

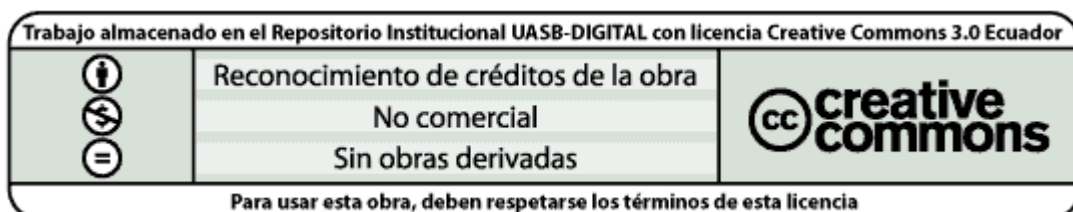
Universidad Andina Simón Bolívar
Sede Ecuador

Área de estudios sociales y globales
Maestría en Estudios Latinoamericanos
Mención en políticas culturales

**La distribución alimentaria en el gran mercado de Cotacollao: sistemas
tradicionales y modernos**

Diana Carolina Gómez Gómez

2014



CLAUSULA DE CESION DE DERECHO DE PUBLICACION DE TESIS

Yo, Diana Carolina Gómez Gómez, autora de la tesis intitulada “La distribución alimentaria en el gran mercado de Cotacollao: sistemas tradicionales y modernos”, mediante el presente documento de constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magister en Estudios Latinoamericanos en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo por lo tanto la Universidad, utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico. Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en los formatos virtual, electrónico, digital, óptico, como usos en red local y en internet.

2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

3. En esta fecha entrego a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha: 29 de septiembre de 2014

Firma:

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de estudios sociales y globales

Maestría en Estudios Latinoamericanos

Mención en políticas culturales

**La distribución alimentaria en el gran mercado de Cotacollao: sistemas
tradicionales y modernos**

Diana Carolina Gómez Gómez

2014

Tutor: Hernán Reyes

Quito-Ecuador

Resumen

La presente investigación tiene como principal objetivo analizar la relación existente entre sociedad, entorno y alimento en la comunidad urbana de Cotocollao, en Quito-Ecuador, con el objetivo de evidenciar cómo la distribución alimentaria de esta parroquia urbana es el resultado de sus propios condicionamientos sociales y del devenir de su territorio.

El manejo temático de este análisis se plantea en tres niveles diferentes de acercamiento al tema de la distribución alimentaria. En el primer capítulo presentamos una descripción de Cotocollao y su distribución alimentaria para explorar y entender la complejidad del panorama alimentario de la parroquia urbana de Cotocollao en el presente. Esta primera parte propone un recorrido espacial y temporal por el Cotocollao de las tres últimas décadas para conocer el contexto de las principales transformaciones que ha vivido este territorio y sus sociedades y analizar cómo dichos cambios influyeron en las prácticas alimentarias que hoy en día presenta la parroquia, particularmente en su dinámica de distribución.

En el segundo capítulo se analiza de qué forma lo que hemos denominado como una combinación de ideas, acciones y condiciones en la distribución alimentaria se materializa en el contexto específico del Cotocollao contemporáneo, en tanto esta comunidad dialoga de manera simultánea con las condiciones que le ha legado su devenir histórico, pero también con la modernidad a través del emergente sistema de distribución alimentario en su territorio, el cual además de permitirle vivir su realidad local también le integra a la dinámica global. Para identificar dicha materialización, hemos tomado como punto de partida el estudio de tres escenarios del abastecimiento de alimentos en Cotocollao: mercados, ferias y supermercados, bajo la combinación de las variables: división del trabajo, prácticas de abastecimiento y transporte de alimentos.

Para dar cuenta de cómo trascienden los condicionamientos de las prácticas de distribución alimentaria tradicional y moderna a una escala más pequeña que la de los supermercados, ferias y mercados –y por consiguiente cercana a la comunidad de Cotocollao-, el tercer capítulo toma como análisis de caso la distribución de carne en Cotocollao.

ÍNDICE

Introducción	7
Capítulo 1	
COTOCOLLAO: UN GRAN MERCADO	15
1. Esbozo general de la parroquia de Cotocollao.....	16
2. El Cotocollao agrícola.....	19
3. El Cotocollao urbano de la segunda mitad del siglo XX.....	22
4. Cotocollao, el gran mercado de alimentos del norte de Quito.....	27
Capítulo 2	
ESCENARIOS, ACTORES Y PRÁCTICAS EN LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA DE COTOCOLLAO	40
1. El mercado y el supermercado en Cotocollao: una disputa local, una realidad global.....	43
1.1 Los escenarios.....	45
1.1.1 Las ferias.....	46
1.1.2 Los mercados.....	47
1.1.3 Los supermercados.....	50
1.2 Los actores.....	52
1.3 Las prácticas.....	58
1.3.1 El abastecimiento.....	58
1.3.2 La división del trabajo.....	65
1.3.3 El Transporte.....	74
Capítulo 3	
LA DISTRIBUCIÓN DE CARNE EN COTOCOLLAO	78
1. El lugar de la carne en las sociedades contemporáneas.....	79
2. La carne en Quito.....	82
3. La carne en Cotocollao.....	84
3.1 La carne, fuente y símbolo de la diferenciación social y la identidad en Cotocollao.....	86
3.2 La carne como representación de los procesos de la distribución tradicional y moderna en Cotocollao.....	91

3.2	La carne como representación de los procesos de la distribución tradicional y moderna en Cotocollao.....	91
3.2.1	La comercialización.....	91
3.2.2	Las estrategias de venta.....	94
3.2.3	Técnicas y nuevas tecnologías.....	97

CONCLUSIONES

La modernidad al otro lado de la calle.....	101
---	-----

BIBLIOGRAFÍA.....	104
-------------------	-----

Introducción

La comida es algo más que una acumulación de alimentos seleccionados de acuerdo con las necesidades biológicas humanas. Si se analiza desde la perspectiva social, la alimentación funciona como un tejido de relaciones entre las sociedades y el entorno. Por lo tanto, alimentarse va más allá de contar con los recursos económicos para abastecerse de alimentos en los mercados de una ciudad como Quito o como cualquier otra de las ciudades contemporáneas.

Este tejido de relaciones puede ser más fácil de definir si solo nos detenemos a reflexionar sobre las diversas maneras en que una sociedad combina, en la práctica cotidiana de alimentarse, todas las circunstancias que influyen en su cultura, por ejemplo, sus condiciones geográficas, económicas, geopolíticas, tecnológicas, históricas, simbólicas o rituales. Todo esto permite afirmar que, desde el punto de vista social, lo que comemos es el resultado de un proceso de construcción colectivo que, a través de la práctica, toma lo que le resulta favorable de acuerdo con su realidad y con ello condiciona nuevas elecciones y transformaciones alimentarias. No obstante, dichas elecciones alimentarias al ser el producto de los condicionamientos presentes en cada sociedad son un objeto de estudio que permite comprender en qué medida los alimentos que una comunidad produce, distribuye, consume o desecha se encuentran relacionados con problemáticas de su entorno.

Bajo esta premisa, el presente trabajo analiza la relación existente entre sociedad, entorno y alimento en la comunidad urbana de Cotocollao, en Quito- Ecuador, con el objetivo de evidenciar cómo las prácticas alimentarias que constituyen la fase de distribución en Cotocollao son el resultado de sus propios condicionamientos sociales y del devenir de su

territorio, si se tiene en cuenta que en las tres últimas décadas, más que en ningún otro periodo, el devenir histórico de Cotocollao viene transitando de lo rural a lo urbano, de lo tradicional a lo moderno, en medio de las transformaciones de su sociedad, su entorno y sus formas de alimentarse. Por este motivo, el marco temporal de esta serie de observaciones se concentrará en el periodo que va desde la década de los años ochenta (momento en que se aceleró la urbanización de Cotocollao) hasta el presente.

Las preguntas que nos surgen para dilucidar dichas relaciones en este dinámico contexto son, en primera instancia, ¿Cómo se han insertado los escenarios destinados a la distribución alimentaria en el territorio de la parroquia de Cotocollao durante estas tres últimas décadas? ¿Actualmente, cuáles son los escenarios, los actores y las prácticas que caracterizan a la distribución alimentaria en Cotocollao y cómo se relacionan entre unos y otros? ¿Qué tipo de problemáticas surgen de estas relaciones? ¿Cómo se expresan los condicionamientos de cada uno de estos escenarios, actores y prácticas de la distribución en su relación con los alimentos?

Para dar cuenta de una realidad abarcable dentro de este marco de estudio, este trabajo ha reducido su campo de observación a una de las fases de la cadena alimentaria que se presenta en Cotocollao: la distribución. El parámetro fundamental para su elección ha sido su lugar intermedio entre productores y consumidores, permitiéndonos conocer algunos otros elementos diferentes de las dinámicas que internamente ésta presenta. Metodológicamente este trabajo ha escogido como lenguaje de sus postulados conceptuales, de su investigación bibliográfica, trabajo de campo e interpretación de sus fuentes a la *antropología de la alimentación*, en tanto ésta insiste en el hecho de que la alimentación humana, además de responder a los condicionamientos materiales, comporta

una dimensión imaginaria, simbólica y social.¹ En este sentido, dicho enfoque disciplinario brinda a esta investigación un espacio para el estudio del comportamiento humano y de la comprensión de sus prácticas alimentarias, afincadas en las determinaciones que su devenir histórico le ha legado.

El presente trabajo, además de estar “alimentado” de diversas fuentes secundarias que permiten la contextualización de cada uno de los temas analizados, ha tomado en cuenta la realización de un trabajo de campo que se fundamenta, desde la antropología alimentaria, en la observación directa y prolongada de situaciones que se inscriben en las prácticas alimentarias, en nuestro caso, de la distribución en Cotocollao. Dicha observación ha sido denominada por Jesús Contreras como “etnología alimentaria”.² Las observaciones de esta etnología se encuentran contrastadas con una serie de testimonios, producto del conjunto de entrevistas realizadas a la diversidad de distribuidores de Cotocollao, algunos de ellos pertenecientes al tradicional sistema de distribución alimentario y otros al nuevo sistema. Como se ampliará en la primera parte de este trabajo, las indagaciones de campo también estuvieron dirigidas por una mirada cartográfica del territorio alimentario de Cotocollao que permitió reconocer en el espacio de esta parroquia las huellas de su historia y ubicar en ellas las formas de ocupación del territorio para las actividades de comercialización de los alimentos.

¹ La antropología de la alimentación ha sido definida por Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnáiz como “un campo de estudio fructífero que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre sí y que hay que considerar en cada momento”. Ver Jesús Hernández y Mabel Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona; Ariel, 2005, p. 18., y Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995, p. 16.

² Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura...*, p. 182.

Justamente la mirada cartográfica permitió a esta investigación advertir la presencia de dos sistemas de distribución alimentaria: uno tradicional y otro moderno, los cuales guiaron las reflexiones sobre los escenarios, los actores y las prácticas de la distribución.

El concepto que se encuentra en el trasfondo de esta investigación es la *distribución alimentaria*, entendida en una dimensión más amplia –desde la antropología de la alimentación- como una *práctica* que depende de los “rasgos centrales del sistema socioeconómico”³ y que trasciende a la construcción de una *cultura alimentaria*.⁴ En esta medida, la distribución se entenderá como una creación individual y, al mismo tiempo, colectiva y diversa, inscrita en el marco de las tradiciones, de las creencias e historia de un pueblo como el de Cotocollao, pero también delimitada por una realidad local que se debate en medio de los cambios sociales y territoriales, suscitados tras la llegada de la vida urbana y sus respectivos constreñimientos, así como de las formas de habitar, de consumir y de relacionarse con los alimentos. Para comprender cómo se inscribe la distribución dentro de las prácticas alimentarias,⁵ es preciso definir a estas últimas como una conjugación de

³ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa, 1995, p. 66.

⁴ Desde la antropología de la alimentación, entendemos por cultura alimentaria al “conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan a las diferentes fases del proceso”. Ver, Mabel Gracia, Arnaíz, “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España” en Mabel Gracia, Arnaíz, (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel, 2002, p. 17.

⁵ Esta categoría ha sido construida para este trabajo tomando en cuenta el concepto “*habitus*” de Pierre Bourdieu, en donde señala que los “*habitus*” son principios generadores de prácticas distintas y distintivas – lo que come el obrero y su forma de comerlo, [...] difiere sistemáticamente de lo que consume [...] el empresario industrial-; pero también son esquemas clasificatorios, principios de clasificación, principios de visión y de división, aficiones diferentes”. Ver, Bourdieu, Pierre, *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, Barcelona, Anagrama, 1997, p. 20. En este sentido, retomamos de este concepto la idea de “prácticas” y lo que éstas significan a la luz del estudio de los comportamientos alimentarios, por lo que podemos señalar que las “prácticas alimentarias” surgen cuando los individuos y grupos humanos construyen a partir de un “*habitus*” sus propias formas de alimentarse.

ideas, acciones y condiciones que determinan la elección y transformación de lo que es comestible.

Por último, aun cuando no se desarrolla como un concepto explícito a lo largo de todo el trabajo, la vida cotidiana es una de las nociones que trascienden en él, no solo en cada una de las observaciones realizadas en los tres capítulos que componen este trabajo, sino también en la preocupación inicial del mismo. Esta vida cotidiana, en suma, ha sido comprendida como lo que pasa al interior de las acciones repetidas que, por hacer parte del día a día, son imperceptibles para quienes componen la sociedad.⁶ En este sentido, la distribución de alimentos en la comunidad de Cotacollao es también una justificación para observar cómo se reproducen diferentes aspectos de nuestra sociedad, puntualmente, de nuestras prácticas sociales en algunas de las dinámicas que constituyen nuestro universo cotidiano.

Esta investigación bien puede insertarse en la serie de trabajos que desde la antropología han venido aportando al tema alimentario en Ecuador. Desde esta perspectiva, nos permitimos citar las investigaciones de Luz Alba Moya y Philippe Cazamajor, quienes realizaron grandes esfuerzos para comprender las interrelaciones que existen en los sistemas productivos y los sistemas de abastecimiento de la ciudad de Quito. Gracias a sus trabajos, existen argumentos para desdibujar la antigua idea de pensar a los mercados como sistemas “caóticos” y “desintegrados”: uno de los talones de Aquiles de los problemas urbanísticos de la ciudad.

⁶ Alicia Lindón Villoria, *La vida cotidiana y su espacio temporalidad*, México, Anthropos, 2000, p.9.

Por otra parte, desde esta misma disciplina –con la participación de Alba Moya– se ha venido trabajando en la catalogación de las culturas alimentarias en Ecuador. Este proyecto ha generado una publicación necesaria para ampliar el conocimiento de las condiciones alimentarias de una multiplicidad de pueblos ecuatorianos que muchas veces han sido invisibilizados por las ciencias sociales: el *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*.

Desde otros enfoques de conocimiento, el tema de la alimentación se ha convertido en las últimas décadas en una de las grandes preocupaciones para las ciencias sociales en Ecuador, puesto que una de las problemáticas que más afecta a sus poblaciones contemporáneas es la dinámica de explotación de los recursos naturales, generada desde muchos sectores de la producción, pero, en este caso, principalmente desde la agroindustria.

Para Ecuador, este tema ha ocupado buena parte de los debates políticos y económicos, sobre todo después de la instauración de la Constitución de 2008. Dichos debates, instalados en las preocupaciones sobre la seguridad y la soberanía alimentaria, han dado lugar al abordaje de temas como la agroindustria y sus proyectos de gran escala como problema alimentario. Algunos de estos trabajos han sido generados desde el cuestionamiento de diferentes organizaciones que, como el Sistema de Investigación de la Problemática Agraria en el Ecuador (SIPAE), plantean propuestas para normar este sector e impulsar a las agroindustrias campesinas.

Estas son algunas de las perspectivas que han trabajado el tema alimentario. Por cuestiones de extensión, es imposible abordar la totalidad de ellas en este espacio. Sin embargo, no quisieramos dejar de mencionar una serie de trabajos que, desde la historia,

reflexionan sobre los alimentos locales. Respecto a este tema, autores como Julio Pazos –y, recientemente, Adolfo Albán Achinte– han trabajado sobre una historia de los alimentos, las cocinas y la cultura alimentaria de quienes han habitado el territorio ecuatoriano. Estos trabajos son, en buena medida, un aporte para el reconocimiento de la estrecha relación que existe entre las sociedades, la cultura y la naturaleza en Ecuador, vista a partir de la riqueza alimentaria de cada una de las regiones que la componen.

El presente texto está compuesto por tres capítulos que brindan diferentes elementos de análisis para la caracterización de las prácticas alimentarias de Cotocollao. El primer capítulo de este trabajo puede definirse como un “abrebocas” que permite aproximarse a Cotocollao y recorrer en su historia reciente -de las tres últimas décadas- y en sus calles las principales transformaciones que ha vivido este territorio y su comunidad. Desde estas transformaciones, este capítulo nos permitirá conocer cómo se han insertado los escenarios destinados a la distribución alimentaria en el territorio de la parroquia de Cotocollao durante estas tres últimas décadas y por qué este territorio puede ser definido como “un gran mercado”.

El segundo capítulo trabaja la distribución de alimentos en el Cotocollao contemporáneo. Con el contexto observado en el primer capítulo, esta segunda parte toma como punto de partida el estudio de tres escenarios del abastecimiento de alimentos: mercados, ferias y supermercados, bajo la combinación de las variables división del trabajo, prácticas de abastecimiento y transporte de alimentos. Este análisis se ha trabajado teniendo en cuenta cómo esta comunidad y sus formas de distribución alimentaria dialogan de manera simultánea con las condiciones que le ha legado su devenir histórico –a través de los mercados y ferias populares-, pero también con una modernidad representada por la

presencia de supermercados que se han instalado en este territorio bajo una lógica diferente a la de los escenarios locales y quizá más cercana a las dinámicas de distribución de multiplicidad de supermercados en el mundo.

Para dar cuenta de cómo se presenta la simultaneidad de sistemas y procesos de las prácticas de distribución alimentaria tradicional y moderna en una escala más pequeña que la de los supermercados, ferias y mercados, el tercer capítulo plantea un acercamiento a los alimentos y a la manera como trascienden en su manejo las actuales formas de distribución. Puntualmente esta última parte centra su atención en el manejo de la carne en Cotocollao.

CAPÍTULO 1

COTOCOLLAO: UN GRAN MERCADO

Dentro de cada barrio o sector urbano de las ciudades andinas existen espacios específicos destinados a la distribución de alimentos. Estos son conocidos como plazas de mercado, centrales de abastos o mercados mayoristas, ferias itinerantes, tiendas, etc. Sin embargo, son muy pocos los casos en que se puede estar presente en un barrio que es en sí mismo “el gran mercado de alimentos”, como sucede en Quito con la parroquia urbana de Cotocollao.

Este capítulo es un abrebocas que permite conocer a la parroquia urbana de Cotocollao a través de la distribución de sus alimentos. Para ello, esta primera parte busca contextualizar mediante un recorrido por sus tres últimas décadas, cómo han sido las principales transformaciones de su territorio -luego de experimentar la transición de su entorno agrícola a urbano- y cómo este proceso derivó, entre otras razones, en la transformación de sus formas de distribución alimentaria. Desde dicha óptica, este capítulo quiere responder a las preguntas de cómo se han insertado los escenarios destinados a la distribución alimentaria en el territorio de la parroquia de Cotocollao durante estas tres últimas décadas y por qué este territorio puede ser definido actualmente como “un gran mercado”.

1. Esbozo general de la parroquia de Cotocollao

Cotocollao es una de las 32 parroquias que componen el territorio urbano de la ciudad de Quito. Se encuentra ubicada al noroccidente de la ciudad, justo bajo la falda de la cadena montañosa del Pichincha, circunstancia que le ha otorgado una serie de particularidades a su sociedad y su territorio. Por decreto municipal, desde 1957 este territorio fue incorporado por la administración de Quito como uno más de los espacios urbanos, haciendo explícito el fenómeno que venían experimentando sus pobladores desde una década atrás: la llegada de la ciudad, como se ampliará en la siguiente sección.

La traza de Cotocollao en su parte este se caracteriza por la concentración de manzanas que conducen a pequeños callejones y calles cerradas, mientras que en la zona oeste, colindante con el Pichincha, el bosque y lo que queda de la irregularidad de la montaña domina su trazado. Por este motivo, existen lugares de difícil acceso debido a la presencia de arboledas, calles sin pavimento y quebradas. Ejemplo de ello es la periferia de San José de Jarrín en donde las vías de acceso a la avenida que circunvala el occidente de la ciudad se interrumpen debido a la sempiterna presencia del bosque del Pichincha en esta zona, el cual parece recordar a sus pobladores el pasado rural de su territorio. En su parte central, Cotocollao cuenta con dos históricas plazas, el parque Sodiro y el parque 22 de Agosto, cuyo asentamiento albergó al antiguo “mercado principal” de la parroquia hasta la llegada del Mercado Municipal de Cotocollao en la década de 1970.

Actualmente la parroquia de Cotocollao está constituida por 248 manzanas, con una población promedio de 126 personas por manzana. Sus barrios son Cotocollao, Bellavista Alta, Quito Norte, Los Tulipanes, Thomas, San José de Jarrín, Loma Hermosa y Veintitrés

de Junio. Comprende 278,3 ha en las que se distribuye una población de 31.263 personas según el Censo de Población de 2010.⁷ De éstas, 14.820 son hombres y 16.443 mujeres. Esta población habita en aproximadamente 9.855 viviendas. Algunas de ellas construidas de hormigón (19,0 %),⁸ otras mayoritariamente en ladrillo (78%) y unas pocas en el tradicional adobe (2,8%) que aún recuerda al transeúnte que en este territorio convive el pasado y el presente a través de sus múltiples expresiones y huellas.

Las viviendas de Cotocollao, si bien han cambiado en múltiples ocasiones de propietarios, dan cuenta de que en este territorio existe una población permanente que desvirtúa –o si se quiere sopesa- la idea que se tiene de esta parroquia como un lugar de gran movilidad humana debido a la constante llegada y salida de personas de otras provincias del país, así como de personas inmigrantes extranjeras. En este sentido, un significativo 51,4 % es ocupado por una población posiblemente más fluctuante dentro del territorio; mientras que el 48,7% de viviendas pueden estar siendo habitadas por sus propietarios, haciendo quizás de este grupo una población más estable en el territorio.⁹

Desde el punto de vista social, Cotocollao está constituido por población mestiza (84,6%), afroecuatoriana (1,9%), mulata (1,2%) y montubia (1,1%) de diversas zonas del país, las cuales difícilmente pueden ser precisadas si no se cuenta con una base estadística

⁷ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), *Censo de Población y Vivienda*, 2010. <http://www.inec.gob.ec/home/>

⁸ Distrito Metropolitano de Quito, “Datos abiertos” en <http://datosabiertos.quito.gob.ec/>

⁹ Cifras proporcionadas por Distrito Metropolitano de Quito, “Datos abiertos” en <http://datosabiertos.quito.gob.ec/>. No obstante, esta hipótesis debe ser contrastada con otros documentos que permitan conocer un poco más a fondo el fenómeno de movilidad dentro del sector que, según cifras del Municipio, se encuentra en una “tasa de desplazamiento temporal” de 18,1%. Por exceder al propósito de esta investigación, consideramos que este tema debe ser desarrollado en un nuevo trabajo.

que se interrogue por el lugar de procedencia.¹⁰ Sin embargo, en la práctica de recorrer el territorio, uno de los indicadores que evidencian los vínculos culturales de sus habitantes con sus respectivos lugares de procedencia son los alimentos. Como se verá en el segundo capítulo, en Cotacollao circulan numerosos productos traídos de regiones de la Costa, el Oriente y la Sierra que permiten evidenciar la procedencia de muchos de los vendedores de productos –no necesariamente radicados en la parroquia- y al mismo tiempo, la procedencia de sus 31.263 habitantes, si se toman en cuenta las preferencias hacia uno u otro producto en el momento de realizar sus compras.

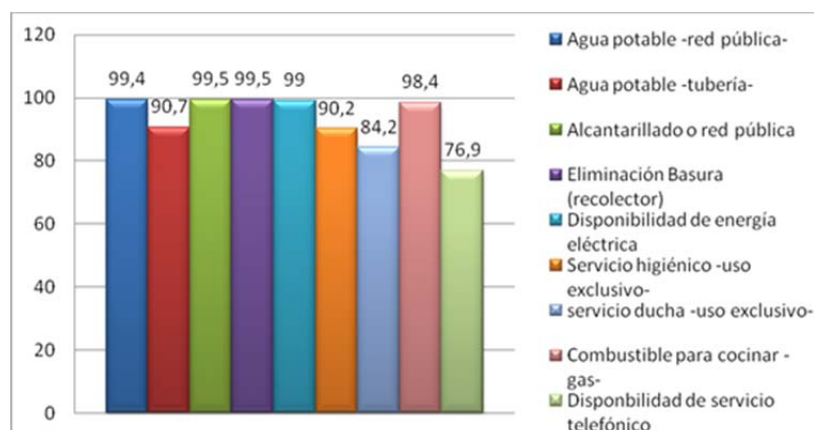
Por otra parte, la parroquia de Cotacollao presenta, en comparación con las otras parroquias pertenecientes a la Administración Zonal La Delicia (Ponceano, El Condado, Carcelén, Nono, Pomasqui, San Antonio de Pichincha, Calacalí, Nanegalito, Nanegal, Guallea y Pacto) tasas de cobertura de servicios básicos que reflejan una mejor calidad de vida. Si bien estas tasas sugieren que un alto porcentaje de la población cuenta con necesidades básicas satisfechas (ver Gráfico N°1), no sucede lo mismo al integrar sus resultados en el conjunto del Distrito Metropolitano de Quito, ya que entonces, para Cotacollao se observan niveles insuficientes en materia de educación, cobertura en servicios de salud o presencia de instituciones municipales; ejemplo de ello es la cifra de 379 personas que no cuentan con ningún grado de instrucción académica.¹¹

¹⁰ Cifras proporcionadas por Distrito Metropolitano de Quito, “Datos abiertos” en <http://datosabiertos.quito.gob.ec/>

¹¹ Información proporcionada por la Administración Zonal La Delicia en diciembre de 2010.

Gráfico N°1

Cobertura de servicios básicos en Cotocollao. 2010



Fuente: Administración Zonal La Delicia.
Elaboración: Carolina Gómez.

2. El Cotocollao agrícola

Que Cotocollao se haya convertido en una parroquia urbana del Distrito Metropolitano de Quito desde 1957 no quiere decir que la identidad de muchos de sus habitantes se defina desde esta “nueva” realidad, sino desde la de su pasado agrícola. La cercanía con el bosque, con el cultivo de la tierra, la tenencia de animales y el trabajo en las haciendas, forma parte de la identidad y está en la memoria de muchas familias que pacientemente han observado cómo poco a poco “su tierra” ha sido alcanzada por la modernización que desde Quito se extendió a Cotocollao con más fuerza desde la segunda mitad del siglo XX, como lo manifiesta Alicia Gómez, una mujer que ha experimentado la transformación de Cotocollao desde los años setenta del siglo XX:

Ahora es bonito y adoquinado, antes no era así. Justo en esta parte que estamos aquí ahorita era una quebrada en la que había un montón de *sigses*, [...] y tampoco había caminos, se pasaba asimismo por un puentecito de tablas que los vecinos ponían, y mis papás. [...]. Éramos bien poquitos, en este sector éramos bien poquitos. Después empezó a llegar más y más gente, empezó esto a crecer y después ya se hizo calle.¹²

¹² Entrevista a Alicia Gómez en la parroquia de Cotocollao, 17 de febrero de 2011.

Esta identidad y memoria de un Cotocollao rural se explica porque este territorio fue durante los siglos anteriores al siglo XX un espacio agrario y comercial. Este territorio, antiguamente ocupado por bosques, quebradas, sembradíos, corrales, etc., fue substituido por el paso de vías, canales para la instalación de redes de agua potable y alcantarillado y, lo que es más decisivo, la construcción de grandes complejos urbanísticos que trajeron una densa ocupación demográfica a su territorio y el agotamiento de los escasos recursos circundantes.

Antes de que sucediera en Cotocollao este proceso de urbanización que significó la mayor transformación de su territorio, era posible definir a esta parroquia rural como un territorio agrario, de fronteras naturales y de límites colindantes entre las 45 haciendas y 32 quintas coloniales que todavía existían en la primera mitad del siglo XX.¹³ Este lugar, cercano a Quito, poseyó grandes pastizales y tierras fértiles para el cultivo de productos vitales para la alimentación de la Sierra como papa, maíz, trigo y cebolla, entre otros, lo cual permitió que fuese privilegiado para el establecimiento de estancias agrícolas y de cría de ganado que abasteciera la demanda alimentaria de la creciente población de Quito, como lo señala una descripción de 1941, a propósito de una obra que sobre esta parroquia se publicara tras la llegada de la luz eléctrica:

Numerosos son los plantíos de maíz, trigo, cebada, arveja, lenteja y otras leguminosas, las solanáceas, la papa. También se cultivan plantas de otras familias, como la quinua, el lino, la arracacha o zanahoria del país, el melloco, la oca, nos obsequian sus productos. No quedan atrás las hortalizas; y la aún morera y la vid que gracias a la esmerada protección que le dispensan sus cultivadores, empiezan a dar sus frutos.¹⁴

¹³ Informe del Párroco de Cotocollao, Víctor M. Carrillo, al Arzobispo de Quito en 1916. Documento citado por Kathleen Sue Fine, “Cotocollao:...”, p. 97.

¹⁴ Juan, R. Figueroa, *Cotocollao panorámico, homenaje a un pueblo fundador*, Quito, S.E., 1941, p. 4.

Este acercamiento a lo que significó el entorno agrícola para la parroquia de Cotocollao antes de que llegara a su territorio el proyecto modernizador tras el crecimiento urbano de Quito permite conocer una parte importante de la alimentación de sus habitantes, así como plantear preguntas sobre la función de Cotocollao como distribuidor de alimentos en su territorio y, seguramente, en una parte de Quito.

Es justamente esa importante función como productor y distribuidor de alimentos la que se advierte al revisar el papel que tuvieron las haciendas de Cotocollao, incluso en el siglo XX, momento en el que mediante las labores agrícolas éstas constituyeron una importante fuente de trabajo – y de alimentos- para muchas familias de Cotocollao hasta, por lo menos, la década de los años sesenta, como lo afirma una de sus habitantes:

Nosotros llegábamos a ayudar a mi papá ya cuando teníamos razón, [...] nos íbamos a ayudar a la hacienda, a hacer la limpieza en la hacienda, a coger las hortalezas [sic] para mandar, ahí le decían la “semana” que le mandaban al centro [de Quito], donde los propios patrones, ellos vivían por el centro, [...].¹⁵

La importancia del entorno agrícola de Cotocollao dentro de su historia alimentaria fue establecido gracias a la indagación que se hizo a través de la memoria oral de un grupo de habitantes históricos de la parroquia, quienes, por todos los medios trataron de reconstruir y ubicar imaginariamente los límites internos de la parroquia a través de las haciendas El Condado, Velasco, Laines, El Molino o La Concepción, etc. Estas haciendas, todavía a mediados del siglo XX, presentaron un modelo de producción de materias primas como algodón y otros textiles y, sobre todo, de alimentos básicos como maíz, fríjol, zapallo, entre otros. La carne también ocupó un importante lugar en la producción y

¹⁵ Entrevista realizada a Manuela Semanate. 2011. Este trabajo de campo fue realizado en agosto de 2011 y tuvo como propósito entrevistar a adultos mayores, habitantes históricos de Cotocollao. Las preguntas planteadas a lo largo de este ejercicio estuvieron encaminadas a reconstruir la cotidianidad en la parroquia y a identificar aspectos generales del paisaje local. Para estas entrevistas se tuvo en cuenta un cuestionario de base. La focalización de los entrevistados se hizo gracias a la Administración La Delicia.

distribución alimentaria, tanto, que al indagar entre los habitantes más tradicionales de la parroquia sobre sus roles dentro de las haciendas, una de las primeras actividades narradas es el cuidado de animales que luego se destinaban al consumo en una parte de la provincia de Pichincha.

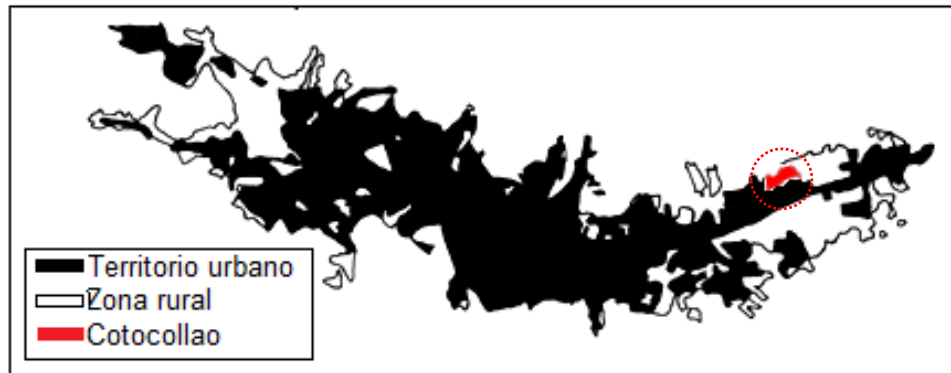
Y como yo iba a pastar [...] yo no me moría de hambre, yo sabía tapar con algo la chiva para que no tomen la leche los chivos y me iba llevando mi funda de tostado, mi funda de haba; con eso pasaba, ordeñaba la leche y me tomaba, con mi tostado, bien sentadito.¹⁶

3. El Cotocollao urbano de la segunda mitad del siglo XX

Al ser absorbido por el proceso de urbanización de la ciudad de Quito durante los años setenta, Cotocollao experimentó la inevitable transformación de las prácticas sociales tradicionales, de las economías locales, de las relaciones de poder y de todas las formas de organización existentes antes de los procesos de urbanización. En este sentido, la transformación del uso de la tierra en Cotocollao trajo problemáticas trascendentales para el territorio, por ejemplo, la ubicación espontánea de nuevos asentamientos en espera de algún día poder acceder a los servicios básicos, entre ellos, la creciente necesidad de todo tipo de alimentos.¹⁷

¹⁶ Entrevista realizada a Segundo Pedro Morales, habitante de 56 años de edad. Entrevista realizada el 5 de febrero de 2011.

¹⁷ Fernando Carrión y René Vallejo, "Planificación de Quito: del Plan Director a la ciudad democrática", en Fernando Carrión (Coord.), *"Ciudades y políticas urbanas en América Latina"*, Quito, CODEL, 1992, p.145.



Fuente: Adaptación de mapa de Diego Carrión, et al., *Quito, renta del suelo y segregación urbana*, p. 42 (sin escala).

La principal implicación de la urbanización de Cotocollao para la situación alimentaria de sus habitantes fue la marginación de la vida agraria local. La significativa disminución del número de chacras destinadas para el cultivo de autoconsumo y autosostenimiento económico de una buena parte de las familias de este territorio provocó como nunca antes en la historia de esta parroquia una dependencia hacia los mercados, ferias y supermercados para el abastecimiento de alimentos. Como lo ha expresado Sue Fine, desde la década de los años ochenta, el territorio de Cotocollao encierra un carácter dual que evidencia la cercanía con su historia rural caracterizada por el control de la Iglesia, la presencia del mercado y de celebraciones indígenas, mientras, simultáneamente se muestra como un nuevo sector de Quito, “inundado por el comercio y proyectos de urbanización destinados a la clase media”.¹⁸

Bajo estas nuevas condiciones de vida, desde los años setenta del siglo XX, un hogar promedio de Cotocollao ya no busca los mercados, ferias o supermercados para

¹⁸ Kathleen Sue Fine, “Cotocollao:...”, p. 98.

complementar su alimentación, sino que depende completamente de éstos y de los sistemas de transacción que manejan, lo cual hace que sean más esporádicas las dinámicas de intercambio de productos entre pares y muchas otras prácticas tradicionales de distribución que escapaban del beneficio económico y que colocaron en primer plano el establecimiento de vínculos sociales.

Otra gran consecuencia del proceso de urbanización para las prácticas alimentarias fue la transformación del territorio, ya que fue necesario destinar otros espacios para el establecimiento de nuevos mercados y ferias a causa del aumento de la población de la parroquia y, en consecuencia, la creciente demanda de alimentos. La aparición de estos grandes escenarios alimentarios inauguró una polémica ocurrida ya en otros espacios de la ciudad de Quito alrededor de la “indecorosa” presencia de ventas ambulantes y el establecimiento de puestos para el abastecimiento público de alimentos en los parques y calles de esta parroquia.

El resultado de la polémica iniciada por moradores fue la redefinición del papel del parque central 22 de Agosto de acuerdo con los nuevos valores y las nuevas propuestas estéticas del siglo XX. A manera de un *diario de viajero*, reproducimos una descripción de este emblemático parque que, durante la década de 1980, hiciera Kathleen Sue Fine, una investigadora foránea de la historia social de Cotocollao:

La manera en que el mercado/plaza de Cotocollao llegó a ser un parque/plaza también revela el hecho de que la urbanización no es un evento limpio, de corte claro, sino un proceso irregular. Para decirlo en forma grosera y sensacionalista, el parque luce algo ridículo. Para el visitante casual del barrio, el parque parece represivo, en ruinas y a veces desértico. Sendas de concreto rotas cruzan al gran cuadrado en forma diagonal, convergiendo hacia una fuente de la que casi nunca brota agua. Los bancos son pocos y poco acogedores, y la pequeña cantidad de plantas que crece en el parque está muerta, seca o agostada. Los árboles no están bien cuidados, y las tremendas nubes de polvo que golpean las tardes sirven para desanimar a los posibles paseantes hacia los aleros de las tiendas vecinas. El parque en la mayoría de sus aspectos, luce como un cruce de caminos o

un terminal de buses al aire libre. [...] El parque de esta manera sirve como lugar de carga y descarga de pasajeros, la mayoría de los cuales se mueven rápidamente hacia sus destinos, sin permanecer mucho tiempo en la plaza más de lo que sea necesario. Los polvos diabólicos que golpean con frecuencia y la condición ruinoso de la plaza son suficientes para dar a cualquiera un sentido de *mal aire*.¹⁹

Como lo detalla Sue Fine, el aspecto del parque 22 de Agosto para 1980 no coincidía con el uso que sus habitantes le habían dado a lo largo del tiempo: ser el territorio para el intercambio y abastecimiento de alimentos de producción local y de otras provincias. Este hecho da cuenta de que la transformación física del territorio no solo consistió en la aparición de nuevos espacios para el intercambio alimentario, sino también en la desaparición de los espacios tradicionales debido a los nuevos cánones estéticos urbanos del final de siglo XX y, sobre todo, a la necesidad de dotar a los mercados de una mejor infraestructura que, sino garantizara, por lo menos mejorara la higiene y presentación de los alimentos que se distribuyen.

Entre la década de los años setenta del siglo XX y los primeros catorce años del siglo XXI, las calles de Cotocollao han venido tomando la apariencia de una ciudadela-mercado a causa del impacto generado por las actividades de distribución alimentaria que demanda su creciente población. Para muchos de sus pobladores, el resultado de esta dinámica fue el notable deterioro del entorno, la demolición de predios pertenecientes al patrimonio arquitectónico de la ciudad y la invasión de espacios destinados a la recreación y la circulación peatonal y vehicular.²⁰

¹⁹ Kathleen Sue Fine, *Cotocollao: ideología, historia y acción en un barrio de Quito*, Quito, Abya-Yala, 1991, pp. 130-131.

²⁰ "Aceras. Comida, ropa, zapatos, muebles...menos peatones", en *Hoy*, Quito, 7 de agosto de 2013, p. A-1. <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/aceras-comida-ropa-zapatos-muebles-menos-peatones-587855.html>

En materia alimentaria, la urbanización de Cotocollao trajo el surgimiento de una suerte de “sincretismo alimentario”, que consistió en la mixtura de dos tipos de *cocinas*²¹: la tradicional (agrícola y local, dependiente en un primer momento de los ciclos de producción en el resto de la Sierra, el Oriente y la Costa) y la moderna (influida por la diversidad de alimentos de origen foráneo, la apropiación de nuevas tecnologías, la promesa de la inversión de menor energía y tiempo al momento de hacer las compras y cocinar, etc.).

Si tomamos en cuenta que por “cocina”, no sólo entendemos la preparación de un plato, sino también el conjunto de reglas culturales que se extienden a la fase de distribución-consumo, entre otras, esta mixtura alimentaria puede ser evidente en los mismos escenarios para la distribución en dónde se hace claro que, quizá también por lograr un mayor nivel de venta, en Cotocollao no existen escenarios totalmente tradicionales ni tampoco totalmente modernos, puesto que, si bien hay una marcada tendencia a un modelo u otro, tanto en los mercados y en las ferias libres se encuentran alimentos semiprocesados y procesados, como es el caso de harinas, condimentos e incluso

²¹ Entendemos por *cocina*, desde su acepción estructuralista, un sistema de signos y símbolos codificados culturalmente. Este sistema, si bien fue identificado en 1968 por Lévi-Strauss como un lenguaje capaz de traducir la estructura mental de “la sociedad”, fue más tarde redefinido de manera menos general como “[...] un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. [...] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de la misma. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo”. Ver Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995, p. 34. En este sentido, el concepto cocina pasa de ser un sistema universal a estar determinado culturalmente por el conjunto de ideas, de recursos materiales y de técnicas con que cuenta una sociedad. Dichas determinaciones pueden estar agrupadas en estos cuatro principios: *a*) el “principio de incorporación”, es decir, lo que hace que una cultura escoja ciertos alimentos del medio; *b*) el modo de preparación (hervido, cocido, frito, asado, crudo, cortado, entero, etc.); *c*) el “principio de condimentación” de base; *d*) adopción de reglas referentes a número de comidas diarias, con quién se comparte, la separación de alimentos para fines rituales o religiosos y, por último, lo que se convierte en alimento tabú.; Claude Lévi-Strauss, *El origen de las maneras de mesa*, México, Fondo de Cultura Económica, 1977.

carnes que previamente han sido marinadas con diferentes tipos de aliños. Asimismo, en los supermercados, además de perchas ocupadas por todo tipo de productos procesados, es posible encontrar grandes secciones de legumbres, frutas y carnes que seguramente fueron distribuidas en un primer momento por lo que aquí hemos llamado “mercados tradicionales”.

En contexto, la mixtura del *menú*²² en Cotocollao se debe, entre algunas razones, al diálogo cultural que resultó de la llegada de nuevos habitantes de diversos orígenes a Cotocollao (como se evidencia en las estadísticas presentadas en páginas anteriores), a las nuevas tendencias de la globalización que a través de todos los medios de socialización empujaban a los habitantes de esta parroquia fuera del contexto local, a las presiones del mercado (que, también dirigido por las formas del consumo global, influyó en el deseo de adoptar la variedad como un valor en los procesos de selección de alimentos) y, lo más importante, a la serie de constreñimientos económicos y políticos que obligaban a los habitantes de este territorio a transformar su tipo de menú en función del dinero que podían –y pueden– destinar para cada consumo.

4. Cotocollao, el gran mercado de alimentos del norte de Quito

Afirmar que en Cotocollao existe un mercado puede ser impreciso cuando lo que se observa es que Cotocollao es un mercado en sí mismo. En este sentido, recorrer Cotocollao significa tropezar en sus calles con la diversidad de 490 establecimientos –además de los

²² El conjunto de principios que guía la selección de alimentos a partir de la totalidad disponible se denomina *menú*. Éste, según la cultura en la que se encuentre inmerso, adopta la capacidad de tomar diversidad de formas. Ver, Beardsworth, A. y Keil, T., *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Londres, Routledge, 1997, p. 146.

2.500 puestos que aproximadamente componen los mercados y ferias- dedicados a la distribución de ingredientes para la preparación de alimentos o de platos preparados, dispuestos para llevar o para “servirse”.²³

De todas las fases que constituyen la cadena alimentaria que hace posible que un plato llegue a cualquiera de las mesas de los hogares de Cotocollao, la más explícitamente política es la distribución, puesto que en esta última actividad entran en juego los diferentes intereses por lograr mejores ganancias de lo que la literatura sobre alimentos denomina “el negocio alimentario” a través de la venta y de las actividades relacionadas con el almacenamiento y el transporte de alimentos.²⁴

En este sentido, las prácticas de distribución de alimentos en Cotocollao se ubican en el contexto de la tensión existente entre las formas de intercambio tradicional, representadas por los mercados, restaurantes locales y pequeñas tiendas, y las nuevas tendencias de comercialización alimentaria, lideradas por el supermercado y las cadenas de restaurantes de origen nacional y transnacional, generalmente caracterizadas por sus amplias ganancias.

Como se observará a continuación, el mapa N°2 contiene un inventario de la distribución alimentaria en la parroquia de Cotocollao. Este mapa presenta, de acuerdo a la estadística lograda al final del proceso de levantamiento de información, una escala de menor a mayor número de establecimientos dedicados a la distribución de alimentos, independiente del tipo de servicio que se ofrece en cada punto. Para graficar la presencia de

²³ Los datos sobre el número de locales dedicados a la distribución alimentaria en Cotocollao fueron obtenidos del previo trabajo de campo realizado para esta investigación, como se observa más detenidamente en la cita número 20.

²⁴ Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005, p. 54.

actividad de distribución alimentaria en unidades más pequeñas, la división que presenta este mapa ha privilegiado, antes que el barrio como unidad, la división establecida por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en la que se analiza el territorio de acuerdo a la “zona” y al “sector urbano”. Desde esta clasificación, Cotocollao presenta 7 zonas y 75 sectores urbanos.²⁵

En la escala de distribución alimentaria que presenta el mapa N°2 se observa que las zonas señaladas con el color más claro corresponden a los sectores que cuentan con menos de 5 establecimientos dedicados a la venta de alimentos, es decir, el nivel más bajo de distribución. Estos lugares comprenden una parte de los sectores urbanos más cercanos a la zona central –en donde está ubicado el parque 22 de Agosto– y otros sectores de la periferia.

En el caso de los sectores más cercanos al parque de Cotocollao esta ausencia de actividad comercial puede tener su explicación en una razón histórica. Antes de 1957 la cotidianidad en estos territorios del centro de la parroquia ya contaba con una experiencia muy semejante a la de la vida en la ciudad debido a que allí se ubicó lo que podría llamarse la cabecera urbana de Cotocollao, que contaba con un centro para el desarrollo de las actividades comerciales. En este sentido, el parque 22 de Agosto (señalado en el mapa) fue para estos sectores el escenario natural para el abastecimiento alimentario, por lo cual no se hizo necesaria la presencia de otros comercios.

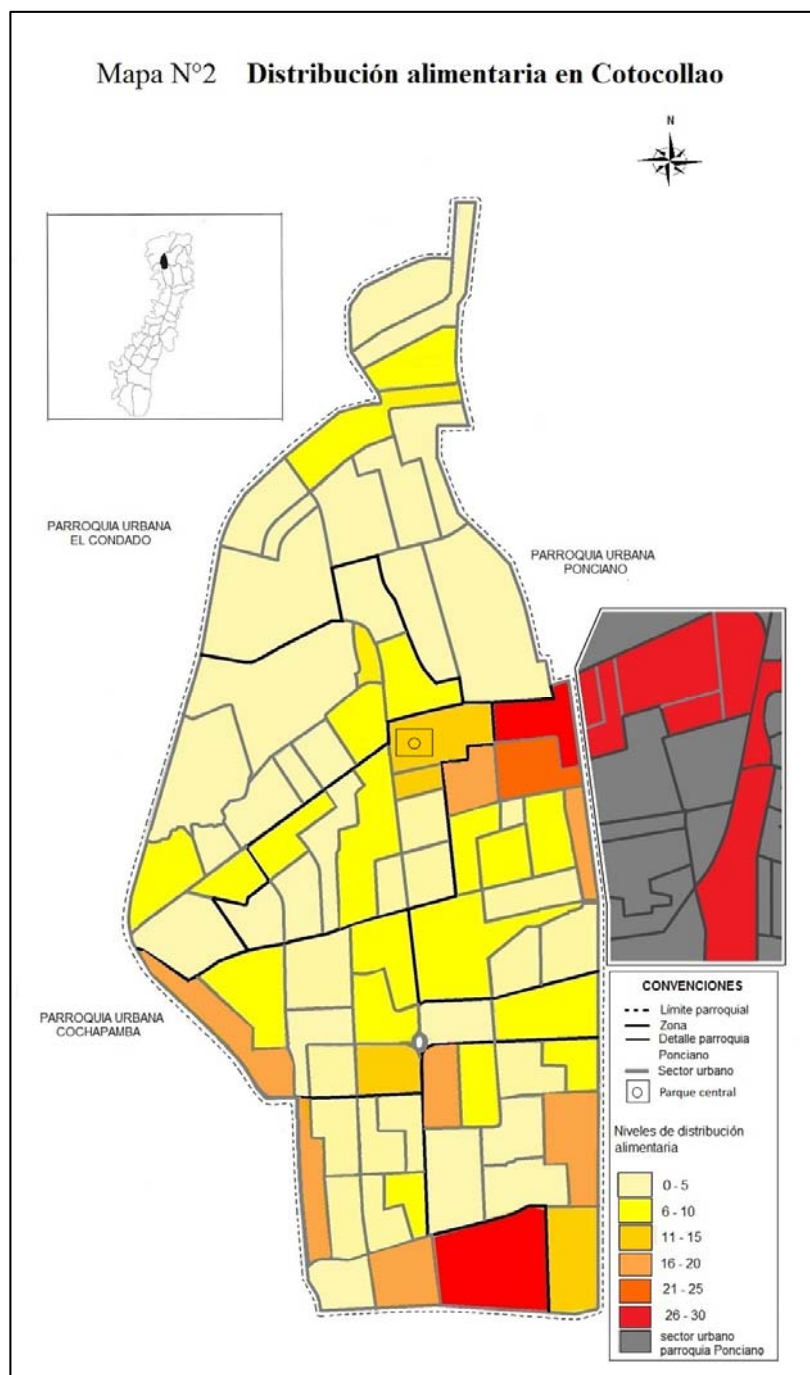
²⁵ Para la elaboración del mapa N°2 fue necesario realizar un trabajo de campo en el que se recorrió durante varias jornadas cada una de las calles de la parroquia. Durante estos recorridos se ubicó en un mapa de la zona, elaborado previamente, cada uno de los puntos en donde hay presencia de establecimientos dedicados a la distribución de alimentos. Este proceso de levantamiento de una cartografía alimentaria para Cotocollao tuvo en cuenta la subdivisión en 7 categorías diferentes de establecimientos: a) mercados; b) supermercados; c) bodegas; d) tiendas; e) restaurantes; f) fábricas de alimentos; g) carnicerías, proporcionadas por la misma realidad identificada en este territorio.

Más tarde, cuando la década de los años 70 trajo el fenómeno de la urbanización de Cotocollao, muchas circunstancias de aquella cabecera cambiaron, se demolieron muchas de las antiguas casas para ser remplazadas por nuevas viviendas con la capacidad de albergar un número considerable de familias. Sin embargo, la dinámica de abastecimiento alimentario en el antiguo parque continuó siendo parte de la vida cotidiana de la parroquia. Por tanto, tampoco se desarrolló un nuevo comercio en la zona. Solo hasta el final de la década de los setenta se proyectó la creación de un nuevo espacio de abastecimiento en otro sector de la parroquia.

En los otros casos en donde se observa esta actividad comercial con promedio de 0 a 5, como sucede en algunos de los sectores urbanos más distantes del centro (barrio 23 de Junio y Quito Norte), si se aplicara la misma fórmula del análisis anterior a los sectores que dependen del abastecimiento en el parque 22 de Agosto, podría afirmarse que tanto 23 de Junio como Quito Norte dependen para su abastecimiento alimentario de las nuevas zonas comerciales que han surgido en su vecindario a lo largo de la década de 1990.²⁶ Esto puede ser en parte cierto. No obstante, se observa que no corresponde el limitado número de puntos de distribución en estos nuevos sectores comerciales con el gran tamaño de los sectores que cuentan con niveles de distribución de 0 a 5. Es decir que estos nuevos comercios destinados para el abastecimiento, debido a su reducido tamaño, no alcanzan a satisfacer las necesidades de quienes habitan en las grandes zonas marcadas en el mapa con el color más claro. Una hipótesis que se puede plantear al respecto es que quienes habitan en estos sectores también cubren sus necesidades alimentarias fuera de su territorio de

²⁶ En el mapa N°2 dichos sectores comerciales aparecen identificados, para el caso de la Quito Norte con el color naranja, entre un rango de 16 a 20; mientras que para el barrio 23 de Junio se representa con el color amarillo, entre un rango de 6 a 10.

asiento. Sin embargo, no se profundizará en ella por pertenecer al ámbito del consumo, que no es materia de esta tesis.



Fuente: mapa elaborado con base en el mapa del INEC.
Elaboración: Carolina Gómez. Con la colaboración de Gerardo Merino. 2012

Para los sectores de Loma Hermosa y San José de Jarrín, también identificados con el nivel de distribución más bajo, puede explicarse que la ausencia de actividades de comercialización de alimentos se deba a la minoritaria presencia de habitantes en ciertas zonas cercanas al bosque del Pichincha. Quienes habitan en este territorio se abastecen en buena medida del sector comercial ubicado a lo largo de la calle Bernardo de Legarda en donde se encuentran pequeñas tiendas y una feria itinerante de alimentos, que se levanta los jueves y viernes de cada semana.

Por otro lado, los sectores marcados en amarillo claro y mostaza, representados numéricamente dentro de la respectiva escala de 6-10 y 11-15, son los territorios que comprenden las zonas comerciales de menor impacto. Como se visualiza en el mapa, estos sectores ubicados en gran medida en el centro de Cotocollao (barrio Cotocollao, Los Tulipanes y Thomas) tienen la función de servir como lugares intermedios para el abastecimiento de alimentos de preparación doméstica. Por el tamaño de cada uno de sus locales y en general de su comercio, la dinámica que se presenta en este sector es intrabarrial. Como lo afirman para estos casos Cazamajor y Moya, “Cuando los mercados y ferias son pequeños, los consumidores recorren distancias inferiores a un kilómetro”.²⁷ También hacen parte de este grupo las pequeñas tiendas, que, como se observará en el gráfico N°2, representan un total de 56% en toda la parroquia, siendo su presencia la más diseminada entre todos los tipos de distribuidores.

Esta escala de menor impacto en la distribución alimentaria también se observa en sectores más distantes como el barrio 23 de Junio. Este lugar presenta, como ningún otro en

²⁷ Philippe Cazamajor D’arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”, en Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica, *Documentos de investigación. Quito: aspectos geográficos de su dinamismo*, N°5, Quito, Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica, 1984, p. 35.

la parroquia, una forma diferente de habitar el territorio dada por la presencia de una urbanización amurallada denominada “El Condado”. En materia de distribución alimentaria, en este territorio se puede observar la presencia de un pequeño centro comercial que abastece a las casi 1.750 familias que allí residen a través de 15 establecimientos que ofrecen servicios de tienda, restaurantes y carnicería²⁸. Como se señaló más arriba para el barrio 23 de Junio, la posibilidad más cercana para entender cómo se presenta el abastecimiento alimentario de tantas personas a través de un comercio tan limitado es explorar los tipos de abastecimiento que se hacen fuera de su territorio.

En cuanto a los niveles de distribución alimentaria que van de 16 a 20 y 21 a 25, se observa que éstos se encuentran ubicados en buena medida en los barrios que tienen una mayor ocupación residencial y están más distantes de la zona central de la parroquia (Quito Norte, Bellavista y Los Tulipanes). Estas características pueden brindar elementos para afirmar, a diferencia de lo que sucede en el barrio 23 de Junio en donde el abastecimiento sucede en lugares externos al sector urbano, el consumo alimentario dentro de estos tres últimos barrios se realiza en buena medida en sus propias tiendas, carnicerías, supermercados y restaurantes. En este lugar no se observa la presencia de mercados, ferias al aire libre, fábricas de alimentos ni bodegas. Por tanto la oferta alimentaria que se presenta está destinada a los hogares que allí tienen su asiento.

Esta implicación de los procesos y características de la distribución alimentaria con los niveles de *consumo* nos permite señalar que en todos los casos estudiados en Cotocollao las formas y el volumen de consumo están sujetos a la mentalidad del grupo que adquiere

²⁸ Cifra aportada por Gonzalo Pérez, habitante de la urbanización El Condado. Conversación telefónica sostenida el 2 de septiembre de 2013.

alimentos. Por tanto, para comprender integralmente una realidad alimentaria como la de Cotocollao, es necesario estudiar los fenómenos que se producen en cada una de sus fases: la producción a pequeña escala en las fábricas y cultivos menores que operan en la parroquia; la distribución que tiene lugar en supermercados, mercados, ferias al aire libre, bodegas, tiendas, restaurantes, panaderías, fábricas y carnicerías; el consumo de su diversa sociedad, que nos muestra a sus diferentes tipos de consumidores y los usos que se hacen de los alimentos una vez se adquieren para ser preparados (se usa todo lo que se adquiere, cómo se prepara, cuánto ingiere el comensal); y, por último, la eliminación: ¿Qué se hace con lo que no se consume? ¿Qué se considera como desperdicio? ¿A dónde éste va a parar?

En este sentido, plantear que existe una implicación de los procesos y características de la distribución alimentaria con los niveles de *consumo* es reconocer, como lo afirmara Claude Fischler desde la antropología alimentaria, que “un sistema culinario se caracteriza no solo por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la alimentación y por las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, sino también por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo de alimentos”.²⁹ Entonces, el análisis de las formas de distribución que se presentan en una comunidad como Cotocollao da cuenta también del universo local de representaciones, creencias y prácticas que hacen parte de la cultura y más concretamente de una cultura alimentaria.

Continuando con el último nivel de distribución alimentaria que se señala en el mapa N°2, se tienen en cuenta los sectores urbanos en donde la presencia de lugares de distribución alcanza un número entre 26 y 30. Si se tiene en cuenta que un sector urbano

²⁹ Jesús Contreras Hernández, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema Universidad, 1992, p. 99.

comprende un nivel de 1 a 6 manzanas es posible afirmar que este último nivel representa un grado significativo en la actividad distributiva de alimentos en la parroquia y, seguramente, también tiene un impacto para otras parroquias urbanas ubicadas en el norte de la ciudad.

Para conocer geográficamente la parroquia de Cotocollao y sus características generales en la distribución alimentaria fue necesario reconocer físicamente las características de su paisaje y de su topografía, sus límites barriales y parroquiales, la ubicación de sus principales zonas de comercio y otras particularidades del territorio que, según la Administración La Delicia, comprende la parroquia. Sin embargo, los límites territoriales propuestos en la actualidad son muy diferentes de los límites que han sido construidos a través de la historia de este lugar, de sus dinámicas internas y de la memoria actual de sus habitantes más tradicionales. Por tanto, si bien es necesario ubicar al lector con el mapa que se maneja dentro de las instituciones nacionales y municipales y permite la administración del territorio, es también necesario presentar otras particularidades del espacio que van más allá de su límite administrativo y atañen al Cotocollao construido por un principio de territorialidad, consolidado a través del tiempo y del ejercicio de ocupación y memoria de sus habitantes. Es por esta razón que el mapa que presentamos de la parroquia presenta un territorio anexo. Este es el de la parroquia de Ponciano, en donde está ubicado el más importante escenario de la distribución de alimentos de Cotocollao.

Entonces, si se integra al análisis sobre Cotocollao el fragmento del actual territorio de Ponciano, se tiene en el nivel de mayor presencia de distribución de alimentos lo que podría denominarse un “corredor alimentario” dentro del territorio. Este conjunto de sectores urbanos que comprende dicho “corredor” es la puerta de entrada a la parroquia y el

lugar en donde confluyen miles de personas de diferentes grupos sociales y procedencias geográficas que tienen como factor común llevar a cabo sus prácticas de consumo alimentario en esta gran despensa.

En este último territorio de análisis conviven todos los tipos de distribución de alimentos: supermercados, mercados y ferias libres e itinerantes, bodegas, tiendas, restaurantes, fábricas de alimentos y carnicerías. Asimismo, este escenario se complementa con vendedores que circulan por sus calles con pequeños carros coloridos en donde se distribuyen jugos y granizados o por vendedores provenientes de diferentes latitudes que ofrecen productos de la Costa, Sierra y Oriente mientras anuncian sus precios por antiguos megáfonos en donde difícilmente se oye:

¡4 papayas por 1 dólar!
Lleve la papaya.
¡15 tomates, 1 dólar!
Lleve, lleve, lleve.³⁰

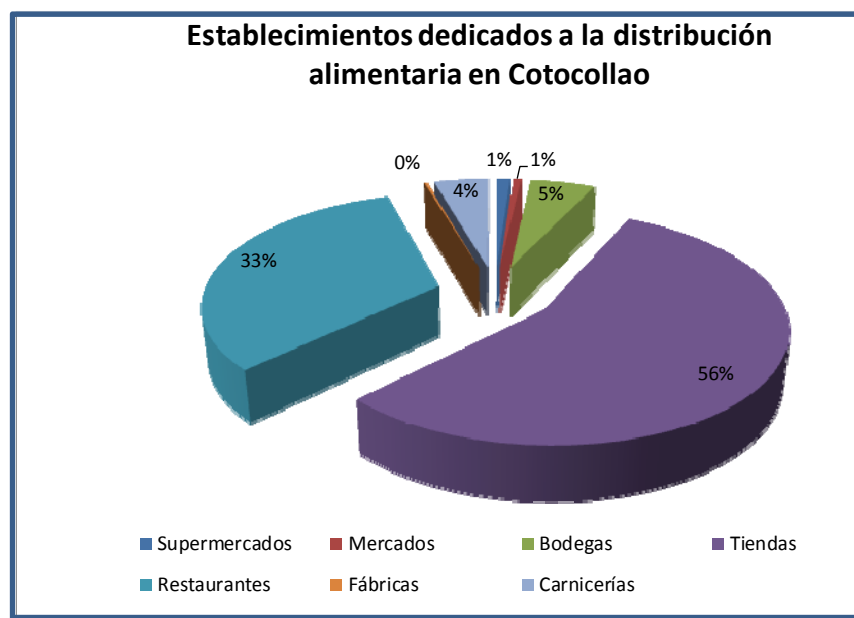
En este corredor alimentario confluyen además diferentes sistemas de distribución que representan la tradición y la modernidad del abastecimiento en Cotacollao. En cuanto a la primera, constituida por mercados, ferias libres y tiendas, tiene una numerosa presencia en donde es posible encontrar plátanos que vienen de la provincia de Manabí, carne traída en pequeñas camionetas desde la periferia del noroccidente de la provincia de Pichincha, ajos cosechados en Imbabura, naranjas de Santo Domingo o piñas y mandarinas de diferentes puntos de la Costa. Como es de esperarse, este tipo de distribución en Cotacollao también está acompañado de la representación de las diversas culturas y orígenes étnicos y

³⁰ Observación de campo. Feria libre de La Ofelia, 30 de agosto de 2013.

geográficos que componen la nación a través de la presencia de los vendedores y personajes que conoceremos más a fondo en el segundo capítulo.

En el segundo caso, también tiene presencia en esta zona de mayor nivel de distribución el relativamente nuevo sistema alimentario representado por supermercados, bodegas y algunas fábricas de alimentos. Este es el caso de algunas de las sucursales de las grandes y medianas cadenas de supermercados nacionales que tienen su asiento en Cotocollao, como Santa María, Akí, OkiDoki, Tía y Mi Comisariato, las cuales operan en el mismo sector –con una distancia de aproximadamente una cuadra entre ellas– y a pocos metros de los mercados y ferias. Asimismo, en esta parroquia se puede encontrar a una de las fábricas de embutidos que abastece a todo el territorio nacional: Juris. En el siguiente gráfico se puede observar una representación por porcentaje de los diferentes tipos de abastecimiento dedicados a la distribución de alimentos en Cotocollao.

Gráfico N°2



Fuente: trabajo de campo Carolina Gómez
Elaboración: Carolina Gómez. 2013.

Después de realizar varios recorridos por toda la parroquia de Cotocollao observando las dinámicas de distribución alimentaria se establecieron como categorías predominantes los tipos de establecimientos que se presentan en el gráfico N°2. De un total de 490 establecimientos dedicados a la distribución de alimentos, 5 son supermercados, 3 mercados y ferias libres, 24 bodegas, 249 tiendas, 188 restaurantes (66 restaurantes de comidas rápidas y 122 restaurantes de comida convencional), 1 fábrica y 20 carnicerías.

Si bien estas cifras fueron el resultado de conversaciones con diferentes pobladores, de visitas al territorio que tuvieron como propósito comenzar con un inventario general de los establecimientos y del trabajo de observación en cada recorrido, estamos seguros de que éstas solo son una representación de lo que verdaderamente sucede en Cotocollao y su diverso mundo de prácticas alimentarias. Una prueba de esta afirmación es que al momento de hacer los recorridos por la parroquia solo se observó la presencia de 1 fábrica de alimentos. Sin embargo, al revisar en una percha de supermercado el lugar de fabricación de algunos de sus productos, el resultado no fue otro que Cotocollao.

Resulta interesante observar en estas cifras que lo que puede suponerse antes de adentrarse en el mundo alimentario de Cotocollao es una marcada dicotomía entre el sistema alimentario tradicional y el moderno, representados, como hemos afirmado antes, por los mercados y supermercados respectivamente. Sin embargo, cuando se analizan los porcentajes que el gráfico presenta en cada caso, se puede afirmar –antes de conocer su verdadero impacto y sus respectivos funcionamientos internos– que la verdadera presencia de los alimentos en toda la parroquia se encuentra a través de las tiendas de barrio, que conforman el 56%. Esta cifra nos lleva a plantear preguntas sobre los temores que han

manifestado algunos vendedores de alimentos en los mercados frente a la presencia de lo que para ellos significa “el gran competidor”: los supermercados.³¹ Esta pregunta surge después de conocer que dicho competidor solo representa el 1% del número total de establecimientos.

Si bien la presencia de mercados, ferias y supermercados en Cotocollao ocupa el 1% de la distribución alimentaria. Esta cifra solo da cuenta del lugar que ocupan estos espacios como unidad en el escenario alimentario de la parroquia, es decir que no tiene en cuenta el número de ofertantes que integra cada punto, así como tampoco su nivel de ventas ni abastecimientos. Es por esta razón que al tomar como una unidad de distribución cada punto de venta de cualquier producto alimentario el resultado, como se observó en dicho gráfico, presenta cifras que se distancian de otras observaciones más cercanas al fenómeno alimentario y, por tanto, conviene ser discutidas.³²

Más allá de si está determinada por espacios públicos o privados, cerrados o abiertos, tradicionales o modernos, la distribución de alimentos en Cotocollao tiene una dinámica propia que muestra, entre otras características, la heterogénea presencia de lugares de distribución: las calles, los puestos permanentes ubicados sobre los andenes, las bicicletas, carros o camiones que deambulan por las calles, las puertas de las casas donde se ofrecen tripas, tortillas de papa, frituras, etc., los locales y las pequeñas tiendas de barrio, los mercados itinerantes o fijos, los supermercados con presencia local y nacional y, por último, los supermercados de los centros comerciales de la zona.

³¹ Para responder a esta pregunta se observará más detenidamente en el segundo capítulo las diferencias existentes entre uno y otro sistema.

³² Este es el caso de la sorprendente cifra de que el 56% de locales de distribución alimentaria corresponde a tiendas.

CAPÍTULO 2

ESCENARIOS, ACTORES Y PRÁCTICAS EN LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA DE COTOCOLLAO

Las prácticas alimentarias en Cotocollao, como en cualquier sociedad, son la conjugación de ideas, acciones y condiciones que determinan la elección, transformación y consumo de lo que es comestible. Estas conjugaciones responden a una creación diversa, individual y colectiva –inscrita en el marco de las tradiciones, de las creencias y de la historia de un pueblo–, pero también a sus condicionamientos políticos, económicos, geográficos y tecnológicos.

Las prácticas alimentarias que integran la distribución cumplen diferentes funciones sociales, que fácilmente pueden ser rastreables en las relaciones humanas. Por medio de los alimentos, toda sociedad –con sus combinaciones locales de ideas, acciones y condiciones– tiene el poder de unir lazos, cerrar acuerdos, disolver procesos, enfrentarse a otros grupos humanos y culturas, generar conocimientos, reproducir su *statu quo*, etc. Un ejemplo de cómo se cumple esta función social de la distribución alimentaria –que se analizará más adelante– se evidencia en la reproducción del *statu quo* que está detrás de la división del trabajo en los mercados, ferias y supermercados de Cotocollao (cada labor responde a una determinada distribución de poderes y jerarquías económico-políticas).

Por otra parte, la distribución también se inscribe en un tiempo que puede definirse según su devenir histórico y/o sus dinámicas presentes (las cuales también hacen parte del tiempo histórico). Como se verá a lo largo de este segundo capítulo, en la parroquia que nos ocupa existen unas prácticas de distribución alimentaria cuyo origen y permanencia se

explican a lo largo de su historia (enmarcada por los fenómenos de la vida agrícola), mientras otras responden a procesos de la historia del tiempo presente, por ejemplo el de la urbanización del territorio y la modernización del abastecimiento, a cargo de los supermercados. En este sentido, estudiar el desarrollo de una práctica como la distribución equivale a inscribirla en el contexto social, cultural, económico y político de su tiempo. Generalmente la función social de la distribución alimentaria puede pasar desapercibida, como un hábito más del día a día, como una más de las acciones repetidas de la vida cotidiana: amarrarse los zapatos, sentarse en la silla del bus, lavarse las manos o, en efecto, salir a la tienda para comprar los tomates que harán parte de uno de los tantos almuerzos que consumimos. Esta “inadvertencia” de lo que sucede dentro de la distribución así como de sus respectivas funciones sociales surge porque los individuos y grupos humanos construyen a partir de un *habitus*³³ sus propias formas de alimentarse; así se tiene que muchas de las problemáticas que se suscitan en la cotidianidad no siempre son percibidas por las sociedades que las padecen. Como afirma Alicia Lindón:

[...] lo cotidiano se constituye por aquellas prácticas, lógicas, espacios y temporalidades que garantizan la reproducción social por la vía de la reiteración; es el espacio de lo que una sociedad particular, un grupo, una cultura considera como “lo normal” y lo “natural”; de otro lado, la rutinización normalizada adquiere “visibilidad” para sus practicantes tanto en los periodos de excepción como cuando alguno o algunos de los dispositivos que la hacen posible entran en crisis.³⁴

³³ Sobre el concepto *habitus*, Pierre Bourdieu afirma: "Los *habitus* son principios generadores de prácticas distintas y distintivas -lo que come el obrero y sobre todo su forma de comerlo, el deporte que practica y su manera de practicarlo, sus opiniones políticas y su manera de expresarlas difieren sistemáticamente de lo que consume o de las actividades correspondientes del empresario industrial-; pero también son esquemas clasificatorios, principios de clasificación, principios de visión y de división, aficiones, diferentes. Establecen diferencias entre lo que es bueno y lo que es malo, entre lo que está bien y lo que está mal, entre lo que es distinguido y lo que es vulgar, etc., Pero no son las mismas diferencias para unos y para otros. De este modo, por ejemplo, el mismo comportamiento o el mismo bien puede parecerle distinguido a uno, pretencioso u ostentoso a otro, vulgar a un tercero". Ver. Bourdieu, Pierre, *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, Barcelona, Anagrama, 1997, p. 20.

³⁴ Alicia Lindón Villoria (comp.), *La vida cotidiana y su espacio-temporalidad*, México, Anthropos, 2000, p. 78.

Por último, la distribución alimentaria tiene su asiento en territorios concretos y refleja realidades locales y microsociales, como sucede en Cotocollao, pero, como también ocurre en esta parroquia, la alimentación puede estar sujeta simultáneamente al contexto de la globalización y sus correlatos materiales y simbólicos, sociales e individuales. Como ha afirmado por J. Contreras, el análisis de la distribución alimentaria significa una cierta relación con el grupo, una cierta relación con la cultura, de tal manera que ésta sólo podrá ser comprendida y explicada a partir de su relación estructural con todos los demás comportamientos sociales.³⁵

Justamente, las variables anteriormente descritas permitirán analizar de qué forma lo que hemos denominado como una combinación de ideas, acciones y condiciones en la distribución alimentaria se materializa en el contexto específico del Cotocollao contemporáneo, en tanto esta comunidad dialoga de manera simultánea con las condiciones que le ha legado su devenir histórico, pero también con la modernidad a través del emergente sistema de distribución alimentario³⁶ en su territorio, el cual además de permitirle vivir su realidad local también le integra a la dinámica global. Para identificar dicha materialización, hemos tomado como punto de partida el estudio de tres escenarios del abastecimiento de alimentos en Cotocollao: mercados, ferias y supermercados, bajo la combinación de las variables *división del trabajo, prácticas de abastecimiento y transporte*

³⁵ Jesús Contreras, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Arnaiz, *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel Antropología, 2008, p. 222.

³⁶ Por distribución alimentaria comprendemos una combinación compleja de actividades, funciones y relaciones (producción, manipulación, almacenamiento, transporte, procesamiento, embalaje, ventas al por mayor y menor, etc.) que permite a las poblaciones satisfacer sus exigencias de alimentos.³⁶ Cada una de estas actividades, funciones y relaciones se desarrolla de manera compleja, siendo permeadas por el rol que dentro de ellas cumplen sus actores, sus escenarios y paradigmas. Ver, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, *Abastecimiento y distribución de alimentos de las ciudades de los países en desarrollo y de los países en transición*, Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2007, p. 1. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/y5401s/y5401s.pdf>

de alimentos. El criterio que se ha privilegiado para el estudio de los escenarios antes mencionados ha sido el importante nivel de consumo que en ellos se registra y también su naturaleza, en tanto estos espacios representan los sistemas de distribución alimentaria que se disputan la conquista del consumidor actual: el sistema tradicional (mercados y ferias) y el sistema moderno de distribución (supermercados).

1. El mercado y el supermercado en Cotocollao: una disputa local, una realidad global

En términos generales, la actual combinación de prácticas alimentarias tradicionales y modernas en Cotocollao responde a la simultánea existencia de dos sistemas que, si bien integran todavía las históricas tendencias gastronómicas en las diferentes fases del proceso alimentario (*a*) producción agrícola y cría doméstica de animales de corral; *b*) distribución de alimentos entre pares luego de las cosechas realizadas en huertas o venta e intercambio en el mercado dominical; *c*) preparación de un plato con la técnica de la utilización de leña; *d*) consumo ritual de fanesca en la Semana Mayor, también han venido incorporando nuevas ideas, acciones y condiciones que vinculan sus prácticas alimentarias con las tendencias comerciales globales y transnacionales de gran escala. Un ejemplo de esta nueva condición se encuentra en las ideas que rigen los valores sobre los que debe girar la “modernidad alimentaria”³⁷: “orden”, “limpieza” y “presentación”.³⁸

³⁷ La categoría de “modernidad alimentaria” ha sido tomada de Jesús Contreras, director del Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, quien afirma que “En pocas décadas, la revolución industrial, la especialización y los rendimientos crecientes de la producción agrícola, el desarrollo hipertrófico de las ciudades [...] ha contribuido a crear una “modernidad alimentaria” que ha trastocado o, incluso, subvertido, la relación del hombre con su alimentación. Con la evolución de la producción y de la distribución agroalimentaria se ha perdido progresivamente todo contacto con el ciclo de producción de los alimentos: su origen real, los procedimientos y las técnicas empleadas para su producción, su conservación, su almacenamiento y su transporte”. Ver, Jesús Contreras, “Los aspectos culturales en el consumo de

La convivencia de estos dos sistemas en el Cotocollao contemporáneo es, pues, el producto de la combinación de dos de sus procesos históricos: la vida agraria –representada en la significativa distribución de granos, vegetales o tubérculos en los mercados y ferias libres– y la modernización urbana, que trajo consigo la aparición del supermercado –y con él la presencia de nuevos “objetos comestibles”³⁹– y del dinero para realizar cualquier transacción.⁴⁰ Los valores que representan a estos dos escenarios están ligados con la *mentalidad social*⁴¹, en la que se inscriben de manera independiente razonamientos, saberes o sentires de las tradiciones o novedades de su población.⁴²

Carne”, en Mabel Gracia Arnaiz, *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona Ariel, 2008, p.240.

³⁸ Estas tres categorías: “orden”, “limpieza” y “presentación” son el resultado de la entrevista realizada a Augusto Ceaz, administrador del supermercado Akí de Cotocollao, local perteneciente a la cadena de supermercados de la Corporación La Favorita, uno de los grupos económicos más importantes de Ecuador. Entrevista realizada el 3 de marzo de 2011.

³⁹ Productos que carecen significativamente de propiedades nutricionales y que al consumirse habitualmente pueden llegar a generar malestar en el organismo.

⁴⁰ Al estar sujetas a la *mentalidad social*, las prácticas alimentarias se encuentran constituidas a partir de las normas implícitas o explícitas que una sociedad genera tras los procesos históricos y las condiciones materiales con las que cuenta. De manera que satisfacer el hambre o la sed con el mínimo alimento que se requiere fisiológicamente ya no es suficiente, puesto que primero una sociedad necesita responder a ciertas reglas culturales que, en conjunto con los factores materiales, determinan lo que se produce, lo que se distribuye y lo que se consume. Bajo este argumento, el consumo alimentario ya no se deriva de la primaria necesidad de satisfacer al cuerpo, sino también de responder a un orden comportamental y cognoscitivo que atañe a la mente humana.⁴⁰ Como ha sido analizado por Chiva: “[...] las conductas alimentarias humanas son el resultado de interacciones y aprendizajes múltiples. [...] los procesos que intervienen son evolutivos, integrando datos a la vez racionales, cognitivos e irracionales, interviniendo a los afectos, los razonamientos analógicos, las experiencias personales y hedónicas”. Ver, Chiva, M., *La alimentación humana*, Barcelona, Bellaterra, 1997, p. 392.

⁴¹ La mentalidad de una sociedad equivale a sus sistemas culturales, a los sistemas de creencias y de valores, de utillaje intelectual, dentro de los cuales se elaboraron y evolucionaron.⁴¹ Ver Jacques Le Goff, “Las mentalidades, una historia ambigua”, en Serge Gruzinski y Solange Alberro, *Introducción a la historia de las mentalidades*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1979, p. 60.

⁴² Este es el caso de las numerosas familias que de una generación a otra han permanecido en Cotocollao viviendo sus respectivos procesos de transformación social y territorial.

1.1 Los escenarios

Como ha sido señalado por Philippe Cazamajor, “la aparición, el desarrollo, la depresión y la extinción de cada unidad de mercadeo es el resultado de una serie de disputas y luchas entre los diferentes actores directos e indirectos. Los resultados de estas contradicciones dependen del reparto de fuerzas entre ellos”.⁴³ Justamente es en este contexto del reparto de fuerzas tras el crecimiento espacial de la parroquia de Cotocollao y, a su vez, del aumento del consumo espacial por habitante en donde ha tenido lugar la creación de nuevas ferias, la construcción de nuevos mercados y la posterior aparición de los supermercados.

El paulatino ascenso de las disputas por la distribución alimentaria en Cotocollao durante las últimas tres décadas es una mínima expresión de la importancia que cada vez más va cobrando en el Ecuador –y desde luego en el mundo– el sector de los alimentos. Dichas tensiones son vistas como verdaderas disputas alimentarias en el contexto de la distribución local de Cotocollao. Sin embargo, desde una perspectiva de conjunto, es posible afirmar que su génesis se distancia a una gran velocidad del contexto local y responde con mayor intensidad a la compleja realidad global de los alimentos. Antes de conocer las diferencias sustanciales entre la división del trabajo, el abastecimiento y el transporte alimentario de estos dos sistemas de distribución que coexisten en Cotocollao, abriremos el panorama alimentario de esta parroquia con una definición de sus escenarios.

⁴³ Philippe Cazamajor D’arfois, “La red de mercados y ferias de Quito”, en, *Cultura, Quito*, Vol. 8, No 24 c (Ene. – abril), 1986, Banco Central del Ecuador, p. 1028.

1.1.1 Las ferias

Las ferias son espacios abiertos para la comercialización de productos alimentarios y no alimentarios. Éstas son ocupadas de manera legal por comerciantes que solicitan el permiso de funcionamiento ante la Dirección de Mercados del Municipio de Quito, pero también por comerciantes que de manera espontánea ubican sus variados puestos de alimentos en calles, parques o plazas estratégicamente comerciales. “En su interior se distribuyen los puestos con diferentes grados de organización de acuerdo a la antigüedad que tenga la feria, a la presencia o ausencia de una organización de los comerciantes y al grado de consolidación de la última”.⁴⁴

El origen de este escenario alimentario explica las razones por las cuales existen tensiones entre las ferias libres y los mercados: las primeras fueron creadas bajo el objetivo de abastecer de alimentos a los barrios populares, abastecer a los barrios alejados de los mercados y, sobre todo, de regular los precios de los productos y evitar la especulación originada en los mercados.⁴⁵

Aun cuando mercados y ferias parecen ser un mismo espacio de distribución de alimentos frescos, existen diferencias en la magnitud y el tipo de transacciones que se llevan a cabo en cada uno de ellos; asimismo, ferias y mercados presentan características distintas en las condiciones con que cuentan sus plantas físicas y sus giros, entre otros aspectos.⁴⁶

⁴⁴ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito” en *Documentos de investigación*, No.5, Quito, Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica, 1984, p. 21.

⁴⁵ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”... p. 38.

⁴⁶ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”... p. 23.

En Cotacollao existen alrededor de cinco ferias libres itinerantes que hacen parte de la Federación de Asociaciones de Comerciantes Minoristas de Ferias Libres y Barriales de Pichincha. Según Carlos Iza, dirigente de una de estas ferias, por lo menos 350 personas que hacen parte de las Asociaciones de Comerciantes Minoristas de Ferias Libres y Barriales viven de la distribución de frutas, hortalizas, tubérculos, alimentos preparados y de todo tipo de carnes en las calles de la parroquia.⁴⁷ En Cotacollao también opera otra feria que, si bien no forma parte de dicha Federación, es una de las más antiguas y sin duda la feria libre más grande de Quito: la feria de La Ofelia, que, creada en 1989, alberga a aproximadamente 2.500 comerciantes en un área de 25.562 metros cuadrados, en un terreno que pertenece al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

Dentro de estas ferias es posible encontrar diferencias infraestructurales. Por ejemplo, mientras en algunas los productos son exhibidos sobre manteles y bandejas que cuidadosamente se extienden sobre mesas plásticas o de madera –en algunos casos cubiertas por toldos improvisados o pagados por cada comerciante–, en otras los alimentos se disponen directamente sobre el suelo o sobre algún improvisado plástico colocado sobre éste.

1.1.2 Los mercados

Los mercados son “centros de comercialización que se asientan dentro de estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comerciantes por giros, es decir, por el tipo de productos que se venden. Estos funcionan diariamente con horarios

⁴⁷ Entrevista a Carlos Iza, 13 de agosto de 2013.

regulados por el Municipio”.⁴⁸ Según la Coordinación de Mercados, Ferias y Plataformas, Quito cuenta con 55 mercados en donde también tiene lugar la instalación de ferias libres por lo menos dos veces a la semana.⁴⁹ Los mercados se dividen en mercados mayoristas (mercados que cumplen la función de abastecer a los mercados más pequeños) y mercados minoristas. Estos últimos albergan a los pequeños distribuidores fijos de la ciudad, agrupados en diferentes asociaciones. Justamente, el Mercado Municipal de Cotocollao es un mercado minorista.

Al igual que el Mercado de Cotocollao, una buena parte de los mercados de Quito han sido construidos, mantenidos y catastrados por el Municipio. Es esta institución la encargada de distribuir el número de puestos disponibles entre los comerciantes que le soliciten un lugar para ofertar sus productos alimentarios, así como de controlar las condiciones de salubridad de los productos en el mercado, el manejo de “buenas prácticas” en el trato a los compradores, entre otras pautas de regulación.

La mayoría de mercados de Quito ha tenido el mismo origen que el mercado de Cotocollao: se han formado tras la organización autónoma de comerciantes bajo la figura de la feria libre., como lo constata una de las comerciantes más antiguas del Mercado de Cotocollao al afirmar que “el Mercado se fundó al inicio como feria libre, se hizo con unas 15 personas”.⁵⁰ Según Cazamajor y Moya, este patrón sucede cuando surge un barrio nuevo que demanda el acceso a los alimentos. De ahí la importancia de las ferias libres y la estrecha relación que éstas guardan con los mercados. Como es señalado por estos autores:

⁴⁸ Philippe Cazamajor D’arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”... p. 21.

⁴⁹ Mirian Guerrero, *Gran reportaje de la feria libre de La Ofelia como muestra de apropiación del espacio urbano*, Tesis para optar el título de licenciada en Comunicación Social, Quito, Universidad Central del Ecuador, 2012, p. 26.

⁵⁰ Entrevista a Teresa Vásquez, vendedora y dirigente del giro de comida preparada del Mercado de Cotocollao. Entrevista realizada el 17 de agosto de 2012.

En la medida en que se densifican los barrios y aumenta la demanda de productos, los feriantes se aglutinan progresivamente; se organizan y presionan a las autoridades para que mejoren las condiciones infraestructurales y se ordenan los giros. Así logran configurar una feria fuerte y prestigiosa, que posteriormente se convierte en un mercado fijo.⁵¹

Tanto ferias como mercados son una expresión de la historia de la distribución de los alimentos en Cotacollao, así como en la ciudad de Quito y también en Los Andes. Como viene sucediendo a lo largo de los siglos, con sus respectivas transformaciones, los agricultores y comerciantes de todos los tipos de alimentos en cada provincia del Ecuador recorren grandes distancias hacia los centros poblados para vender lo que produce la tierra. De esta manera, las prácticas alimentarias que se dan en torno a la distribución de alimentos en Cotacollao están permeadas por diferentes formas de agrupación de los individuos y, por lo mismo, de organización de su comunidad.

Estas formas de organización que espontáneamente surgen en la distribución tradicional de los alimentos, si bien presentan tensiones internas entre sus actores, también son un vehículo para la socialización y construcción de nuevas realidades urbanas amparadas en el diálogo cultural que ejercen estos comerciantes y productores de alimentos desde su origen multiétnico y cultural. Por ejemplo puede verse en Cotacollao, cuando cada mes de mayo se reúnen tanto feriantes como vendedores de los puestos del mercado para celebrar la fiesta católica de La Dolorosa, como lo señala Teresa Vásquez: “la celebración hace que la gente que estamos dentro del mercado con la fiesta nos conocemos un poco más, porque nos conocemos de físico pero no de nombre”.⁵²

⁵¹ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”... p. 26.

⁵² Entrevista a Teresa Vásquez, vendedora en el Mercado de Cotacollao, Entrevista realizada el 17 de agosto de 2012.

1.1.3 Los supermercados

Los supermercados son sin duda la expresión alimentaria de la modernización de las ciudades. Si bien estos escenarios tuvieron un origen foráneo, con su llegada a Latinoamérica hacia finales de los años cincuenta y su posterior expansión en la década de los ochenta, se han convertido en uno de los protagonistas de la distribución de alimentos, como lo afirma Miguel Zamora, “llegando a duplicar y hasta triplicar su participación en el mercado detallista de la última década”.⁵³

Algunas de las cadenas de supermercados más comunes y representativas en América Latina pertenecen a capitales privados de países como Estados Unidos o Francia. Este es el caso respectivamente de Wal-Mart y Carrefour. En Ecuador no existen estas cadenas, pero en cambio existe un pequeño grupo de cadenas de supermercados nacionales que dirigen sus ventas a grupos específicos de la sociedad. Un ejemplo de esto se da en Cotacollao con la presencia de los supermercados y líneas de supermercados con mayores ventas en el país. Estos son el grupo La Favorita, con su supermercado Akí; la Corporación El Rosado, con Mi Comisariato; la cadena de supermercados Santa María, que tiene en Cotacollao su punto de distribución más grande de la ciudad; la corporación GPF, con su supermercado “express” OkiDoki; y la cadena Tía (presente también en países como Colombia, Argentina, Perú y Uruguay). En el mapa N°2 del Capítulo 1 se puede ubicar a estos supermercados en los sectores que forman lo que hemos denominado un “corredor alimentario”.

⁵³ Miguel Zamora, “La rápida expansión de los supermercados en Ecuador y sus efectos en las cadenas agroalimentarias”, en *Ecuador Debate*, Quito, abril de 2005, p. 136.

Una descripción del impacto que representa el fenómeno de los supermercados en Ecuador no se halla necesariamente en la bibliografía especializada sobre el tema, sino en la manera en que se autodefinen estos actores, como se observa en el siguiente ejemplo:

Somos la cadena de supermercados más grande del país, con 55 años de experiencia. Contamos con 31 locales a nivel nacional en los que ofertamos más de 16.000 ítems para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes. Ofrecemos productos y servicios de óptima calidad, brindamos la mejor atención al cliente y precios justos. Contamos con el primer hipermercado del país, que además del servicio de supermercado cuenta con secciones de ropa, electrodomésticos, audio y video, ferretería, entre otros. Esta línea está presente en 12 locales ubicados en Quito, Guayaquil y Ambato.⁵⁴

A diferencia del origen milenario de los mercados y ferias de alimentos al aire libre, los supermercados son un producto de las dinámicas de la modernización y urbanización de las ciudades. Es así como todos los argumentos que explican el surgimiento de esta nueva forma de distribución en Ecuador se encuentran relacionados con los cambios socio-económicos que sufrió el país desde la segunda mitad del siglo XX; por ejemplo, el nuevo papel de la mujer en el espacio laboral y la necesidad de reducir su tiempo de trabajo doméstico, realizando todas las compras en un mismo lugar; la incapacidad de los mercados para abastecer a una población en crecimiento tras el proceso de urbanización; la superación de la crisis económica después del periodo de dolarización que sufrió el país y con ella el fortalecimiento de la capacidad adquisitiva de una parte de la población (a mayor capacidad adquisitiva mayor consumo de alimentos procesados).⁵⁵ Entre otras variables, estas circunstancias permiten observar cómo cada escenario de la alimentación se inscribe en un tiempo concreto de la historia.

⁵⁴ Corporación La Favorita, <http://www.supermaxi.com/porta/es/web/supermaxi/quienes-somos>. Página consultada el 17 de septiembre de 2013.

⁵⁵ Miguel Zamora, "La rápida expansión de los supermercados en Ecuador y sus efectos en las cadenas agroalimentarias"... p.136-138.

1.2 Los actores

Quienes trabajan en las labores de distribución alimentaria en Cotocollao transitan cotidianamente en medio de la diferenciación y la tensión social. Es así como, al estar integrada por individuos que se ubican en niveles específicos de la jerarquía social, la distribución alimentaria es diversa y cuenta con productores, acopiadores, importadores, transportistas, vendedores minoristas, procesadores, tenderos, vendedores ambulantes, proveedores de servicios (crédito, almacenamiento o carga), proveedores de empaques, instituciones públicas y asociaciones privadas.⁵⁶

Los actores que representan al sistema tradicional de distribución son generalmente familias de pobladores mestizos de Cotocollao, de otras parroquias de Quito y de otras provincias, quienes llegan a la parroquia para vender los productos que directamente han cultivado o que han comprado a bajos precios de los productores y de los distribuidores mayoristas (estos últimos o bien compran la mayor parte de una cosecha o bien compran por cantidades limitadas una diversidad de productos que después llevan en camiones). Tales grupos de distribuidores (productores-mayoristas–minoristas) se mueven de acuerdo con las dinámicas de los propios mercados. Ellos realizan sus actividades los días de feria más importantes que tiene Cotocollao: jueves, viernes y sábados en la “feria libre” localizada en la zona de mayor impacto comercial de alimentos; el domingo, en el Mercado Municipal de Cotocollao; y el viernes, en la pequeña feria que se instala en una sección externa anexa a este mercado. También existen vendedores en sitios de distribución permanente en los mismos mercados, calles y locales.

⁵⁶ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, *Abastecimiento y distribución de alimentos en las ciudades en los países en desarrollo*, Roma, FAO, 2007. p. 1.

Estos grupos de familias distribuidoras también están integrados por migrantes llegados de provincias como Imbabura, Esmeraldas o Cotopaxi. Estos, a diferencia de quienes provienen de Pichincha y de las zonas más cercanas a Cotacollao, arriban paulatinamente: primero llega uno de los miembros a buscar un punto de distribución y, una vez obtenido, busca ubicar a los otros miembros. Una característica fundamental en el trabajo familiar dentro de este sistema tradicional representado por ferias y mercados es que, generalmente, los puestos son “heredables”, es decir que difícilmente son asignados a personas ajenas al núcleo familiar.⁵⁷

Estas familias y los respectivos administradores de cada puesto son ayudados en algunas tareas adicionales por niños y jóvenes que oscilan entre los 8 y 30 años. Por no tener ningún vínculo con el “propietario” del puesto, este grupo es remunerado de manera informal. Como lo afirma Mónica Asimbaya, empleada de uno de los puestos de comida preparada, lo que se le paga por su labor en la cocina no representa un salario completo para mantener sus gastos. Según esta trabajadora, por el bajo nivel de ventas ni siquiera su patrona puede sacar la ganancia.⁵⁸

Las labores que realizan estos niños y jóvenes son diversas y difícilmente catalogables en tanto tienen a su cargo las tareas que no realizan los propietarios del puesto, generalmente las más arduas, por ejemplo, el aseo de los puestos, el descargue de los productos que llegan en bultos y cajas, la limpieza de animales en los puestos de venta de mariscos o pollo, etc.

⁵⁷ Entrevista a Carlos Iza. Agosto 13 de 2013. Ver también, Philippe Cazamajor D’arfois y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito” ... p. 30.

⁵⁸ Entrevista a Mónica Asimbaya, empleada en uno de los puestos del giro de frutas en el Mercado de Cotacollao. Entrevista realizada el 12 de agosto de 2013.

Un grupo minoritario de los vendedores tradicionales de alimentos en Cotocollao está compuesto por los pequeños productores que aún quedan en la parroquia. Estos ofertan en el mercado –y sobre todo en las ferias– una parte de su producción, la parte que no ha sido repartida a los miembros de la familia y a los amigos, como fue costumbre antes de la urbanización de Cotocollao. Generalmente, los productos que ofrece este limitado grupo están compuestos por maíz, tomates, papas, granos molidos o huevos. Aun cuando este pequeño grupo de productores hace parte del Cotocollao agrícola existente antes de 1957, es difícil pensar que su práctica responda a una acción reivindicativa de su tradición alimentaria, venida a menos en las últimas décadas de la parroquia, cuando lo más recurrente de este fenómeno es que la producción en Cotocollao es el resultado de las limitadas posibilidades materiales que hacen muy difíciles las condiciones de vida de muchos de sus habitantes, quienes aprovechan los pocos espacios que aún no han sido construidos en sus terrenos para sembrar aunque sea una mínima parte de lo que después consumirán y llevarán al mercado y a las ferias a fin de procurar un pequeño ingreso al hogar.

El nivel de instrucción académica que poseen estos actores tradicionales de la distribución es, lamentablemente, el más bajo de entre quienes participan en esta fase de abastecimiento. Si bien no existe un censo de los trabajadores de las ferias, mercados y ventas ambulantes en Quito que permita esclarecer diferentes aspectos de las formas de vida de esta población, una cifra aproximada señala que un 6,7% de los distribuidores en Quito no ha entrado a la escuela; un 38,7% no ha concluido la primaria y solo un 40,6% la

terminó.⁵⁹ Sin embargo, estos comerciantes realizan su trabajo cumpliendo con una serie de capacitaciones organizadas por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y la Administración Zonal La Delicia (administración a la que pertenece el Mercado de Cotocollao), como requisito para obtener el carnet que les habilita para ejercer el oficio de distribuidores.

Los contenidos de estos talleres giran en torno a la asepsia personal y de los alimentos; asepsia de los puestos de venta; programas de higiene sanitaria de mercados; relaciones humanas; manipulación y presentación de alimentos; enfermedades trasmisibles; administración de microempresas; *marketing*, técnicas y estrategias de ventas; contabilidad y tributación; comercialización y servicios; oportunidades de negocios; seguridad industrial; manejo de desechos; conocimiento de la ley, reglamentos, ordenanzas y demás regulaciones relacionadas con el sistema de mercados en el Distrito Metropolitano de Quito.⁶⁰

Por otro lado, el proceso de distribución de alimentos en Cotocollao también está representado por el sistema moderno, que incluye a las cadenas de supermercados con presencia de locales en esta parroquia. A diferencia del Mercado y las ferias, los supermercados presentan una composición más homogénea de actores. En contraste con el bajo nivel de instrucción que presentan los actores del sistema tradicional de distribución,

⁵⁹ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, "Los mercados y ferias de Quito"... p. 29. La cifra acerca del nivel de instrucción proporcionada por estos autores es producto de la documentación publicada en 1984 por la Dirección de Mercados del Municipio de Quito. A la fecha de 2014, el Municipio no ha realizado un censo que permita establecer la información sobre quiénes constituyen la red de mercados y ferias pertenecientes de esta institución. Por tanto, se toman como un referente los datos estadísticos proporcionados por los autores mencionados, teniendo en cuenta que esta cifra dista del fenómeno actual.

⁶⁰ Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Ordenanza Municipal 253 del 5 de diciembre de 2005. Folio 9.

quienes laboran en los supermercados cuentan al menos con el título de bachilleres, en tanto éste es un requisito para hacer parte de su nómina de empleados. Estos trabajadores del nuevo sistema de distribución alimentario, como se verá más adelante, se encuentran organizados en torno a una estructura jerárquica en la que cada escalafón requiere del manejo de diferentes conocimientos y niveles de formación académicos y técnicos que muchas veces se adquiere dentro de las empresas. Como señala William Lema, encargado de la sección de alimentos perecibles en el Supermercado Santa María de Cotocollao:

Yo he empezado a hacer mi trabajo aquí, la mayoría de jefaturas se aprenden aquí. Es lo bueno del Santa María: que ayuda a progresar porque uno empieza desde empacador o de sacador. He visto muchos jefes que han empezado desde sacadores y van de cajeros, pasan a bodega, suben a percha [...] Santa María es una gran plaza para aprender porque en ningún otro supermercado se hacen exhibiciones como aquí.⁶¹

Como se observa entonces en el testimonio de W. Lema, a pesar de la brecha educativa que existe entre unos y otros actores, los trabajadores de los supermercados, al igual que quienes viven del sistema tradicional de distribución, reciben capacitación en temas como manejo de carnes y embutidos, servicio al cliente, manufacturas de buen servicio (MBS). Como este nuevo proceso de distribución depende cada vez más de los avances tecnológicos para la realización de cada una de sus tareas, el supermercado asegura el desempeño de sus trabajadores a través de la “inversión” en capacitación. Como lo afirma Carmen Ferreira, trabajadora de la sección de carnes del Supermercado Santa María, el almacén le ha dado capacitación para saber filetear la carne y conocer cada corte, es decir, para desempeñar su trabajo.⁶² Una de las promesas de estas nuevas empresas alimentarias es la posibilidad de que sus empleados puedan continuar con sus estudios

⁶¹ Entrevista a William Lema, trabajador del Supermercado Santa María de Cotocollao. Entrevista realizada el 24 de marzo de 2011.

⁶² Entrevista a Carmen Ferreira, trabajadora del Supermercado Santa María de Cotocollao. Entrevista realizada 23 de marzo de 2011.

superiores, como se evidencia en la sección “Trabajar con nosotros” del portal web de la empresa La Favorita:

Tendrá estabilidad y un excelente ambiente laboral, será parte de una empresa en constante progreso, tendrá la posibilidad de hacer una carrera, reconocemos horas extras, utilidades y otros beneficios de la ley, le ofrecemos seguro médico y de vida.⁶³

Sin embargo, en Cotocollao el aprovechamiento de esta oportunidad es mucho más difuso que en otras sucursales del supermercado, puesto que ninguno de los 14 trabajadores vinculados a la misma empresa asiste a la universidad actualmente por falta de tiempo y de recursos económicos.⁶⁴ Una posible explicación de dicha situación es que la misma empresa cuenta con varias líneas comerciales destinadas para diferentes sectores de la sociedad: la línea comercial Supermaxi, dirigida a un sector social medio y alto, y la línea Akí, que, como afirma Augusto Ceaz, jefe del local Akí de Cotocollao, “fue creada para la gente de condición media para abajo”⁶⁵ En este sentido, es posible observar que el objetivo de su creación se cumple no solo a través de la diferenciación de los productos que ofrece, sino también del grupo social al que pertenecen sus empleados, puesto que mientras que en un local como el Supermaxi de La Floresta, de 28 trabajadores, 12 se encuentran realizando sus estudios universitarios, en el akí de Cotocollao ningún empleado estudia.⁶⁶

⁶³ Corporación Favorita, <http://www.supermaxi.com/portal/es/web/supermaxi/trabaje-con-nosotros>, página consultada el 26 de agosto de 2013.

⁶⁴ Entrevista a Jaqueline Mosquera, trabajadora del supermercado Akí de Cotocollao. Entrevista realizada el 25 de mayo de 2013.

⁶⁵ Entrevista a Augusto Ceaz, jefe de Local Akí de Cotocollao. Entrevista realizada el 25 de mayo de 2013.

⁶⁶ Entrevista a Augusto Ceaz... 25 de mayo de 2013.

1.3 Las prácticas

1.3.1 El abastecimiento

Una de las principales actividades que permite analizar el papel actualmente desempeñado por los supermercados en el escenario alimentario es el abastecimiento. Esta actividad es muy importante dentro de la comprensión de la vida alimentaria de un pueblo porque lo que sucede en su interior no solo influye en la dinámica moderna del sistema de abastecimiento, sino que trasciende también a la fase de consumo alimentario (comemos lo que se oferta) y a la fase de producción, si se tiene en cuenta que las exigencias impuestas por los supermercados para ser surtidos de productos perecederos han llegado a ser tan altas que dejan como único camino al productor la adquisición de nuevas variedades de semillas.⁶⁷

A diferencia de los distribuidores tradicionales de Cotacollao, quienes para abastecerse de algunos de sus productos deben atravesar la ciudad a fin de encontrar en el Mercado de San Roque el precio más favorable que les permita obtener alguna ganancia, las grandes cadenas de supermercados que funcionan en Cotacollao han elaborado “protocolos” para sus potenciales proveedores:

⁶⁷ Frank Brassel, “Las dinámicas monopólicas de la agroindustria”, en Frank Brassel, Jaime Breilh y Alex Zapatta (Edits.), *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*, Quito, SIPAE, 2011, p. 37.

Guía para empresas interesadas en proveer a Corporación La Favorita

1. “Los productos que se quieran ofertar habrán de contar con un estudio técnico de mercado, elaborado por una empresa de reconocido prestigio en dicho ámbito, el mismo que será considerado [...] en función de productos de igual categoría y que se comercialicen al momento”.
2. “En la etapa inicial de evaluación del producto, es necesaria la entrega de una muestra y/o catálogo, lista de precios [...], nombre de otros comercios en los cuales se vende el producto, fecha de salida al mercado, volumen de mercadeo y/o publicidad que se esté llevando a cabo [...]”.
3. “El Dpto. Comercial evaluará la información remitida en función de parámetros de saturación, oportunidad de mercado, segmento al que corresponde, experiencia y otros. La aceptación o negativa le será notificada al interesado en un plazo máximo de 15 días desde la recepción completa de la información detallada en el numeral 2 [...]”.
4. “De convenir a los intereses de las partes, le será entregado un paquete de información con las instrucciones generales para su provisión”.

Fuente: Corporación La Favorita⁶⁸

Esta forma de seleccionar productos se ha convertido en una de las principales fuentes de tensiones en la distribución de alimentos, puesto que, como ha sido analizado por el Sistema de Investigación de la Problemática Agraria en el Ecuador (SIPAE), son muy pocos los productores que pueden cumplir con las condiciones exigidas para ofertar sus alimentos en estas grandes cadenas. Cumplir con las condiciones que requieren los grandes centros de distribución no es una meta fácil de lograr para los pequeños productores que distribuyen en los mercados de Cotacollao, no solo porque el proceso de producción de estos últimos difícilmente garantiza la completa inocuidad de los alimentos o porque al producir con técnicas tradicionales no se pueda imponer a la naturaleza la estandarización de una cosecha, sino también porque la mayor parte de los productos alimentarios que llegan a Cotacollao son limitados, es decir, no alcanzan a abastecer la demanda de las 32.000 personas que aproximadamente habitan hoy en esta parroquia y

⁶⁸ Corporación La Favorita, <http://www.supermaxi.com/portal/en/web/cfavorita/economia-y-servicio>.
Página consultada el 11 de mayo de 2011.

mucho menos a los habitantes de otros barrios que acostumbran a abastecerse de alimentos en Cotocollao.

Frente a esta tensión, quienes alcanzan a distribuir sus productos en estas cadenas de comercialización de alimentos son básicamente las compañías productoras de gran escala, como es el caso del monopolio PRONACA.⁶⁹ Como afirma el SIPAE, son las grandes cadenas las que tienen el poder para decidir qué se distribuye, a qué precio y en qué cantidades:

Para los pequeños campesinos no siempre es posible abastecer la demanda de estos grandes supermercados, así como tampoco resulta fácil cumplir con los requisitos de “calidad” y uniformidad que les imponen. Además, es el supermercado el que define el precio en todo el mercado, lo cual le otorga el privilegio de pagar a sus proveedores después de 30 días de recibir el producto; el pago puede tardarse aún más. En el Supermaxi existe una política poco transparente que permite el rechazo de productos campesinos por problemas de calidad. Los pequeños campesinos prácticamente no tienen ningún poder de negociación frente a un gigante como Supermaxi.⁷⁰

La exigente forma de abastecimiento del sistema de distribución moderno también genera tensiones en sí mismo puesto que ante los ojos de los trabajadores de las ferias libres –y sobre todo de los vendedores del Mercado de Cotocollao– los productos de los que se abastecen los supermercados actualmente son preferidos por muchos compradores que antes frecuentaban el sistema tradicional porque reúnen calidad, innovación y buena presentación. Al preguntar a los vendedores tradicionales sobre lo que genera la presencia de supermercados en su mismo escenario de distribución, son frecuentes los temores sobre el alto nivel de ventas que éstos registran, temores que al mismo tiempo son contrastados

⁶⁹ Sobre el tema del monopolio de la agroindustria en Ecuador ver Xavier León, “El agronegocio en Ecuador: un monopolio llamado PRONACA”, en Frank Brassel, Jaime Breilh y Alex Zapatta (Edits.), *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*, Quito, SIPAE, 2011, p. 119-129.

⁷⁰ Frank Brassel, “Las dinámicas monopólicas de la agroindustria”, en Frank Brassel, Jaime Breilh y Alex Zapatta (Edits.), *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*, Quito, SIPAE, 2011, p. 37.

con argumentos como el bajo nivel de precios que ofrece el Mercado de Cotocollao y la feria, por debajo del supermercado. Como afirma Teresa Vásquez, vendedora del Mercado de Cotocollao: “Ellos no nos hacen competencia porque usted va a comprar en el Santa María, claro que es linda la presentación y todo, pero acá tenemos precios más baratos y le damos al cliente para que escoja [...]”.⁷¹ Es aquí donde se evidencian las tensiones locales y las “estrategias para la sobrevivencia comercial” que genera la convivencia de estos dos sistemas de distribución en la parroquia de Cotocollao.

Por otra parte, una de las tendencias más innovadoras del sistema de distribución moderno es su incursión en los procesos de producción y de autoabastecimiento de materias primas y recursos. Este es el caso de la Corporación La Favorita, presente en Cotocollao a través de su línea de “supermercados populares” Akí, la cual no solo ha incursionado en el proceso productivo de algunos alimentos; también lo ha hecho en el proceso de generación energética: un 74,77% de la energía que demanda el funcionamiento de la empresa se obtiene de la captación de agua del río Calope, en la provincia de Cotopaxi.⁷² Este hecho,

⁷¹ Entrevista realizada a Teresa Vásquez, vendedora del Mercado de Cotocollao. Entrevista realizada el 17 de agosto de 2012.

⁷² Corporación La Favorita. <http://www.supermaxi.com/portal/en/web/cfavorita/economia-y-servicio>. La producción de energía de esta compañía hace parte de su proyecto “desarrollo limpio” ratificado por la ONU. Este funciona gracias a la captación de agua del río Calope en la provincia de Cotopaxi. Si bien este proyecto tiene como objetivo generar electricidad sin producir gases de efecto invernadero (GEI), existen argumentos que señalan algunos aspectos críticos de dicho proyecto: a) la minicentral hidroeléctrica ENERMAX ha sido aprobada por el Consejo Nacional de Electricidad (CONELEC), el cual en la actualidad cuenta con una mínima participación del Estado sobre una inversión mayoritaria del sector privado; b) comenzó su construcción sin licencia ambiental emitida por el Ministerio del Ambiente; c) para su funcionamiento necesita un caudal mínimo de 12 m³/seg., lo cual compromete un significativo caudal del oscilante río Calope; d) en el tramo en donde se ha hecho la concesión hidroeléctrica, ya existen otros tres proyectos de captación de agua del río, lo cual compromete aún más su corriente; e) además de las concesiones anteriormente mencionadas, existe una concesión para la Empresa de Agua Potable de la Municipalidad de Quevedo, la cual abastece el consumo doméstico del 70% de la población dependiente del cauce del Calope; si se logra el abastecimiento de las cuatro concesiones anteriormente mencionadas, queda desprovisto el “caudal ecológico” que garantiza la conservación de los ecosistemas existentes. Ver, Xiomara Navas Carbo, “Las minicentrales hidroeléctricas: sus verdaderos impactos socio-ecológicos y

que para los empresarios muestra su preocupación por el cuidado del medio ambiente, evidencia también que dentro de la producción y la distribución alimentaria, el acceso y el nivel de explotación de los recursos comprende una relación directa con la distribución de las ganancias.

Al formar parte del proceso de producción y comercialización transnacional, la nueva tendencia de los supermercados ha sido la expansión de sus fronteras mediante la ampliación de su oferta y la diversificación de sus puntos de venta y radios de acción. Un ejemplo de dicha expansión es la Corporación La Favorita –cuya presencia en Cotacollao se da por medio de la cadena Akí-. Esta corporación puso en funcionamiento desde el año 2002 un Centro de Distribución (CD), que no solo receipta los productos que después ofrece en sus supermercados, sino también alberga plantas de faenamiento –con capacidad para procesar, entre otros animales, 3.000 pollos por hora- y granjas donde pueden criarse hasta 100.000 aves.⁷³ Por su parte, la cadena Santa María también ha expandido su presencia en la parroquia de Cotacollao mediante la construcción de su propio Centro de Procesamiento. Sin embargo, a diferencia de La Favorita, Santa María no ha incursionado en procesos internos de producción.

Fenómenos muy diferentes a los observados en el abastecimiento de los supermercados caracterizan a los distribuidores de la ferias libres de La Ofelia y a una pequeña porción de vendedores asociados en ferias de menor tamaño en Cotacollao. Estos distribuidores son tradicionales no porque vendan productos de consumo tradicional en

políticos. El caso del Proyecto Río Calope en Cotopaxi, Ecuador” en <http://www.fnca.eu/fnca/america/docu/1993.pdf>

⁷³ Corporación La Favorita: <http://www.supermaxi.com/portal/en/web/cfavorita/economia-y-servicio>.
Página consultada el 11 de mayo de 2011.

Cotocollao como papás, maíz o tomates, sino porque una buena parte de ellos son productores de lo que venden durante los días de feria, es decir, que hacen parte de los productores agrícolas que durante décadas abastecieron las necesidades alimentarias de los comensales de Cotocollao. Como se observó más arriba, justamente con este argumento se crearon las ferias en 1980.⁷⁴

Desde esta perspectiva del origen del abastecimiento, las ferias libres pueden dividirse en dos grandes grupos. Por un lado se encuentran los feriantes-productores que vienen de las periferias de Pichincha en donde todavía se encuentran tierras cultivables o de diversas provincias de la Costa, la Sierra y el Oriente. Los productos que ellos ofrecen en las ferias son cultivados en fincas con extensiones de 1 a 5 ha. Por tanto son productores menores que no tienen la capacidad de abastecer de un mismo alimento a un mercado mayorista, pero sí de asociarse con otros minoristas para vender en los mercados de la ciudad o integrar las asociaciones que más tarde constituirán las diferentes ferias. Quienes cultivan la tierra y simultáneamente trabajan en las ferias libres son entonces comerciantes y agricultores que dedican una parte de su tiempo (los momentos que no venden en las ferias) a las labores del campo y a la venta de sus productos en la ciudad. Este es el caso de Carlos Parra, dirigente de la feria libre que se instala cada viernes en la zona descampada del Mercado de Cotocollao, quien además dedica su tiempo a las labores agrícolas, trabaja en la organización de los demás feriantes y a la gestión institucional que se necesita para operar legalmente.

⁷⁴ Philippe Cazamajor D'arfois y Luz del Alba Moya, "Los mercados y ferias de Quito"... p. 36.

Por otra parte, estas ferias están constituidas por comerciantes minoristas que no son productores de los alimentos que venden. Por principio, las ferias no deben abastecerse de alimentos que no sean producidos por los mismos distribuidores. Sin embargo, la realidad es que en la feria libre de La Ofelia el gran número de vendedores –alrededor de 2.500– hace que sea muy difícil controlar que se cumplan las reglas de abastecimiento. Esta dificultad ha permitido que dicha feria sea, además de un lugar de abastecimiento alimentario, una fuente de trabajo para quienes deciden migrar de sus provincias y abrirse un espacio laboral en la ciudad. Este es el caso de Carmen, distribuidora de plátanos en la feria libre de La Ofelia, quien afirma haber llegado hace 27 años a Quito, luego de que sus padres decidieran migrar desde Esmeraldas para buscar el “progreso” en Quito.⁷⁵

Una condición similar se encuentra en el abastecimiento del Mercado de Cotocollao en donde sus vendedores tampoco son productores de los alimentos que ofertan. Para buscar precios que les permitan obtener una ganancia, estos comerciantes deben integrarse a la cadena de intermediación que les ofrece el abastecimiento de productos perecibles que vienen del productor o muchas veces de otro intermediario, lo cual aumenta el precio de los productos. No obstante, por ser comerciantes de tiempo completo –puesto que trabajan los 7 días de la semana en una jornada que va desde la mañana hasta el final de la tarde, incluidos los domingos–, estos trabajadores no tienen la facilidad de hacer grandes desplazamientos para el abastecimiento. Por tanto, también se puede afirmar que dependen en buena medida del Mercado Mayorista o de mercados como San Roque y Chiriyacu.

⁷⁵ Entrevista realizada a Carmen Lozano, vendedora de plátanos en la feria libre de La Ofelia, el 13 de marzo de 2011.

1.3.2 La división del trabajo

La distribución alimentaria se encuentra influida por factores económicos, políticos, territoriales, geopolíticos, tecnológicos y culturales que afectan el desarrollo de una comunidad. La distribución de alimentos depende de manera directa de la jerarquizada división social, recreada desde parámetros económicos y políticos. Dicha división asigna determinadas funciones a quienes ocupan cada uno de los niveles sociales de esa imaginaria jerarquía, de manera que para la distribución no puede significar lo mismo ser el dueño del capital con el que funciona un supermercado que el cargador de los productos en el mercado. Como lo afirma J. Goody, “dado que la alimentación está ligada a los modos de producción de los bienes materiales, el análisis de la cocina, a su vez, debe relacionarse con la distribución de los poderes y de la autoridad en la esfera económica; es decir, a los sistemas de clases o de estratificación social y a sus ramificaciones políticas”.⁷⁶

La división de trabajo en el sistema tradicional de distribución, tanto de las ferias libres como del Mercado de Cotocollao, no escapa a la organización jerárquica. Los escalafones sociales y los respectivos roles que cumple un determinado grupo social se reproducen también en este escenario. Aparte de la feria libre de La Ofelia, en Cotocollao las ferias y el Mercado hacen parte de una institucionalidad regulada por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. Esta institución, a su vez, ha delegado en la Dirección Municipal de Mercados la organización de los mercados mayoristas, los mercados minoristas, las ferias y las plataformas, la cual se realiza, entre otras disposiciones, con la Ordenanza Metropolitana 253, en la que se señala la función primordial del Municipio: “Regular o controlar la calidad, elaboración, manejo y expendio de víveres para el consumo

⁷⁶ Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase...* p. 69-70.

público, así como el funcionamiento y condiciones sanitarias de los establecimientos y locales destinados a procesarlos o expenderlos”⁷⁷ (ver anexo al final).

Para el control directo de cada uno de estos escenarios de distribución, la Dirección Municipal de Mercados asigna un administrador en cada mercado. La función primordial de este actor institucional es encargarse de que en su punto de trabajo se cumplan las disposiciones municipales, por ejemplo, el otorgamiento de puestos a los comerciantes y la respectiva recaudación por su uso, actualizar el certificado de salud de los comerciantes, entre otras.⁷⁸ Estas funciones administrativas frecuentemente generan tensiones dentro de los mismos escenarios, puesto que, como afirma Rodrigo Salazar, administrador del Mercado, “las funciones no siempre son fáciles de llevar porque tengo que ejercer la autoridad y esto no les gusta a los comerciantes porque muchos de ellos no están acostumbrados a tantas regulaciones en sus labores”.

En cada mercado de la ciudad, incluido el de Cotocollao, el administrador realiza sus funciones con el acompañamiento de un Comité Directivo constituido por el presidente, vicepresidente y tesorero. Este Comité no solo ejerce sus funciones como apoyo a la labor que realiza el Municipio, sino también como una estrategia de protección ante sus disposiciones. Como generalmente la mayoría de comerciantes son mujeres, esta coordinación también trasciende al dominio femenino. Mercedes Benavides, presidenta y vendedora de mariscos en el Mercado de Cotocollao, define de esta manera su labor:

⁷⁷ Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Ordenanza Municipal 253 del 5 de diciembre de 2005. Folio 1.

⁷⁸ Entrevista a Rodrigo Salazar, administrador del Mercado de Cotocollao. Entrevista realizada en agosto 25 de 2013.

Mi actividad como presidenta de los 300 comerciantes que aquí trabajan es representarlos en todo lo que tiene que ver con adjudicaciones de puestos porque la ordenanza 304 ya venía con muchas potestades para cobrarnos rubros de los puestos que nunca se han pagado. Se ha pagado, pero nada, casi que nada. Entonces yo tengo que estar al frente de todas las problemáticas que siempre se nos presentan por el hecho de ser comerciantes. Ahí debo estar al frente cuando hay reuniones con las autoridades, con el señor alcalde, con los concejales, la Dirección de Comercialización [...] siempre representando al mercado al que yo pertenezco con voz y voto, en cualquier decisión que haya. Si veo que va en bien de nuestra asociación, debo hacerlo, y, si no, también debo dar mi negativa.⁷⁹

Otra parte de las vendedoras que comparten funciones organizativas en Cotocollao son las 5 dirigentes de cada giro. Este trabajo implica organizar y controlar el cumplimiento del reglamento interno al interior de la sección de alimentos que coordinan. Tener un giro en el Mercado de Cotocollao implica distribuir exclusivamente los alimentos que han sido registrados ante la institución municipal para tal fin. Por tanto, el control de cada giro no solo implica la observación de las normas de higiene y calidad de los productos, sino también que cada puesto tenga solamente los alimentos que corresponden al giro. Una buena explicación de este funcionamiento es expuesta por Teresa Vásquez, encargada del giro de alimentos preparados y vendedora de corvinas en esta misma sección:

Antes de que viniera la feria libre (de La Ofelia) yo hacía de todo: hacía corvina, pargo, ceviche de concha, de camarón, caldo de bagre, caldo de cabeza de pescado, cangrejos... Hoy por hoy no hago eso porque no hay consumidores. Ahora he optado por quedarme con corvinas; hay un rótulo que dice “pargo, tilapia, cebiche, cangrejo”, que no hago [...] porque está carísimo. El rótulo lo tengo porque a veces viene la gente de la Dirección de Mercados y nos preguntan qué productos vende usted: si yo digo solo pescado y corvina, no me permiten hacer otra cosa [...] en cambio si yo digo todo esto hago (lo que está en el rótulo), en algún momento se va la feria libre y [...] podemos hacer lo que hacíamos antes.⁸⁰

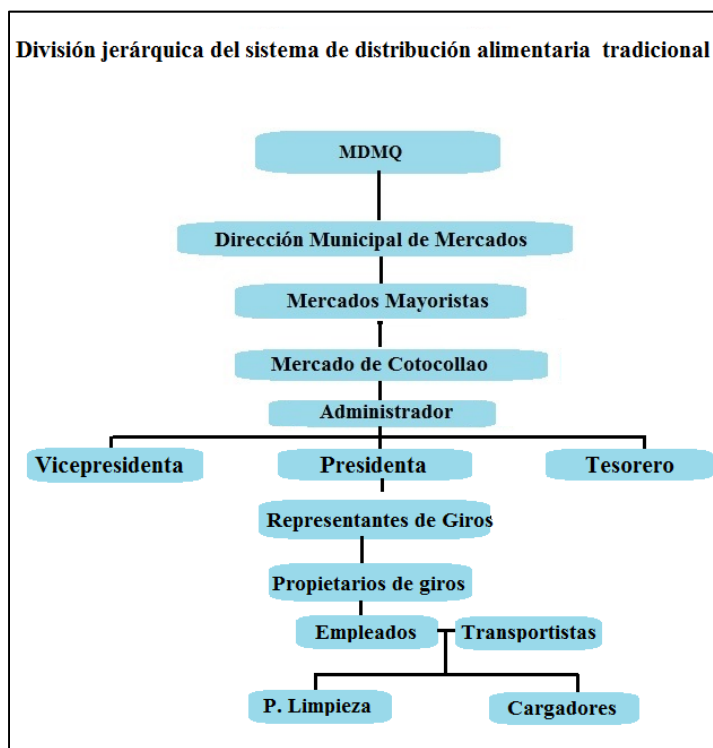
La función más significativa de este mercado la realizan los 300 vendedores de frutas, legumbres, carnes, mariscos, pollos, yerbas, tubérculos, abastos, etc., puesto que realizan la labor que le da sentido al Mercado de Cotocollao y al sistema tradicional de

⁷⁹ Entrevista a Mercedes Benavides, presidenta del Mercado de Cotocollao. Junio 26 de 2012.

⁸⁰ Entrevista a Teresa Vásquez. Entrevista realizada en Entrevista realizada el 17 de agosto de 2012.

distribución alimentaria de la parroquia. Como se observó más arriba, estos comerciantes presentan comúnmente dinámicas de trabajo familiar en las que los mayores se dedican a conseguir a proveedores de alimentos para posteriormente movilizarlos hacia los puestos de trabajo. Los miembros más jóvenes –en muchos de los casos hijos de quienes administran los puestos– se dedican a seleccionar los productos para su exhibición y a realizar la venta, esta última supervisada por adultos que conocen el equilibrio entre el peso y precio de un producto. Cuando no existe una dinámica de trabajo familiar en un puesto, se observa la vinculación de jóvenes empleados que pasan a realizar las labores que en el otro caso se distribuyen los miembros de la familia. Generalmente, a estas labores se suman otros trabajos de mayor responsabilidad e intensidad.

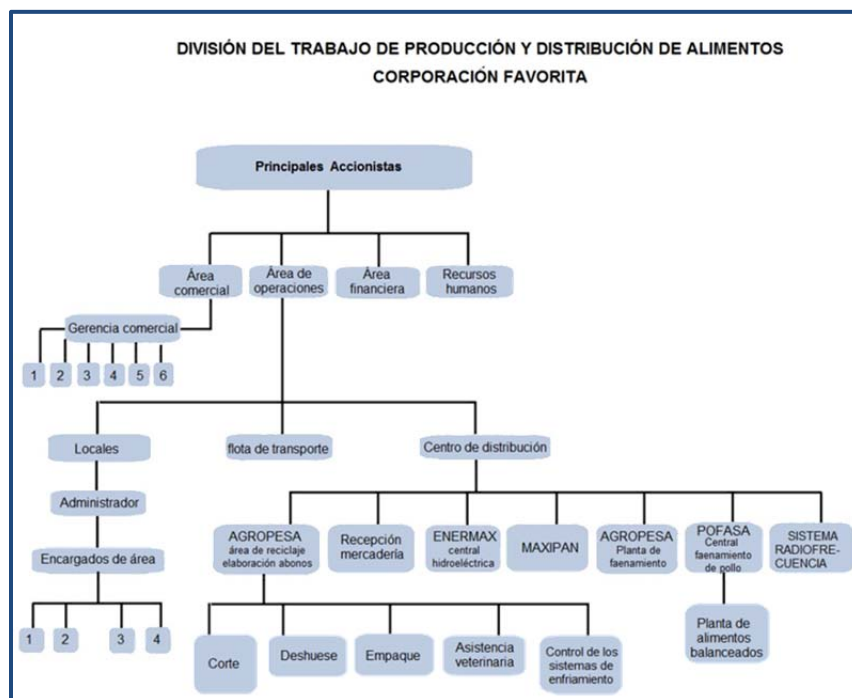
Gráfico N°1



Fuente: trabajo de campo en el Mercado Municipal de Cotocollao.
Elaborado por Carolina Gómez.

Seguramente, el trabajo con menos visibilidad que se realiza dentro del Mercado Municipal de Cotocollao es el realizado por el personal de limpieza y por quienes movilizan en coches o cargan sobre sus hombros los cientos de toneladas de alimentos que mensualmente ingresan a su planta. Quienes se dedican a las labores de aseo, a diferencia de los que sucede con las ventas, son en su mayor parte hombres que tienen bajo su cargo la limpieza de pasillos, baños, oficinas, parqueaderos y todas las áreas públicas que no hacen parte de los encargados de cada puesto de alimentos. Estos trabajadores son incorporados por el Municipio, lo cual explica que las relaciones que se presentan entre éstos y las vendedoras de los puestos no estén marcadas por la verticalidad. Un caso diferente sucede con los cargadores de alimentos –hombres casi siempre–, en tanto éstos llegan al mercado para ser contratados por las vendedoras y vendedores de alimentos con base en jornales.

Gráfico N°2



Fuente: trabajo de campo e investigación en internet.
Elaborado por Carolina Gómez.

Como se observa en el gráfico N°2, si bien el nuevo sistema de producción y distribución alimentaria ha mantenido la clásica estructura jerárquica y un encadenamiento de tareas entre sus actores, presenta además otro tipo de características mucho más adaptadas al sistema comercial global y a la administración de cualquier empresa de carácter transnacional (aun cuando en el caso de Cotocollao se sepa que sus supermercados tienen un origen nacional). En primera instancia, el lugar más destacado de esta jerarquía –antiguamente ocupado por una persona– hoy es difuso puesto que la autoridad, anteriormente encarnada por el propietario de un espacio local de distribución, se ha diversificado y prácticamente solo es visible a través de la inyección de capital de diferentes accionistas que se encuentran al inicio de una larga cadena de actores. Esta nueva condición impide que exista un contacto directo entre los actores que hacen parte de una misma cadena de distribución, curiosamente de un mismo supermercado. Es por esta razón que cuando se pregunta a los trabajadores encargados de surtir las perchas del Supermercado Akí de Cotocollao cómo surgió la empresa o quiénes son los propietarios, éstos no conocen la respuesta. En este caso, el referente de administración es el jefe de almacén, con quien comparten gran parte de su jornada, pero que finalmente no tiene ninguna relación con quienes encabezan la cadena de distribución.

Una de las razones para que un consumidor de Cotocollao considere realizar sus compras en alguno de los 5 supermercados que existen en esta parroquia es que en ellos ha encontrado un diverso surtido de productos que, como se observó al inicio, le permiten ahorrar el tiempo que dedica a esta labor. Bajo dicho criterio, lo que sucede cuando un comprador llena su carro de mercado con vegetales, pollo, gaseosas, lácteos, *snaks*, etc., es decir, con diferentes grupos de alimentos, es que, sin que éste lo advierta, detrás del surtido

de la percha existe todo un esquema de organización laboral que previamente ha facilitado el ingreso de una diversidad de productos para el abastecimiento. Justamente esto es lo que sucede en los supermercados Santa María, Akí, Mi Comisariato, Tía y OkiDoki de Cotocollao.

Estos supermercados se encuentran divididos en “gerencias comerciales”, que tienen a su cargo la negociación con el productor de cada alimento. Por ejemplo, la Corporación La Favorita, propietaria del almacén Akí de Cotocollao, está dividida en 6 ramos de negociación. De éstos, la mitad se dedica al abastecimiento de alimentos entre los que se cuentan abastos, pollos, lácteos, congelados, frutas, verduras, comida preparada, pescados, mariscos, panadería, embutidos y carnes; los otros tres han conquistado la oferta de artículos de cuidado personal, hogar o entretenimiento.⁸¹

Cuando se logra la negociación de cada uno de los 8.000 *ítems* de productos que distribuye una cadena como La Favorita, la sección que comienza su trabajo es el área de operaciones. Quienes trabajan allí tienen a su cargo la coordinación de cada uno de los 95 locales (43 almacenes de Supermaxi y 52 almacenes de Akí), entre los que se cuenta el local de Cotocollao.⁸² Asimismo, esta área coordina el centro de distribución (CD), planta

⁸¹ La organización jerárquica en este modelo de distribución no solo aparece en la segmentación del trabajo, sino que hace parte de su visión corporativa, conveniente para la venta total de todos sus productos. Es por esta razón que una de las labores de las áreas comerciales es ocuparse del estudio de mercado para conocer las condiciones socio-económicas de la comunidad a la que se surtirá de los productos que ofrece el supermercado que representa. Según esta estratificada visión corporativa, un almacén puede ofrecer productos de menor precio bajo estándares de calidad diferentes, seguramente más bajos que los que ofrece el supermercado de mayores precios. Esta es la razón por la que en el supermercado Akí de Cotocollao no se encuentran productos o marcas que la Corporación La Favorita ofrece a mayores precios en su línea Supermaxi. En este punto nos parece pertinente reiterar la afirmación de Augusto Ceaz, jefe del supermercado Akí en Cotocollao, de que este local está dirigido a una comunidad de “condición media para abajo”.

⁸² Corporación Favorita <http://www.corporacionfavorita.com> Página consultada el 13 de agosto de 2013.

equipada con 8 bodegas desde las que se despachan diariamente más de 205.000 bultos de alimentos, gracias al trabajo de unas 700 personas en promedio⁸³

Lo que sucede en una bodega como la que pertenece al Supermercado Santa María y, sobre todo, en el centro de distribución de la Corporación La Favorita es una expresión de la dimensión de la división del trabajo en una industria alimentaria de menor escala, si se le compara con las transnacionales Carrefour o Wal-Mart, pero de gran escala en el contexto ecuatoriano. Lo que se encuentra en el escenario desde donde se abastece un supermercado como el Akí de Cotacollao es una compleja central equipada con todas las condiciones tecnológicas y sanitarias para el procesamiento y almacenamiento de los alimentos.

El centro de distribución desde donde salen todos los productos que se distribuyen en el Akí de Cotacollao está integrado por un área para la recepción de mercadería; un sistema de radio frecuencia, que permite controlar el desarrollo de cada uno de los procesos; una central hidroeléctrica en la que trabajan 177 personas y que tiene la capacidad de cubrir el 74,77% de la energía que demandan las empresas de esta corporación; una megapanadería en la que, con el trabajo de 177 personas, se producen anualmente 3'438.590 kg de pasteles, pan y galletas; una planta industrial de faenamiento con un tamaño de 20 ha para procesar reces vacunas y porcinas, mediante el trabajo de 87 personas, que tienen a su cargo producir (controlar mediante asistencia veterinaria, deshuesar, cortar, empacar y controlar sistemas de enfriamiento) 22'026.370 kilos de productos cárnicos y abonos al año; y una subempresa destinada a la producción de

⁸³ Corporación favorita <http://www.corporacionfavorita.com/porta1/es/web/favorita/centro-de-distribucion>
Página consultada el 13 de agosto de 2013.

alimentos, crianza y faenamiento de pollos y pavos con la capacidad de procesar 4.500 aves por hora y de producir 11,5 toneladas de balanceado por hora, con la intervención de 201 trabajadores que operan los 365 días al año.⁸⁴

Este es el trabajo que hay detrás de los supermercados y del nuevo sistema de distribución alimentario que representan. A este respecto, es interesante conocer la visión que tiene sobre sí misma la Corporación La Favorita:

Grandeza puesta al servicio de la sociedad ecuatoriana que no puede imaginar cómo se manejan con tanta precisión diferentes tipos de productos y alimentos que allí llegan a diario, y se despachan con una eficiencia digna del más avanzado sistema logístico. Todo pensado para que el cliente, su destinatario final, goce de la frescura e higiene de los productos perecibles y de aquellos artículos que motivaron su compra. ¡Verdaderamente impactante!⁸⁵

Lo que seguramente alcanza a percibir un comprador de un supermercado en Cotacollao es solo un pequeño eslabón en la compleja división del trabajo, en algún sentido similar a la que se encuentra, cruzando la calle, en el Mercado Municipal de la misma parroquia. Por ejemplo, el supermercado más grande de Cotacollao (Santa María) cuenta con la mitad del personal que se encuentra en el Mercado Municipal. Este personal es dirigido por un administrador que coordina al jefe de almacén o bodega, quien tiene a su cargo el manejo de pedidos; luego está el encargado de productos perecibles de quien se desprende el jefe de legumbres, el jefe de carnes, el jefe de *delicatessen*, el jefe de percha, el jefe de bodega, el jefe de caja y un jefe de mayorista, figuras muy similares a las coordinadoras de cada giro en el Mercado y, por último, a los “cargos de segundas”.⁸⁶

⁸⁴ Corporación La Favorita, <http://www.corporacionfavorita.com/>. Página consultada el 13 de agosto de 2013.

⁸⁵ Corporación La Favorita, <http://www.corporacionfavorita.com/portal/es/web/favorita/centro-de-distribucion>, página consultada el 13 de agosto de 2013.

⁸⁶ Entrevista a William Lema. Entrevista realizada el 24 de marzo de 2011.

1.3.3 El transporte

La última variable que nos permite conocer cómo dialoga la comunidad de Cotocollao con la historia y la modernidad mediante dos sistemas de distribución alimentaria diferentes en su territorio es el transporte de productos. En esta parroquia, contar con acceso a formas de transporte especializadas genera una significativa ventaja en la variedad, condiciones y rotación de los alimentos, pero también representa un aumento en el precio que finalmente se cobra al consumidor. No contar con las condiciones básicas de transporte en un tiempo en el que la modernización de las prácticas alimentarias ha aumentado las posibilidades gastronómicas implica que, aunque lo que se coma localmente sea suficiente para alimentarse, no comer “lo nuevo” sea sinónimo de privarse de la comida.

Como lo afirma Carlos Iza, dirigente de una de las ferias de Cotocollao: “El hecho de tener un camión facilita ofrecer un mayor producto o diversidad de productos, lo que influye en el precio de venta y la ganancia, tanto para el comprador como para el vendedor”.⁸⁷ Esta es una regla tan básica en la distribución de los alimentos que en la práctica ha tratado de ser incorporada, tanto en el sistema tradicional como en el moderno. No obstante, esta incorporación no ha tenido la misma efectividad en los dos sistemas, puesto que por su naturaleza no todos los comerciantes del sistema tradicional poseen un vehículo propio y dotado de las características para el efectivo transporte de alimentos. Frente a dicha realidad, las formas de transporte que operan en la dinámica de distribución moderna de los alimentos son un claro eje del comienzo de diversas tensiones entre muchos de los comerciantes menores en Cotocollao.

⁸⁷ Entrevista a Carlos Iza. Entrevista realizada el 13 de agosto de 2013.

Por lo que expresan los distribuidores del sistema tradicional, las facilidades con las que cuenta la nueva distribución en su flota de transporte es comprendida como una representación del poder de los supermercados y grandes cadenas para la distribución de alimentos, puesto que, debido al tipo de inversión sobre el cual se sostienen sus empresas, controlan toda la cadena del proceso alimentario que abarca desde la misma producción hasta la distribución, esta última gracias a contar con flotas privadas para el transporte de los productos. Una muestra de dicha tensión es expuesta por el dirigente de la feria Santa Teresa, Carlos Iza:

Los supermercados nos han hecho un daño total porque hay gente que no ha tenido mucho capital para poder conseguir el alimento diario. No somos personas asalariadas, el hecho de ser un feriante es una cosa muy difícil porque uno tiene que pagar el transporte de un lado, ponerse aquí en la calle, aguantarse soles, aguas. Hay veces que no hemos vendido todo y ahí nos toca pagar otro flete para regresar a la casa con eso.

En este sentido, la infraestructura con la que cuenta el sistema de distribución moderno respecto del tema transporte se refiere, retomando el caso de la Corporación La Favorita, a 300 furgones propios dotados de la capacidad para albergar alimentos refrigerados o secos y 100 cabezales que permiten mover dichos furgones, equipados con radios de comunicación y un sistema de rastreo satelital que ayuda a conocer cualquier alteración en las rutas –por ejemplo paradas en lugares indebidos o exceso de velocidad–, ir en convoy con otros cabezales de la empresa, desvíos de la ruta establecida, etc.⁸⁸

En Cotacollao, no tener este tipo de infraestructura no solo equivale a carecer de la variedad de productos que garantizan una alimentación segura en términos nutricionales,

⁸⁸ Corporación La Favorita, <http://www.corporacionfavorita.com>. Página consultada el 13 de agosto de 2013.

sino del volumen de la oferta de alimentos con que cuentan las grandes cadenas y de las condiciones de inocuidad que estas últimas garantizan. Desde la aparición del nuevo sistema de distribución alimentario, en Cotocollao, al igual que en numerosas zonas urbanas de Quito, la institucionalización de dichas condiciones de transporte para los alimentos ha generado una diferenciación en el nivel en el que se encuentra cada sistema de distribución:

No se puede poner al mismo nivel [el mercado y el supermercado] porque lo que queremos dar es una diferente imagen de mercado. *Esto es un supermercado*, en donde existe un sistema de transporte que le garantiza a un alimento frescura e higiene. Los mercados populares son muy buenos, hay mucha gente que los prefiere todavía, a pesar de que tienen problemas de sanidad, que han mejorado muchísimo sí, con la actual administración del Municipio han mejorado mucho, yo personalmente voy al mercado y la presentación es mucho mejor que años atrás.⁸⁹

La realidad del transporte en el sistema tradicional de distribución, como afirma Carlos Iza, dirigente de la asociación Santa Teresa, que alberga a un promedio de 80 vendedores en una de las ferias dominicales de Cotocollao es que “[...] una familia de los vendedores de aquí no tiene transporte propio. Ellos compran en el mercado del sur, el mercado mayorista, vienen y traen todas las cosas que venden por allá y le tienen que subir el precio del transporte a cada alimento”. En esta parroquia quien no tiene carro debe pagar por “una carrera”, es decir, por un trayecto que desde el Mercado Mayorista cuesta 8 dólares. Bajo estas condiciones, un feriante de Cotocollao que no cuenta con transporte propio tiene que acomodarse a las alternativas existentes en el medio: usar el servicio de taxi, si es que su carga se lo permite; alquilar una camioneta pagando un costo de 18 dólares por ida y regreso en un solo día; o como lo hace Azucena Cando, feriante de la

⁸⁹ Entrevista a Augusto Ceaz, jefe de Local del Supermercado Akí de Cotocollao, perteneciente a la Corporación La Favorita. 12 de abril de 2011.

tercera edad, coger un bus en donde moviliza cajones y canastos para luego tomar la Metrovía que le acerca a Cotocollao de manera económica y de allí tomar un taxi hacia la feria, ubicada al costado sur de la iglesia de esta parroquia.

No obstante, para algunos comerciantes resulta menos costoso el transporte de alimentos debido a la cobertura que pueden tener de algunos de los servicios que espontáneamente surgen del mismo sector de la distribución, por ejemplo, como afirma este mismo feriante y dirigente, hay comerciantes que se organizan para traer desde el noroccidente del Distrito Metropolitano (Guayabamba, Pacto, Guala) leche, quesos, carne, huevos y pollos. Estos contratan busetas operadas por particulares, sin necesidad de pagar altos costos de transporte. Es justo en este tipo de dinámicas en donde se materializa nuestra idea de pensar en la distribución de alimentos como un vehículo para la socialización y construcción de nuevas realidades que se amparan en el diálogo y cercanía entre los actores.

El transporte de alimentos no tiene la misma prioridad para todos los integrantes del sistema tradicional de distribución. Para el feriante que llega a Cotocollao uno o varios días a la semana, el tema de transporte ocupa más atención, puesto que por trabajar de manera itinerante en puestos organizados en las veredas de las calles o en el gran espacio que representa la feria de La Ofelia durante los jueves, viernes y sábados, debe montar y desmontar el total de su mercancía y transportarla en carros, camionetas o camiones. Por el contrario, al tener una estructura fija, los 300 comerciantes del Mercado Municipal de esta parroquia no necesitan realizar este trabajo diariamente. Por lo tanto, las historias sobre las dificultades que acarrea el tema de transporte para quienes no lo tienen son más frecuentes dentro del grupo de los feriantes.

CAPÍTULO 3

LA DISTRIBUCIÓN DE CARNE EN COTOCOLLAO

La distribución alimentaria en Cotocollao es el resultado de sus propios condicionamientos sociales y del devenir de su territorio si se tiene en cuenta el tránsito que experimentó esta parroquia al pasar de ser un espacio agrícola a urbano, lo cual también significó simultáneamente la dinamización de sus tradicionales formas de alimentarse tras la incorporación de diversidad de procesos de la modernización propios de las ciudades. En este sentido, si la alimentación es una representación sociocultural de una comunidad,⁹⁰ existen alimentos que pueden ser, como objeto de estudio, una fracción de tales modelos existentes en una sociedad concreta como lo es la de Cotocollao. Este es el caso de la carne.

Desde esta perspectiva, el objetivo que se busca desarrollar en este capítulo es conocer cómo las ideas, las acciones y las condiciones en las que se desarrolla la distribución, tanto en el sistema tradicional como en el moderno, trascienden a los alimentos, convirtiéndolos en una representación sociocultural de la sociedad de Cotocollao, al mismo tiempo que les otorga la función de reproducir las complejas relaciones de su entorno. Como veremos a continuación, la carne es un alimento clave para el análisis de múltiples sociedades en tanto ha sido históricamente escogido por diversidad de pueblos como un alimento vital. Para profundizar en el tema, este estudio sobre la carne está mediado por la observación de tres variables en los sistemas de distribución tradicional y moderno de Cotocollao: la comercialización, las estrategias de venta y las técnicas y

⁹⁰ Como la afirmado J. Contreras al trabajar su categoría “Cultura alimentaria”, existe “un conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”. Ver. Jesús Contreras, “los aspectos culturales en el consumo de carne” en Jesús Contreras, *et al.*, *Somos lo que comemos...*, p. 222.

nuevas tecnologías utilizadas para la distribución de carne. Estas variables se han escogido por tratar aspectos relacionados pero, al mismo tiempo, diferentes a los trabajados en el segundo capítulo, lo cual nos permite brindar un panorama más completo de los ejes que encierran el universo de la distribución alimentaria contemporánea. En el mismo sentido, para trabajar acerca de la función de reproducción de las relaciones sociales a través de la carne, esta parte ha seleccionado dos variables de análisis: la reproducción del *statu quo* a través de la diferenciación social que se expresa en el acceso a la carne y la reafirmación de la identidad mediante la práctica de rituales alimentarios conectados con la historia de este pueblo.

1. El lugar de la carne en las sociedades contemporáneas

La razón por la que se ha tomado como alimento de análisis a la carne en esta tercera parte obedece a que este alimento es sin lugar a dudas uno de los más deseados, más buscados por el hombre a lo largo de su existencia, de tal modo que muchas personas piensan que, como sucede con los alimentos dulces, el hombre puede estar dotado de una apetencia innata por las proteínas animales.⁹¹ Si se le compara con los alimentos vegetales que también proporcionan proteínas, la distribución de la carne es mucho más extendida porque se requiere de menos alimento para satisfacer la necesidad proteica, al contrario de lo que sucede con las hortalizas, legumbres (excepto la lenteja) o frutas. Como lo ha afirmado C. Fischler desde la perspectiva de la investigación antropológica, “la valoración de la carne en numerosas culturas e innumerables épocas, es una constante, hasta el punto de que los historiadores, han medido la prosperidad de un periodo y/o de una categoría

⁹¹Claude Fischler, El (h)omnívoro...,p. 116.

social por el aumento del consumo *per capita* de carne [...] De manera general, cuando la renta aumenta, la parte de las proteínas animales en el consumo alimentario aumentan también”.⁹²

Desde una perspectiva biológica, el consumo de carne encierra ciertas justificaciones fisiológicas inscritas en una suerte de atracción de las poblaciones hacia las proteínas cárnicas dado que la carne genera “sensaciones de saciedad fuertes y largas, a causa de la dificultad para asimilar las moléculas complejas de los aminoácidos”⁹³. Por tanto, la carne es preferida sobre los vegetales por quienes buscan en los alimentos la saciedad.

No obstante, frente a las justificaciones biológicas existentes, el consumo de carne, sobre todo en la actualidad, conduce a una serie de debates de orden económico, dado el importante papel que este consumo juega en el desarrollo de las economías de algunos países latinoamericanos a causa de la nueva agroindustria de productos cárnicos. El centro de este debate se fundamenta en que el actual sobreconsumo de carne ha generado la preocupación ambiental debido a las consecuencias que trae la sobreproducción de animales para los suelos y el agua. También se podría citar en estos debates las consideraciones éticas relacionadas con el maltrato a los animales; las consideraciones políticas que atañen a la propiedad de la tierra; los debates que se generan en el sector de la salud, dados los riesgos que trae su excesivo consumo.

⁹² Claude Fischler, *El (h)omnívoro...*, p. 117-118.

⁹³ Jesús Contreras, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Gracia Arnaiz (Coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008, p. 223.

Pese a los crecientes debates sobre la industria de la producción y distribución de carne, este producto, como en ninguna otra época de la historia, experimenta un significativo distanciamiento de los procesos tradicionales de procesamiento y distribución de menor impacto para la naturaleza. Actualmente en determinados países de América Latina –incluido Ecuador–, la carne está mucho más cercana a ser considerada un producto agroindustrial, emparentado con una compleja distribución del trabajo en la que participan nuevos actores: productores de ganado, comerciantes, intermediarios, industrias de empaques, empresas de comercialización exterior y distribuidores mayores y menores.⁹⁴ Bajo esta nueva realidad, tanto la fase de producción como las subsecuentes de empaque y distribución han incorporado tal variedad de herramientas tecnológicas que constituyen cada vez más una parte mayor del precio final de la carne.⁹⁵

Partiendo de la postura de Marvin Harris acerca de la relevancia de las implicaciones culturales para comprender ciertas prácticas como el consumo de carne, es necesario recordar que simbólicamente dicho consumo encierra otros significados.⁹⁶ Al respecto, como lo recuerda Jesús Contreras, “Ciertos alimentos, en todas las culturas, tienen una importancia peculiar, a la vez social e individual. Parecen comportar al mismo tiempo posturas colectivas y psicológicas. Parecen cargados de implicaciones sociales, así como de emociones, de poderosos afectos. Sin ninguna duda, ese es el caso de la carne”.⁹⁷

⁹⁴ Daniel Slustky, “El caso de la agroindustria de la carne en Honduras”. Serie de Monografías, Investigación transnacionales y agricultura en América Latina, N°2, Quito, Ediciones Ceplaes, S.F., P. 20.

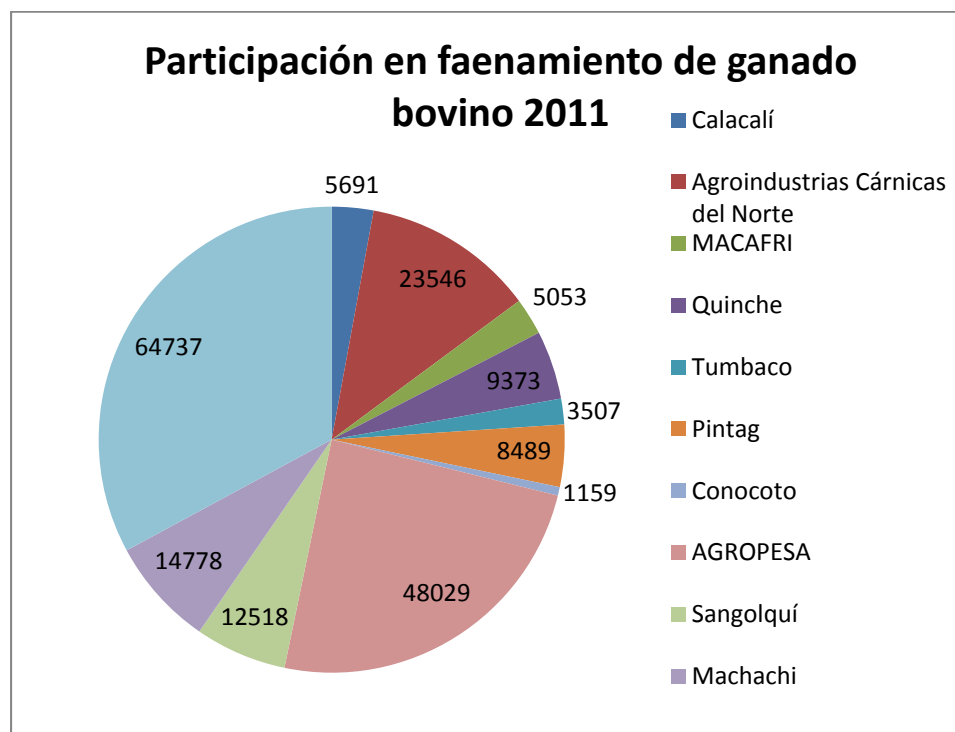
⁹⁶ Marvin Harris, *Antropología Cultural*, S.C., Alianza, 1998, p. 13.

⁹⁷ Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995. P. 114.

2. La carne en Quito

Para comprender el impacto de la distribución de carne en la parroquia de Cotocollao es necesario primero dimensionar una escala mayor en el proceso de distribución. Esta premisa se debe, entre otros factores, a que lo que sucede en la parroquia de Cotocollao se encuentra estrechamente vinculado a los niveles de distribución de la ciudad, en tanto los principales centros de faenamiento y procesamiento de los diferentes tipos de carne que se consume en esta parroquia se encuentran ubicados fuera de su territorio, como lo muestra el gráfico que se presenta a continuación en el cual se señala la existencia de plantas de faenamiento en diferentes zonas periféricas de la ciudad.

Gráfico N°1



Fuente: Empresa Metropolitana de Rastro.⁹⁸

⁹⁸ Empresa Metropolitana de Rastro, Quito, <http://www.emragep.gob.ec/> Fecha de consulta: 25 de agosto de 2013.

Como se observa en el gráfico de la Empresa Metropolitana de Rastro, la carne que es consumida en Quito proviene de diferentes lugares de faenamiento. Algunos pertenecen a instituciones municipales y otros a empresas privadas, como es el caso de Agropesa, filial de la corporación distribuidora La Favorita, la cual ha incursionado en el procesamiento de carne con una gran ventaja sobre las demás plantas de faenamiento, como lo indica el gráfico.

Estas cifras, expresadas en unidades faenadas, señalan la importancia del consumo de carne bovina en Quito frente a otros consumos de diferentes carnes. En el año 2011, por ejemplo, se consumieron en Quito 152.377 animales completos, entre reses, cerdos y borregos. De esta cifra la parte más significativa (65.908 unidades) pertenece a la res, seguida por la del cerdo con 59.790 unidades y el borrego con 26.679.⁹⁹ A esta cifra debe sumarse la carne que ha sido faenada en provincias como Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua y que a través de los mercados y ferias llega a consumirse en Quito.

Como también se evidencia en el gráfico, las dos plantas de faenamiento que reportan mayores unidades procesadas en el año 2011 son, en orden de mayor a menor volumen, la Empresa Metropolitana de Rastro con 64.737 animales faenados y Agropesa con 48.029 animales. Lo que resulta interesante de esta cifra es que mientras la empresa pública perteneciente al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito tiene a su cargo el faenamiento de los animales que serán distribuidos en mercados mayoristas, minoristas, ferias fijas, ferias itinerantes, tiendas, restaurantes, ventas ambulantes, etc., el área de

⁹⁹ Empresa Metropolitana de Rastro, Quito, <http://www.emragep.gob.ec/> Fecha de consulta: 25 de agosto de 2013.

distribución de la planta Agropesa abarca únicamente a los supermercados de su corporación.¹⁰⁰

3. La carne en Cotocollao

La historia de la distribución de la carne en Cotocollao tiene lugar antes de que este territorio comenzara su proceso de urbanización. Si bien era una práctica común criar animales dentro de sus casas para el consumo familiar, no todos los hogares tenían el mismo espacio para la instalación de corrales, ni tampoco las mismas posibilidades económicas de mantener el costo de cada cría. Para estos hogares existía la posibilidad de comprar la carne mediante una transacción económica.

Quienes vendieron carne en Cotocollao fueron precisamente familias dedicadas a la cría de animales en sus pequeñas estancias. Para estas familias no todas las necesidades del hogar podían ser suplidas por el sistema de autoabastecimiento, por tanto, la venta de animales resultó estratégica para obtener el dinero necesario que requería comprar, por ejemplo, vestuario o útiles escolares, como lo señala uno de los antiguos habitantes de la parroquia: “Teníamos gallinas, chanchos, chivos, borregos, de pronto una vaca, también cuyes, conejos. Cuando Cotocollao se comenzó a poblar mi papá vendía los animales para

¹⁰⁰ Como sucede con la ubicación de fuentes estadísticas sobre los niveles de distribución de alimentos en los mercados y ferias libres, la estadística sobre el importante fenómeno de la distribución de carnes a la que se tiene acceso obedece a grandes escalas que hablan del nivel nacional y que, por tanto, se distancian de la observación de una estadística municipal sobre la ciudad en su conjunto pero también sobre sus diferentes puntos. La información consultada proviene del Instituto Nacional de Estadística y Censos, Agrocalidad o el MAPAG, los cuales manejan igualmente cifras del nivel nacional.

ir a comprar a la tienda. Mi papá vendía un borrego para ir a comprar, por ejemplo, un pantalón [...] Esto se hacía más o menos por 1965”.¹⁰¹

La realidad que ahora conocen quienes habitan en Cotocollao es que su comunidad hace parte de una sociedad urbana y contemporánea atravesada por las necesidades de consumo. Es por esta razón que en dicha parroquia existe una diversa oferta de carne: desde quienes la comercializan día a día en las veredas, carros ambulantes o en los puestos de las ferias al aire libre, hasta quienes hacen parte de la nómina de trabajadores de los 5 supermercados existentes en la parroquia, los cuales ofrecen cortes especiales de carne. Como lo afirma la antropología alimentaria, desde una perspectiva biológica es posible vivir sin carne, pero no desde una perspectiva cultural puesto que su consumo hace parte de una dimensión psicológica y social.¹⁰²

Justamente, la presencia de las dinámicas tradicionales y modernas en los escenarios de distribución alimentarios de este “gran mercado” que es Cotocollao ha creado y extendido las posibilidades de consumo de carne entre los diversos grupos que componen su sociedad. En este territorio, como se ha afirmado más arriba, la distribución de carne que se produce en diversos niveles permite que, en una mayoría de casos, la gente pueda suplir sus necesidades proteicas, psicológicas y sociales al participar de su consumo.

¹⁰¹ Entrevista a Pedro Morales.

¹⁰² Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995. P. 114. También desde la antropología, Marvin Harris, *Antropología Cultural*, S.C., Alianza, 1998., Marvin Harris, *Caníbales y reyes, los orígenes de la cultura*, Barcelona, Salvat, 1986., Marvin Harris, *Bueno para comer*, Barcelona, Alianza, 2010., Mabel Gracia Arnaiz, *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel, 2008., Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005.

3.1 La carne, fuente y símbolo de la diferenciación social y la identidad en Cotocollao

Una de las características de la carne sobre la que más nos interesa llamar la atención por sus implicaciones para el estudio de una comunidad como la de Cotocollao es precisamente su capacidad de reproducir el *statu quo*, mediante la diferenciación social en su uso. Como ha sido analizado por M. Harris y C. Fischler, con el aumento del nivel de ingresos dentro de una comunidad aumenta proporcionalmente su capacidad de consumo de productos animales.¹⁰³ Es decir, que el consumo de un animal específico, el lugar en donde se compra, la periodicidad con la que se consume, la parte del animal que se come, e incluso, la forma en que éste se prepara, puede resolver preguntas sobre las formas de jerarquización de una comunidad.

En una referencia que hiciera Marvin Harris sobre el consumo de diversos derivados de la carne, afirma que, “en más de 50 países los grupos de renta más alta obtienen, a partir de fuentes animales, una proporción mucho más elevada de las grasas, proteínas y calorías que consumen que los grupos de renta más bajo”.¹⁰⁴ No obstante, la realidad en la que se inscribe la cultura alimentaria contemporánea global, permeada por discursos como el de la alimentación saludable, -incorporado a las estrategias del mercado de alimentos-, se distancia parcialmente de este primer planteamiento puesto que en el presente, el consumo de grasas animales por parte de los grupos de renta más alta experimentan su desuso, mientras que los grupos de menores ingresos acceden más fácilmente en los últimos

¹⁰³ Marvin Harris, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza, 2010, pp. 23-24. También, Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo...* pp.117-118.

¹⁰⁴ Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alinza, 1989, p. 23-24.

tiempos a todo tipo de derivados de la carnes ya que existe una amplia oferta a muy bajos precios.

Un ejemplo de este alcance se presenta en Cotocollao a través del uso del aceite: mientras para los grupos de mayores ingresos existe una oferta de aceites vegetales distribuida mayoritariamente en supermercados, existen otros aceites de menor costo que se obtienen de la fabricación semi-industrial, artesanal y casera al derretir grasas animales, como sucede y es narrado por una ama de casa de Cotocollao, quién produce este producto para el consumo doméstico: “ Se ocupa el Alesol y de ahí se ocupa manteca de chanco. La compramos pero así mismo aquí en la Feria [La Ofelia] o en el mercado [de Cotocollao]. [...] o si no un poco de grasa que yo hago en la casa con los chicharrones de res”.¹⁰⁵

La diferenciación social que encierra la distribución de la carne en Cotocollao consiste entonces en que, pese a que en esta parroquia sí existe un significativo consumo de carne en la mayor parte de hogares –incluidos los que cuentan con menores recursos- no todos los grupos sociales pueden tener acceso a incluir en su menú una presa o un corte de carne suficiente en cada plato.¹⁰⁶ Asimismo, no todos los hogares de Cotocollao tienen acceso a la

¹⁰⁵ Entrevista realizada a Cecilia Chicaiza, habitante de Cotocollao. Entrevista realizada el 7 de mayo de 2011.

¹⁰⁶ Para establecer esta hipótesis, si bien no existen fuentes estadísticas que permitan comprobar el nivel de consumo en el nivel local de Cotocollao, se tomó en cuenta el recorrido por el territorio, en donde se pudo establecer la diversidad de puntos de venta de carne (ver gráfico, n°2 en el capítulo 1). Esta diversidad estriba, además de la variedad de productos cárnicos y cortes, en la diferencia precios. Este último es justamente definido de acuerdo a la calidad de la carne, lo cual se encuentra sujeto a todo el proceso de la cadena alimentaria que resulta de su producción. Este proceso arranca desde el nivel de mantenimiento de los animales antes de su sacrificio (calidad de la comida, frecuencia en la atención veterinaria), pasando por las condiciones de faenamiento (si los animales son revisados antes y luego del sacrificio, si han pasado los controles estipulados por la diferentes autoridades sanitarias); así como también de las condiciones de manipulación y preservación de la carne (si es transportada bajo condiciones de refrigeración, si se realizan los diferentes procesos de corte y deshuese del animal en condiciones de inocuidad a través de la existencia de cuartos fríos); por último, a través de las condiciones de exhibición de la carne en el momento de su comercialización.

misma calidad de la carne o a la misma parte del animal. O sea, la diferencia no está en si se come o no se come carne. El punto es cuánto se come, qué se come de la carne y cómo:

Compramos carne de res, casi la de chanco no compramos. De la de res, el hueso y la costilla. No todos los días hacemos carne porque, no hay no más [no hay dinero]. A veces compramos menudencia o *huesos de pollo*.^{*} En la despensa que hay abajo vienen huesos bonitos. Compramos y hacemos sopa, hacemos sopa de menudencias, sopa de arroz o con fideo.¹⁰⁷

Por otra parte, la distribución de carne en Cotocollao también cumple con otras funciones sociales de vital importancia para la cohesión de la sociedad: unir lazos y reafirmar la identidad mediante la práctica de rituales conectados con la historia de este pueblo. Desde esta perspectiva en Cotocollao, la distribución, así como el consumo de carne está emparentado con su calendario festivo en el que se expresa la tradición más antigua de este pueblo a través de la celebración de una de sus principales fiestas, la Yumbada. Mientras, por otra parte, se mantiene también la serie de festividades y conmemoraciones que se derivan del santoral católico.

Justamente como una forma de unir lazos es como mejor se puede definir a la Yumbada, fiesta de mayor importancia para una gran parte de la población de esta parroquia. Este ritual, a diferencia de las conmemoraciones religiosas de la cultura cristiana, no se encuentra vinculado al abastecimiento de carnes en el nuevo sistema de distribución, sino a las formas tradicionales de abastecimiento que no solo tienen que ver con las mencionadas ferias o el Mercado. Lo que sucede durante la Yumbada es “un ritual sagrado”.¹⁰⁸ Este consiste en “un reencuentro con la tierra, con la naturaleza para agradecer

*La cursiva es nuestra.

¹⁰⁷ Entrevista realizada a Cecilia Chicaiza, habitante de Cotocollao. Entrevista realizada el 7 de mayo de 2011.

¹⁰⁸ Entrevista realizada a Pedro Morales, gobernador de los danzantes que cada año realizan la yumbada de Cotocollao. Sobre esta celebración ver además, Kathleen Sue Fine, “Más allá del Folklore: la yumbada de Cotocollao como vitrina para los discursos de la identidad, de la intervención estatal, y del poder local en los

los granos que se han sembrado para poder cosechar y compartir con los demás”.¹⁰⁹ Descriptivamente, desde la mirada externa, se puede definir este ritual como una reunión de habitantes históricos –particularmente danzantes- que se desarrolla en la plaza principal de la parroquia con el propósito de danzar para celebrar la productividad de la tierra (durante varias jornadas que coinciden con el solsticio de verano en el mes de junio). La Yumbada es una fiesta de agradecimiento a la tierra que justamente se conmemora, entre otros rituales, con una forma de distribución de los alimentos tradicionales a la cual, para distinguirla de la venta, denominaremos, reparto.¹¹⁰

En este contexto, el reparto de alimentos tiene un propósito ritual en el que subyace una suerte de búsqueda de identidad.¹¹¹ En esta parte del ritual, denominado localmente *Pambamesa*, todos los organizadores de la fiesta extienden sobre un largo plástico colocado en el piso, papas, habas, maíz de diferentes tipos, cerdo, cuy, etc., que previamente han preparado para aportar a la celebración.

El “reparto” de carne que se lleva a cabo para la Yumbada, como ha sido narrado por el propio director del grupo de danzantes,¹¹² se compone de gallinas, cuyes o borregos,

Andes urbanos ecuatorianos”, en William F. Waters y Michael T. Hamerly (Comps.), *Estudios ecuatorianos: un aporte a la discusión*, Tomo 2, Quito, FLACSO/Abya-Yala, 2007.

¹⁰⁹ Entrevista realizada a Pedro Morales, danzante tradicional de la yumbada en Cotacollao. 17 de febrero de 2011.

¹¹⁰ Sobre el desarrollo, significado y legitimidad de esta fiesta, Kathleen Sue Fine ha aportado un importante debate acerca del resurgimiento de la Yumbada y las diferentes tensiones y contradicciones que esta fiesta guarda como símbolo de reivindicación de un pasado y de una memoria que para la autora conviene revisar. Ver, Kathleen Sue Fine, “Más allá del folklore: la Yumbada de Cotacollao como vitrina para los discursos de la identidad, de la intervención estatal, y del poder local en los Andes urbanos ecuatorianos. En, William F. Waters y Michael T. Hamerly, *Estudios ecuatorianos: un aporte a la discusión*, Quito, FLACSO/Abya-Yala, 2007.

¹¹¹ Kathleen Sue Fine, “Más allá del folklore: la Yumbada de Cotacollao como vitrina para los discursos de la identidad,...

¹¹² “La pampa mesa es una forma de comida comunitaria en donde todos participan sentados a ras de piso; los alimentos son variados y se tienden en ponchos, chalinas o manteles a lo largo. Una persona es delegada para colocar el mote pelado y/o con cáscara, mientras que otras personas ponen la ‘guanlla’ (acompañantes

criados de manera doméstica por los participantes de la Yumbada, ya sean estos danzantes u observadores del ritual. Conservando su antigua tradición, estos animales no son adquiridos para dichas celebraciones en los espacios comerciales de Cotocollao, sino que aún son criados en los pocos corrales que quedan en su territorio, siendo alimentados con maíz, pastos y yerbas. De manera que la distribución que se hace de la carne se encuentra caracterizada por la pervivencia de una práctica de intercambio que no se encuentra mediada por las mismas transacciones económicas del sistema moderno de distribución. Este tipo de práctica, como lo señalara Marvin Harris en uno de sus trabajos antropológicos, se encuentra inscrita bajo una forma de “redistribución igualitaria” que guarda estrecha relación con la reciprocidad: “corre a cargo de un redistribuidor que ha trabajado más duro que nadie para producir los artículos que se van a distribuir, que guarda para sí mismo la parte más pequeña o nada y que, una vez que todo ha acabado, se queda con menos posesiones materiales que ninguno”.¹¹³

Como se observa en el ritual de la Yumbada en Cotocollao, quienes participan de la fiesta también participan de los alimentos, entre ellos de la abundante carne que se ofrece. Si se quiere hablar de la existencia de un tipo de transacción para la obtención de la carne, se puede afirmar que en este ritual todo el que sea merecedor de una porción de alimento es porque ha logrado tal privilegio al convertirse durante la fiesta en un danzante más, sin importar que tan cercano sea su origen respecto de los demás miembros del grupo. Dentro de este tipo de distribución tradicional, el aprovechamiento de la carne bajo la vigencia de estas antiguas tradiciones agrícolas es total. Según manifiesta Pedro Morales,

del mote: fréjol, carne, papas, habas); también se acostumbra a ‘guanllar’ (llevar la comida para otro momento); previo al inicio de la pampa mesa se acostumbra a recordar el objetivo de la misma y posteriormente se invita a degustar de los alimentos presentados. Definición tomada de <http://www.chordelegencantado.gob.ec/tradiciones.php> Fecha de consulta, 30 de septiembre de 2013.

¹¹³ Marvin Harris, *Antropología cultural...* p. 51.

heredero de esta forma de consumo agrícola, “Todo el producto se aprovechaba, incluso en el borrego hasta el cuero se usaba para hacer esteras”.¹¹⁴

Desde otro tipo de participación de la carne en la ritualidad de Cotocollao, el calendario que señala las diferentes variaciones en el consumo de carne también se encuentra estrechamente vinculado a conmemoraciones religiosas del santoral católico. Una señal de esta variación en la distribución está en el nivel de ventas de un tipo específico de carne que registran los centros de distribución de este territorio, justo en temporadas o días clave del calendario cristiano. Por ejemplo, como lo señala uno de los empleados del supermercado Santa María, en el mes de diciembre sube notoriamente la distribución de pavos y embutidos, mientras que en el mes de abril este supermercado mueve en pescados y mariscos todo lo que no mueve en el resto del año.¹¹⁵

3.2 La carne como representación de los procesos de la distribución tradicional y moderna en Cotocollao

3.2.1 La comercialización

El proceso de comercialización de la carne comienza desde la Empresa Metropolitana de Rastro lo cual implica la muerte de la res, sea que va a ser distribuida para el sistema tradicional o para el sistema moderno de alimentos. Al pasar por este centro de faenamiento, la carne sale certificada. Según William Lema, trabajador de la cadena Santa María, quien conoce el proceso de faena que se realiza en Quito, este camal es uno de los mejores complejos que hay a nivel latinoamericano porque asegura el control de las reses

¹¹⁴ Entrevista a Pedro Morales. 17 de febrero de 2011.

¹¹⁵ Entrevista a William Lema. 24 de marzo de 2011.

en tanto son revisadas exhaustivamente por diferentes veterinarios antes y después de la muerte de cada ejemplar.

Cuando la carne llega al supermercado, el proceso comienza: se bota el ácido láctico que contiene y la poca sangre que todavía le queda al animal, la cual se pierde en buena medida en la mesa de corte. Generalmente esta carne llega a los supermercados con pocas vísceras que son solicitados con anticipación a la planta faenadora. Por tanto, éstas previamente son revisadas una a una por el Camal Metropolitano o por la planta de faenamiento de la misma empresa de distribución, como sucede en el caso de la corporación La Favorita en su base Agropesa. Las vísceras escogidas por el sistema de distribución moderno son intestinos, “librillo”, panza, hígado, riñones y corazón.

Mientras en un extremo de la avenida Diego de Vásquez en donde está ubicado el supermercado Santa María las tareas de comercialización comienzan cuando el animal ha ingresado –sobre las 9 de la mañana– al local, en el lado opuesto de la calle, en donde está ubicada la feria libre de La Ofelia, quienes trabajan distribuyendo carnes han comenzado su jornada 7 horas antes para tener el tiempo de levantar el toldo y descargar todo el producto para la venta. Este trabajo se realiza en los supermercados cada 3 días, cuando ingresa un animal recién faenado, mientras que en La Ofelia ocurre cada viernes, cuando se instala la feria.

Si bien la feria libre en Cotocollao se instala cada viernes, el proceso para la distribución comienza mucho antes. Como señala Fanny Guerra, una trabajadora que ha participado en la feria desde su génesis, hace 23 años, el trabajo de muchos distribuidores de carne comienza desde el lunes, cuando deben viajar hacia diferentes ciudades (Santo

Domingo e Ibarra, por ejemplo) para conseguir en las fincas de productores un ganado que cumpla con las características de venta: reses de no más de 2 años y medio, que tengan un precio promedio de 450 dólares. Cuando está búsqueda ha dado resultados, cada animal debe ser transportado vivo al camal más cercano para comenzar el proceso mencionado más arriba. Para entonces han pasado 3 o 4 días de la semana y los comerciantes deben comenzar a preparar su participación en la feria. El trabajo de comercialización comienza para ellos el viernes desde las 4 de la mañana cuando se abre la venta al por mayor para otros comerciantes. A diferencia del supermercado, dentro de este proceso no se dedica tiempo para la realización de cortes: al animal se le faena en 3 piezas para que el comprador solicite la que le interese.

En el supermercado Santa María, mientras tanto, después de asegurar la limpieza del animal en la planta de proceso, ubicada también en Cotocollao, se realiza el trabajo de corte, que consiste en el despiece que se puede hacer del animal. El criterio para llevar a cabo esta división tiene que ver con cierto nivel de estandarización determinado por las unidades comerciales, las cuales conocen las tendencias del mercado en materia de cortes. Esta división se desprende también de una observación de las preferencias gastronómicas de la comunidad en donde opera el supermercado. Esta es la razón por la que en la sección de carnes de este supermercado es posible encontrar simultáneamente un corte de picaña (acuñado en Brasil) o un corte de punta de cadera de preferencia local. Después de este proceso, la carne está lista para salir a la venta.

Por otra parte, desde la perspectiva de la distribución que tiene la carne para usos comerciales, en Cotocollao la carne se encuentra estrechamente relacionada con la venta de

comidas rápidas que se distribuyen, en una buena parte de su territorio, de manera informal y a bajos costos. Los principales tipos de carne que son adquiridos en el comercio de Cotocollao para la elaboración de platos como pinchos, hamburguesas, salchipapas o *hot-dogs*, son carne molida y embutidos elaborados con carne de menor calidad, según señala Laura Rodríguez, vendedora en La Ofelia. Para esta vendedora, la carne que ella distribuye proviene de un tipo de ganado que ha sido engordado con pasto y de manera natural.¹¹⁶

La carne que se distribuye en Cotocollao también está destinada a restaurantes y tiendas de esta parroquia y de otras parroquias de Quito. Estos comerciantes que se abastecen en los puestos de la feria de La Ofelia –desde donde se distribuye carne para otros negocios– adquieren su materia prima a muy tempranas horas de la mañana del sábado (día de feria). Quienes compran carne como materia prima para la venta de comida preparada en dicha feria llevan una libra de carne corriente a un precio promedio de 1,60 dólares cuando en pequeñas cantidades la libra cuesta 2,40 dólares dentro de la misma feria.¹¹⁷

3.2.2 Las estrategias de venta

El espacio de la distribución alimentaria en Cotocollao se ha convertido, después de la llegada de la ciudad, en un escenario en donde se expresan las relaciones de fuerzas entre los actores que participan de esta actividad. Dicha relación se expresa a través de ciertas estrategias, como las definiera Michel de Certeau “cálculo de relaciones de fuerzas” que “postula un lugar susceptible de circunscribirse como un lugar PROPIO y luego servir de

¹¹⁶ Entrevista a Laura Rodríguez, vendedora de carnes al por mayor en la feria libre de La Ofelia. Entrevista realizada el 25 de agosto de 2013.

¹¹⁷ Entrevista realizada a Fanny Guerra, dirigente del giro de carne de res en La Ofelia. Entrevista realizada el 2 de septiembre de 2013.

base a un manejo de sus relaciones con una exterioridad distinta”.¹¹⁸

Por medio de numerosas estrategias, los supermercados, el Mercado Municipal de Cotocollao, las ferias libres menores y la gran feria libre de La Ofelia buscan la mayor distribución de sus productos –entre estos la carne– entre los consumidores:

Estrategias de la distribución alimentaria en Cotocollao	
Sistema Tradicional	Sistema moderno
Alternativas de oferta de un mismo producto en varios puestos	Creación de marca propia que promete ahorro
Relación directa con el productor (en algunos casos)	Día o temporadas de descuento en carnes
"La cacería": relación directa entre el consumidor y el ofertante del producto. Posibilidad de negociación.	Línea de productos bajos en grasa. Carne baja en grasa.
Yapa: regalo que hace el vendedor al comprador	Ubicación del supermercado en zonas estratégicas que, como sucede con la cadena Santa María, significa estar frente a los mercados de la ciudad
Ofrecimiento de prueba del alimento al consumidor antes de la compra	Estudios de mercadeo
Promoción verbal de los productos	Promoción de la marca en prensa, radio, televisión, internet y vallas publicitarias
	Suscripción a tarjeta de descuentos
	Incorporación a programas sociales. Ejemplo: Socio solidario
	Buena presentación de la planta física

En esta distribución comercial se observa una diferenciación del tipo de carne que se consume, como hemos insistido antes. Dicha diferenciación radica, por una parte, en la venta de carne denominada por los mismos distribuidores como de “baja calidad” y, por la otra, por la venta de la carne que estos mismos actores denominan de “alta calidad”.

¹¹⁸ Michael de Certeau, *La invención de lo cotidiano. I artes de hacer*, México D.F., Universidad Iberoamericana, 1996. p. 50.

La carne de “baja calidad” recibe esta denominación debido al bajo costo del animal que se ha comprado para el faenamiento, lo cual puede responder al mismo tiempo a su diversa procedencia, a su forma de crianza o al número de controles a los cuales se ha sometido antes o después de su muerte, como lo explica Fanny Guerra, representante del giro de carne de res en la feria de La Ofelia. Asimismo, las características que los distribuidores de Cotocollao atribuyen a la carne de “baja calidad” están relacionadas con la especificidad de sus cortes, por ejemplo el uso de carne de brazo.

Una de las estrategias utilizadas por los distribuidores para vender a más bajo precio es la ampliación de su campo de oferta con algunas secciones de la carne que no son apreciadas en otros sectores de la distribución como los supermercados, por ejemplo: intestinos, órganos, huesos o extremidades, los cuales en el consumo luego se transforman en platos apetecidos por un amplio círculo de hogares: “guatita” (panza), “caldo de patas” “caldo de menudencias”, etc.

En cambio, quienes frecuentan el uso de carne de “alta calidad”, que desde luego es ofrecida a más altos precios, consumen en sus hogares carne en estado fresco que proviene de animales jóvenes, criados con una alimentación a base de granos, con constante revisión veterinaria y la aprobación de todos los controles en el camal en donde se ha llevado a cabo su faenamiento, etc. Generalmente este tipo de vigilancia del ganado vacuno hace parte de los procesos de la agroindustria y, por lo tanto, es distribuida en los supermercados de Cotocollao, principalmente en el supermercado más grande de la parroquia: el Santa María. Al igual que la carne de “baja calidad”, esta carne comporta además otras especificidades que hace que suba su precio; por ejemplo, el aprovechamiento de las secciones más suaves

y con menos grasa de un animal gracias cortes adecuados, como el “lomo fino” y la “punta de cadera”. En este caso, no existen huesos, órganos o extremidades.¹¹⁹

3.2.3 Técnicas y nuevas tecnologías

Por otro lado, las técnicas de almacenamiento utilizadas en el proceso de distribución de alimentos en Cotocollao permiten complementar el reconocimiento de los tipos de oferta que se realizan y, posteriormente, los tipos de consumo que caracterizan a las prácticas alimentarias. Los diferentes grados de apropiación de las técnicas y las tecnologías observadas no solo obedecen a las nuevas tendencias de la distribución a gran escala, sino que han sido una constante en las históricas prácticas alimentarias, constantes que tuvieron su origen en los primeros procesos de maceración, salado, congelación, putrefacción o cocción de alimentos que tenían lugar en Cotocollao¹²⁰ hasta las todavía existentes prácticas de almacenamiento en pundos de cerámica, costales de cabuya y “soberados”¹²¹. Estas prácticas siguen siendo cultivadas en algunos espacios domésticos así como en los espacios de la distribución tradicional. Un ejemplo de cómo estas técnicas de conservación se fijan y se transforman en la estructura de las prácticas alimentarias en Cotocollao se encuentra en el marcado contraste existente entre el manejo del sistema tradicional de la carne y el manejo del sistema moderno:

En la feria de La Ofelia, de 31 comerciantes que integran el giro de carnes, 23 cuentan con vehículo propio para el transporte de los productos; de estas 23 personas, solo

¹¹⁹ Entrevista a Fanny Guerra, dirigente del giro de carne de res en La Ofelia. Entrevista realizada el 2 de septiembre de 2013.

¹²⁰ Julio Pazos, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña...* p. 118.

¹²¹ Soberado: según Pedro Morales, cabecilla de los *yumbos* de Cotocollao, “es una especie de altillo [...] era como un tipo de almacenamiento [...] yo que me acuerde en ese tiempo no le entraba el gorgojo”. Entrevista a Pedro Morales.

5 cuentan con transporte especializado para el transporte de carne, el cual, entre otras características básicas, debe ser refrigerante. Una vez que la carne ha sido descargada de los camiones, se cubre colgada con plásticos; otros cortes solo se dejan al aire libre sin ningún tipo de refrigeración, puesto que es este espacio las posibilidades de que cada comerciante pueda transportar al inicio la feria (cada 8 días) una refrigeradora son nulas. Esta situación lleva a que un consumidor que recorra el laberinto de pasillos de La Ofelia se tropiece constantemente con recipientes de vísceras y sangre apoyados en el suelo.

Frente a la falta de tecnología que garantice una cadena de frío¹²² ininterrumpida y salvaguarde así la carne que será consumida por quienes visitan esta feria, los comerciantes han desarrollado como estrategia para retrasar el proceso de putrefacción de la carne la instalación de toldos para cubrirla del sol directo y la implementación de cálculos aproximados de las porciones de venta de un día para no tener que regresar luego del cierre de la feria con sus productos. Por tratarse de un producto crudo, las observaciones hasta aquí realizadas sobre la distribución de carne no nos permiten afirmar que quienes distribuyen carne en la feria pueden aplicar a este producto las técnicas artesanales de conservación que seguramente conocen, como sí sucede en el caso de otros productos que se venden en esta misma feria.

Del lado de los supermercados que representan al nuevo sistema de distribución alimentaria, las condiciones físicas de sus plantas evidencian una modernización de los procesos. Como se ha afirmado, estos nuevos escenarios cuentan con centros de faenamiento como el de la cadena La Favorita con presencia en Cotocollao a partir del

¹²² La cadena de frío es el mantenimiento de los niveles de temperatura adecuados durante el tiempo y la correcta conservación de los alimentos perecederos; éstos incluyen la leche, los yogures, los quesos, las carnes, entre otros". Programa de Control de la Cadena de Frío en los supermercados. <http://www.frio-seguro.com.ar/>. Fecha de consulta: 13 de septiembre de 2013.

supermercado Akí o también de centrales de corte y empaque de carne, como la que cuenta la misma Corporación Favorita y el supermercado Santa María. Dentro de este sistema, la mayor parte del procesamiento de la carne presenta altos niveles de mecanización, en la mayor parte de los casos, acompañada del trabajo de empleados capacitados por las mismas empresas en áreas específicas del proceso; por ejemplo, el deshuese.

El nivel de especialización de este nuevo sistema de distribución se aplica a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización de la carne. Por ejemplo, desde que el animal ha sido faenado se transporta al supermercado en camiones refrigerantes que son capaces de soportar los largos trayectos que tiene que atravesar este producto, la carga y descarga de los animales se realiza desde cuartos fríos, en estos mismos cuartos fríos se lleva a cabo una parte del procesamiento del animal, generalmente el lavado previo para retirar el ácido láctico. Toda la tecnología que se maneja en este proceso además es controlada por plantas eléctricas propias que garantizan que las maquinas encargadas de la refrigeración nunca dejen de funcionar. Asimismo, como lo presenta la Corporación La Favorita, estas cadenas cuentan con otros procesos recientemente incorporados que garantizan la conservación de la carne que comercializan:

Contamos con equipos de alta tecnología como etiquetadoras automáticas, empacadoras al vacío y el moderno sistema de empaque de carnes a nivel mundial: Superpack y Al Vacío para conservar más tiempo y en mejor estado la carne.¹²³

Sobre esta asimilación tecnológica en el sistema moderno de distribución todo lo que pasa con un animal o con una serie de productos cárnicos tiene su registro en una base común de las empresas propietarias de los supermercados, mientras que en el sistema

¹²³ Corporación La Favorita. <http://www.supermaxi.com/portal/en/web/cfavorita/economia-y-servicio>

tradicional de la distribución esta tarea aún no inicia. En los mercados y ferias no existe un registro administrativo del volumen de ventas de la carne que se realiza en un día, mes u año. Tampoco los vendedores conocen cuál es su nivel exacto de venta durante estas mismas frecuencias de tiempo.

Finalmente, lo que se puede observar luego de este análisis es que la distribución alimentaria en Cotocollao no solo debe entenderse como una actividad sucesiva a la producción agrícola, sino en su complejidad, como una práctica que, además de generar ingresos, produce intercambios sociales, así como la reproducción de relaciones sociales y la transmisión de tradiciones y valores culturales, entre otros efectos.

En este sentido, si hablamos de que en Cotocollao han pervivido con el tiempo diversas prácticas sociales, técnicas, estrategias de comercialización del proceso de distribución de la carne y, seguramente, de una larga lista de productos, puede afirmarse sin lugar a dudas que en Cotocollao existe una simultaneidad de procesos que se mezclan con la realidad contemporánea en la que hemos situado al sistema moderno de distribución. Esta precisión conlleva a comprobar que, pese a la “amenaza” que puede representar la presencia de los supermercados para el sistema de distribución tradicional, en esta parroquia no existe un desarrollo lineal de las nuevas ideas, acciones y condiciones vinculadas al sistema moderno de distribución. La transformación de las prácticas de distribución de alimentos no ha implicado el desdibujamiento de las formas de distribución ejercidas en Cotocollao desde antes de la implantación de los procesos urbanizadores. Muestra de ello –como se observó en el segundo capítulo– es que actualmente las formas de trabajo de una importante población vinculada a la comercialización tradicional de

alimentos sigue respondiendo a patrones originados en circunstancias específicas de su historia.

Conclusiones

La modernidad al otro lado de la calle

La llegada de los supermercados a Cotocollao, salvando muchas distancias, recuerda un hecho concreto de lo acontecido en Europa durante el siglo XIX. Cuando por primera vez se vio transitar al ferrocarril, los actores económicos involucrados en el proyecto intentaron fijar en las poblaciones un discurso de progreso con un claro matiz de diferenciación entre civilización y barbarie que, indiscutiblemente, favorecía a su proyecto modernizador.

De la misma manera en Cotocollao, dentro de su panorama alimentario, la llegada del supermercado fue asumida por parte de las cadenas comerciales que iniciaron este proceso como como expresión simbólica de la entrada a la modernización urbana. Sin embargo, que la distribución alimentaria en Cotocollao esté caracterizada por algunas de las continuidades que se han observado en los capítulos 2 y 3 lleva a rebatir esta primera idea.

En este sentido, la principal característica de la distribución alimentaria en Cotocollao está en que en este territorio lo tradicional y lo moderno “conviven”. Como se observó a lo largo de la descripción y análisis de dinámicas presentes en este proceso, de ninguna manera la llegada de los supermercados ha extinguido las dinámicas del sistema de distribución tradicional.

La relación de estos dos sistemas es una relación inequitativa de fuerzas en disputa: de un lado, los supermercados se disputan la venta de un mayor volumen de alimentos entre las comunidades en donde se encuentran asentados, es decir, en la mayor parte del país. Mientras tanto, el sistema de distribución tradicional se disputa la posibilidad de sostener sus escenarios y la fuente de trabajo de una importante población que durante décadas se viene dedicando a este oficio.

Al presentar esta relación de los dos sistemas estudiados como una relación de tensiones –además inequitativas–, tampoco es menos cierto que los enfrentamientos solo se den entre uno y otro sistema, puesto que al interior de cada forma de distribución, tradicional y moderna, existen también grandes diferencias y disputas, como vimos: los supermercados se disputan entre ellos las ventas mediante la utilización de variadas estrategias; el supermercado se disputa con el Mercado Municipal de Cotocollao la venta de productos vegetales; éste último, a su vez se disputa con la feria libre de La Ofelia el espacio de venta popular (disputa que ha dado lugar a grandes enfrentamientos); dentro de la feria de La Ofelia los propietarios de puestos se disputan cada ocho días el lugar en donde asentar sus toldos para obtener una mejor venta.. En Cotocollao, que Mercado, Feria y supermercado se encuentren frente a frente al pasar la calles, no es una coincidencia, lo que sugiere esta realidad territorial y al mismo tiempo simbólica es que la distribución alimentaria en Cotocollao está inmersa es la naturaleza de las formas de relacionamiento que se generan de cada uno de los intereses de distribución en cada sistema, muchas veces opuestos.

De manera complementaria, este ejercicio de investigación permite plantear que existe una estructura detrás de las prácticas alimentarias. Esta estructura se define, entre otras características, como dinámica al haber sobrevivido y haberse adaptado a los diferentes procesos históricos por los que ha atravesado la comunidad de Cotocollao. También esta estructura ha permitido consolidar un referente para las formas de organización y división social de dicha parroquia. En este sentido, cada sujeto tiene una distribución de tareas asignadas de acuerdo con el lugar que ocupa en la jerarquía social. La distribución alimentaria, por tanto, encierra dinámicas de diferenciación social ancladas en relaciones de poder: el lugar que ocupan los sujetos y las sociedades en este proceso está fuertemente determinado por su ubicación en la escala socioeconómica.¹²⁴

Finalmente, la distribución alimentaria en Cotocollao es una expresión de su propia estructura social y cómo ésta ha sido influida por las ideas y procesos de su historia. El análisis de lo que sucede localmente en esta población, además de significar la pregunta por las transformaciones alimentarias, también propone la urgencia de nuevos ejercicios de investigación que planteen otras preguntas y formas de explicar las problemáticas sociales de las comunidades latinoamericanas por medio de las múltiples expresiones que se reproducen a lo largo y ancho de la vida cotidiana de los pueblos.

¹²⁴ Adolfo Albán Achinte, "Tiempos de Zango y de guampín...", p. 273.

BIBLIOGRAFÍA

- Albán, Adolfo, “Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombi) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX”, Universidad Andina Simón Bolívar. Tesis de doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos, Quito, 2007.
- Arnaíz, Mabel Gracia, “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España” en Mabel Gracia, Arnaíz, (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel, 2002,
- Barreda, Andrés, “Crisis actual en la forma capitalista de consumir carnes y demás alimentos de origen animal”, en Jorge Veraza, *Los peligros de comer en el capitalismo*, México, Itaca, 2007.
- Beardsworth, A. y Keil, T., *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Londres, Routledge, 1997.
- Bourdieu, Pierre, *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, Barcelona, Anagrama, 1997.
- Brassel, Frank, “Las dinámicas monopólicas de la agroindustria”, en Frank Brassel, Jaime Breilh y Alex Zapatta (Edits.), *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*, Quito, SIPAE, 2011.
- Carrión, Fernando y René Vallejo, “Planificación de Quito: del Plan Director a la ciudad democrática”, en Fernando Carrión (Coord.), *Ciudades y políticas urbanas en América Latina*, Quito, CODEL, 1992.
- Cazamajor D’arfois, Philippe y Luz del Alba Moya, “Los mercados y ferias de Quito”, en Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica, *Documentos de investigación. Quito: aspectos geográficos de su dinamismo*, N°5, Quito, Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica, 1984.
- Cazamajor D’arfois, Philippe, 1986 “La red de mercados y ferias de Quito”, en *Cultura*, Vol. 8, No 24 c (Ene. – abril), Quito, Banco Central del Ecuador.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005.
- Contreras Hernández, Jesús, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Arnaiz, *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel Antropología, 2008.
- Contreras Hernández, Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema Universidad, 1992.

- Corporación La Favorita, *¿Quiénes somos?*, en <http://www.supermaxi.com/portal/es/web/supermaxi/quienes-somos>.
- Chiva, M., *La alimentación humana*, Barcelona, Bellaterra, 1997.
- de Certeau, Michael *La invención de lo cotidiano. I artes de hacer*, México D.F., Universidad Iberoamericana, 1996.
- Diario Hoy, “Aceras. Comida, ropa, zapatos, muebles... menos peatones”, Quito, 7 de agosto de 2013.
- Empresa Metropolitana de Rastro, Quito, <http://www.emraqep.gob.ec/> Fecha de consulta: 25 de agosto de 2013.
- Fine, Kathleen Sue, *Cotocollao: ideología, historia y acción en un barrio de Quito*, Quito, Abya-Yala, 1991.
- Fine, Kathleen Sue “Más allá del Folklore: la yumbada de Cotocollao como vitrina para los discursos de la identidad, de la intervención estatal, y del poder local en los Andes urbanos ecuatorianos”, en William F. Waters y Michael T. Hamerly (Comps.), *Estudios ecuatorianos: un aporte a la discusión*”, Tomo 2, Quito, FLACSO/Abya-Yala, 2007.
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- Guerrero, Mirian, *Gran reportaje de la feria libre de La Ofelia como muestra de apropiación del espacio urbano. Tesis para optar el título de licenciada en Comunicación Social*, Quito, Universidad Central del Ecuador, 2012.
- Harris, Marvin, *Antropología Cultural*, S.C., Alianza, 1998.
- Harris, Marvin, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza, 2010.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), *Censo de Población y Vivienda*, 2010, en <http://www.inec.gob.ec/home/>.
- Le Goff, Jacques, “Las mentalidades, una historia ambigua”, en Serge Gruzinski y Solange Alberro, *Introducción a la historia de las mentalidades*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1979.
- León, Xavier, “El agronegocio en Ecuador: un monopolio llamado PRONACA”, en Frank Brassel, Jaime Breilh y Alex Zapatta (Edits.), *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*, Quito, SIPAE, 2011.

- Lévi-Strauss, Claude, *El origen de las maneras de mesa*, México, Fondo de Cultura Económica, 1977.
- Lindón Villoria, Alicia (comp.), *La vida cotidiana y su espacio-temporalidad*, México, Anthropos, 2000.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, *Ordenanza Municipal 253 del 5 de diciembre de 2005. Folios 1 y 9*. Quito, Imprenta Municipal, 8 de mayo de 2008.
- Navas Carbo, Xiomara, “Las minicentrales hidroeléctricas: sus verdaderos impactos socio-ecológicos y políticos. El caso del Proyecto Río Calope en Cotopaxi, Ecuador”, en <http://www.fnca.eu/fnca/america/docu/1993.pdf>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, *Abastecimiento y distribución de alimentos de las ciudades de los países en desarrollo y de los países en transición*, Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2007.
- Pazos, Julio, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. FONSA, Quito, 2008.
- Programa de Control de la Cadena de Frío en los supermercados. <http://www.frio-seguro.com.ar/>.
Fecha de consulta: 13 de septiembre de 2013.
- R. Figueroa, Juan, *Cotocollao panorámico, homenaje a un pueblo fundador*, Quito, S.E., 1941.
- Ramón Valarezo, Galo, “Quito aborigen: un balance de sus interpretaciones”, en Eduardo Kingman, *Quito, enfoques y estudios a través de la historia*, Quito, Municipio de Quito, 1992.
- Slustky, Daniel, “El caso de la agroindustria de la carne en Honduras”. Serie de Monografías, Investigación transnacionales y agricultura en América Latina, N°2, Quito, Ediciones Ceplaes, S.F.
- Zamora, Miguel, 2005 “La rápida expansión de los supermercados en Ecuador y sus efectos en las cadenas agroalimentarias”, en *Ecuador Debate*, Quito, Centro Andino de Acción Popular.

ENTREVISTAS

Alicia Gómez, habitante del barrio Velasco, parroquia Cotocollao. 17 de febrero de 2011.

Augusto Ceaz, jefe de Local Akí de Cotocollao. 25 de mayo de 2013.

Carlos Iza, dirigente de la Feria Libre Santa Teresa. 13 de agosto de 2013.

Carmen Ferreira, trabajadora del Supermercado Santa María de Cotocollao. 23 de marzo de 2011.

Carmen Lozano, vendedora de plátanos en la feria libre de La Ofelia. 13 de marzo de 2011.

Cecilia Chicaiza, habitante de Cotocollao. Entrevista realizada el 7 de mayo de 2011.

Fanny Guerra, dirigente del giro de carne de res en La Ofelia. Entrevista realizada el 2 de septiembre de 2013.

Gonzalo Pérez, habitante de la urbanización El Condado. 2 de septiembre de 2013.

Jaqueline Mosquera, trabajadora del supermercado Akí de Cotocollao. 25 de mayo de 2013.

Laura Rodríguez, vendedora de carnes al por mayor en la feria libre de La Ofelia. Entrevista realizada el 25 de agosto de 2013.

Manuela Semanate, habitante de Velasco, 17 de febrero de 2011.

Mercedes Benavides, presidenta del Mercado Municipal de Cotocollao. 26 de junio de 2012.

Mónica Asimbaya, empleada en uno de los puestos del giro de frutas en el Mercado Municipal de Cotocollao. 12 de agosto de 2013.

Pedro Morales, danzante tradicional de la yumbada en Cotocollao. 17 de febrero de 2011.

Rodrigo Salazar, administrador del Mercado Municipal de Cotocollao. 25 de agosto de 2013.

Teresa Vásquez, vendedora del Mercado de Cotocollao. 17 de agosto de 2012.

William Lema, trabajador del Supermercado Santa María de Cotocollao. 24 de marzo de 2011.

Páginas en INTERNET

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), *Censo de Población y Vivienda*, 2010. <http://www.inec.gob.ec/home/>

Distrito Metropolitano de Quito, "Datos abiertos" en <http://datosabiertos.quito.gob.ec/>

Corporación La Favorita, <http://www.supermaxi.com/portal/es/web/supermaxi/quienes-somos>.

Empresa Metropolitana de Rastro, Quito, <http://www.emragep.gob.ec/>