



Estás leyendo la transcripción del segundo capítulo de la serie especial “Ciudades y Coronavirus” de Estación Ciudad: MERCADOS EN RIESGO, CIUDADES EN RIESGO. La hemos creado porque creemos que la información debería llegar a la mayor cantidad de personas posibles, incluyendo a quienes, por dificultades auditivas, suelen verse excluidos y excluidas del mundo de los podcasts y proyectos sonoros.

¡Pero todavía estamos aprendiendo! Si tienes alguna recomendación de cómo podríamos mejorar estas transcripciones, escríbenos a [hola@estacionciudad.org](mailto:hola@estacionciudad.org)

---

## **ESTACIÓN CIUDAD**

### **Ciudades y coronavirus: MERCADOS EN RIESGO, CIUDADES EN RIESGO**

Pocos espacios públicos son tan importantes para las ciudades como sus mercados de abasto tradicionales, esos que en otros países de la región se llaman plazas o ferias. Recorrer sus pasillos es caminar entre olores de fruta, quesos agrios y fuertes, papas aún con tierra y olor a campo, sangre fresca de gallinas, pollos y carne, y bandejas de peces que yacen con sus ojos abiertos sobre hielo. Estos espacios de colores fuertes, alimentos apilados, canastos y parihuelas, productoras, carniceros y caseras, son el corazón que alimenta a las ciudades. Son, además, tan solo la punta visible del “iceberg” de un complejo sistema alimentario que funciona como una cadena que vincula a los centros urbanos con el campo.

(Cuña de inicio)

Estás escuchando “Estación Ciudad”, historias urbanas de territorio, poder e identidad en América Latina. En esta mini serie sobre ciudades y coronavirus, nos preguntamos de qué manera la pandemia está transformando las ciudades de todo el mundo y cuál es el futuro que les espera en un planeta que, todo parece indicar, deberá encontrar una nueva normalidad en los próximos años. En este capítulo, veremos cómo los cierres de mercados y centros de



abastecimiento durante la epidemia del Covid han puesto en riesgo la sostenibilidad alimentaria de nuestras ciudades. Discutiremos el largo camino del campo a la mesa y cómo la pandemia está transformando la relación entre productores y consumidores, cambiando la forma en que nos alimentamos.

(Fin de cuña)

Desde que estalló la pandemia, los mercados, centros de abasto, plazas o ferias, como se les dice en distintos lugares de Latinoamérica, han estado en el ojo de la tormenta. El inicio de la epidemia del coronavirus en Wuhan, China, desató un debate sobre la necesidad de prohibir los llamados *wet markets* en inglés, que son básicamente los mercados en que se vende carne de vaca, pescado y otras carnes y productos animales frescos, los que no están procesados, congelados o empaquetados de la manera en que lo estarían en un supermercado. En América Latina, los mercados se convirtieron en rápidos e involuntarios protagonistas al ser señalados como focos de contagio en varias ciudades. Desde hace meses, llevan aquí y allá la letra escarlata del virus, con muchos clamando por su desaparición, pero la realidad y su rol en la ciudad es mucho más complejo.

Los mercados han sido claves para el desarrollo de nuestras ciudades. Son inherente e ineludiblemente diversos: en ellos confluyen agricultores, comerciantes, cocineros, pescadores, compradores del diario y sibaritas. Actúan, además, como polos magnéticos. La confluencia de personas que naturalmente generan y la tolerancia a los usos mixtos y a la informalidad de nuestra región hacen que a su alrededor suela haber una explosión de comercio ambulatorio, de pequeños negocios y puestos de comida que aprovechan la cercanía a los ingredientes, de bazares y bodegas, y de productores agrícolas que no tienen un puesto fijo en el mercado pero sí compradores en sus intermediaciones. Donde hay un mercado, hay un barrio.

Nos regalan, además, comunidad y familiaridad. Cuando vamos al mercado, el verdulero suele ser el mismo, la señora de las nueces te da un pequeño extra con tu compra, que en Perú le decimos yapa, o el carnicero te regala la patita de pollo para el caldo. A diferencia de los supermercados, los mercados tradicionales permiten una espontaneidad que teje una fibra humana distinta. Su diversidad y rol multifuncional los hace ser más que un centro de abastos:



están sostenidos por un tejido social más inclusivo, ofrecen precios más baratos, permiten una relación entre el campo y la ciudad con menos intermediarios, y descentralizan a los beneficiarios directos del comercio que se da en ellos.

Más allá de si son públicos o privados, formales o informales, las características que comparten hacen que los mercados sean una pieza clave de la sostenibilidad y soberanía alimentaria de las ciudades latinoamericanas, donde millones de agricultores y productores de las zonas rurales dependen de ellos para vender sus productos; y donde la pobreza y la vulnerabilidad del subempleo impiden que los ciudadanos compren en supermercados, que si bien tienen mayores niveles de control de acceso y desinfección, son prohibitivos para la economía de una familia promedio. En ellos, además, conviven infinidad de productores que no necesariamente tienen la capacidad de entrar a una cadena comercial, ofreciendo productos que en caso contrario se dejarían de cultivar, afectando la biodiversidad de la región en virtud de los monocultivos, y permitiendo que un porcentaje mayor de cada centavo de la venta llegue al bolsillo de los agricultores. Por eso, la crisis a la que los ha empujado la epidemia del Covid debería llevarnos a preguntarnos qué decisiones de planificación, prejuicios y prioridades los han llevado a un nivel de precariedad tan alto, a pesar del rol tan clave que cumplen.

Algunos ejemplos. El 30 de mayo de este año, el Gran Mercado Mayorista de Santa Anita -el más grande del Perú- no pudo celebrar como todos los años el Día Nacional de la Papa, donde se exhiben más de 20 variedades de este tubérculo de origen peruano, los comerciantes preparan platos típicos y hacen pachamancas de pago a la tierra, y se tocan huaynos en vivo por sus pabellones. Poco antes, el 66% de las pruebas rápidas que se realizaron allí dieron positivo al Covid. Peor fue el caso del Mercado Mayorista de Fruta de la capital peruana, donde los positivos fueron 80% de las pruebas hechas. Pero, en una ciudad en la que el 70% de la población realiza sus compras en mercados tradicionales, cerrarlos en plena crisis era suicida.

El caso del Centro de Abasto en Ciudad de México es emblemático de esta tensión: con sus 3 km cuadrados de puestos de venta, bodegas y zonas de carga, es el mercado más grande del mundo, albergando a 90 mil comerciantes que atienden a 300 mil clientes al día. Al inicio de la pandemia, el gobierno de la ciudad vinculó varias muertes y contagios a los mercados y lanzó una alerta que incluyó a la Central de Abasto. Las conglomeraciones que se daban en el



mercado lo hacían tierra fértil para nuevos contagios, y la diversidad de puestos y operadores que naturalmente trabajan en un centro de abasto parecía hacer casi imposible aplicar los protocolos de seguridad que sí se lograron imponer en supermercados con mayor facilidad. Cerrarlo, sin embargo, no era una alternativa viable. Al final, el Centro de Abasto aplicó sus propias medidas de seguridad y rastreo mucho antes de que la ciudad lo hiciera, reduciendo sus contagios semanales de 200 en mayo a tan solo 60 o 80 en julio y demostrando que el aparente caos de espacios de gestión menos vertical y centralizada, como puede ser un mercado, tiene el potencial de altos niveles de autogestión y organización.

Los mercados tradicionales son además generadores de millones de empleos en una región que está fuertemente marcada por la informalidad y la economía del día a día. De hecho, en toda Latinoamérica, África y Asia, continúan siendo el eje articulador del comercio alimentario de la ciudad. Los potenciales cierres ponen en crisis una compleja cadena que va desde el productor que extrae las papas del suelo a 2000 metros sobre el nivel del mar hasta la abuela capitalina que las prepara en casa, pasando por los comerciantes informales que se aglomeran en las entradas de los centros de abasto, vendiendo instrumentos de cocina, secadores y, hoy, mascarillas.

Quiero regresar al Perú porque es un caso digno de análisis que deja perplejos a muchos: mi país fue el primero en la región en adoptar una estricta cuarentena a solo nueve días de reportado el primer caso y cuando aún no había un solo fallecido. A pesar de ello, es hoy uno de los países más golpeados por la pandemia y registra casi igual número de muertes por 100 mil habitantes que Brasil, que se ubicó en el extremo opuesto del espectro de reacciones posibles. Es que a pesar de las medidas, en Perú para miles de familias guardar la cuarentena fue difícilísimo. No solo por las condiciones de hacinamiento y la falta de agua potable en las casas sino porque, en una sociedad donde solo el 20% de las familias pobres tiene una refrigeradora o nevera, las personas debían salir de sus casas a comprar comida con frecuencia, encontrándose en los aglomerados mercados. Los mercados, entonces, eran parte de la crisis, pero no la crisis.

Enfocar la culpa en los mercados no ayudará a solucionar estos problemas estructurales. Por el contrario, todo esto deberá llevarnos a pensar qué rol cumplen en la ciudad y qué problemas



los acechan. A pesar de lo cruciales que son, los mercados estaban en riesgo de desaparecer incluso antes de la llegada del Covid. En Bogotá, una ciudad de más de 7 millones de habitantes, quedan solo 64 plazas de mercado, que es como las llaman los colombianos. De estas, 19 son públicas. Incluso antes de la pandemia, muchos de sus puestos yacían abandonados, resultado de lo que sus comerciantes ven como el desinterés estratégico del estado. El abandono municipal, la falta de inversión en ellos acompañado por la agresiva entrada de los canales comerciales modernos como los supermercados e hipermercados desde los 90, ha llevado a que queden cada vez menos plazas en pie. En la ciudad de Quito, donde el 75% de quienes trabajan en mercados son mujeres, se vive una angustia similar. Desde el 2001, el número de supermercados superó por primera vez la cantidad de mercados. Hoy, los mercados y ferias barriales pierden al año 2% de su demanda.

La reflexión sobre este tipo de procesos suele ser respondida con el argumento de que el cambio en las ciudades es natural y que la desaparición de comercios locales y tradicionales, por ejemplo, se debe a que son modelos que han llegado a su fin. El progreso, se dice, va siempre hacia adelante, inevitablemente dejando a algunos – o muchos – atrás. Mientras revisábamos archivos de diarios para hacer este guión, encontramos un artículo del diario El Tiempo 1993 donde un ex gerente de Carulla -una cadena de supermercados colombiana- se dirigía a los directores y jefes de las plazas de mercado del país y les decía que “a pesar de que ustedes no lo quieran, las plazas de mercado se van a acabar”. Pero como todo en nuestras ciudades, la agonía de estos espacios no es producto de la mera casualidad o del devenir de la “modernidad”, si no que más bien está acompañada de políticas urbanas que definen el uso del suelo, promueven algunas actividades en detrimento de otras y configuran la cara de nuestras ciudades y por ende la participación o exclusión de diferentes actores de la sociedad. Más de esto después de la pausa.

*(Pausa: Hola, soy Sofía García, urbanista, co-directora y productora de este podcast. Recuerda que nos puedes seguir en twitter como @estacionciudad y unirte a la discusión sobre los retos y oportunidades de las ciudades latinoamericanas. En Estación Ciudad queremos llegar incluso a quienes no nos pueden oír, por eso puedes descargar el guión de todos nuestros capítulos en la página web [www.estacionciudad.org](http://www.estacionciudad.org) y así compartirlo con quienes tengan alguna dificultad auditiva. Nos encantaría poder seguir contándote estas historias y dar a conocer los temas*



*urbanos en Latinoamérica. Por eso, si te gustan nuestros capítulos puedes darnos cinco estrellas donde escuches tus podcasts y compartirlo con tus amigos).*

Debido a su ubicación estratégica, los mercados siempre han estado en riesgo. Suelen estar en zonas céntricas de la ciudad o cercanas a vías que permiten llegar y salir fácilmente, tanto para los compradores como para quienes se ocupan de su abastecimiento. Remontémonos al famoso Mercado de Abasto de Buenos Aires, al pie de la gran Av. Corrientes que desemboca en lo que fue el puerto de la ciudad, hoy Puerto Madero. El mercado, que fue remodelado en los años 30 y conectado a la línea B del subterráneo para que llegasen los vagones de carga a la ciudad, fue cerrado en 1984 y mudado a Mercado Central de Buenos Aires a 18 km de distancia, en una zona menos céntrica de la ciudad. El mercado original estuvo cerrado por seis años. La zona se convirtió luego en un gran desarrollo comercial e inmobiliario y, como suele suceder, las decisiones sobre el suelo se tomaron sobre el potencial de su valor de renta y no del valor que daba a la ciudad de otras maneras. Durante esos seis años de cierre, la empresa que adquirió el terreno logró que la municipalidad cambie la zonificación y normativa para construir torres de viviendas, centros comerciales y un supermercado. Los porteños de antaño dicen que el barrio perdió la vitalidad y mixtura de usos que lo caracterizaba. Varias familias quedaron sin trabajo y quienes vivían ahí y trabajaban en el mercado no pudieron pagar más las rentas de los nuevos edificios y usos permitidos. Para quienes viven hoy en la zona, la principal opción para compra de alimentos es el supermercado que se abrió en el nuevo desarrollo, centralizando el acceso a alimentos, reduciendo las alternativas de compra y homogeneizando el tipo de comunidad que puede vivir allí y concentrando las ganancias que este comercio genera en una sola empresa.

Como vimos en nuestro primer capítulo de la mini serie sobre ciudades y coronavirus, uno de los factores que hacen a una ciudad o barrio resiliente es la capacidad de los ciudadanos de alimentarse de manera saludable y barata, lo que implica desde cultivar sus propios vegetales hasta poder acceder a proveedores diversos, que ofrezcan alternativas a distintos precios y donde el suministro de comida no dependa de una sola persona u empresa, permitiendo además a los pequeños comercios o puestos beneficiarse de forma más equitativa las actividades comerciales del barrio. La precariedad a la que se ha dejado a los mercados y ferias, muchas veces en beneficio directo o indirecto de las grandes cadenas de



supermercados en nuestros países ponen en riesgo este proceso, concentrando un aspecto clave de la supervivencia de las personas en pocas manos.

El asunto es que estas decisiones muchas veces no están en manos de los ciudadanos, si no que son influenciadas o tomadas por quienes determinan los usos de suelo de un área. Cuando el objetivo de la política de una ciudad es reemplazar usos de baja renta por usos que eleven el valor del suelo y por ende el valor económico de la propiedad, los mercados tradicionales pueden llevar la parte de perder. La planificación urbana entonces no debiera tener como fin solo considerar cómo elevar el valor de renta de la ciudad, sino generar un equilibrio donde también se tenga en cuenta el valor que las dinámicas existentes y las relaciones sociales que se desprenden de ellas generan. En demasiados casos, los cambios de uso del suelo no tienen en cuenta el tejido social que está en juego, los trabajos que se eliminan, la diversidad y vitalidad que se pierde cuando son reemplazados por espacios comerciales de renta más elevada. En el caso de los mercados ubicados en zonas más pudientes, esto puede responder a procesos de gentrificación, que a veces también pueden implicar formas de “turistificación” o “gastromización”, en las que se mantiene la apariencia del mercado, pero se privilegia a proveedores de servicios y productos más caros, así como a un público de mayores recursos. Bajo esta lógica, el mercado no es concebido como parte de la cadena alimentaria de la ciudad, si no como un atractivo turístico o una rememoranza a la vida barrial de antaño como estrategia de *branding*. En otros barrios, puede responder a presiones inmobiliarias, pues los extensos terrenos de las ferias permiten el desarrollo de grandes proyectos de vivienda o centros comerciales en zonas céntricas, donde el suelo disponible es cada vez más escaso.

Se trata entonces de pensar en las ciudades como un complejo organismo, en el que una combinación de sistemas económicos, redes de producción, usos de suelo y patrones culturales afectan profundamente la manera en que vivimos y consumimos, y donde las decisiones no son neutrales, si no que tienen consecuencias transformadoras sobre casi todos los aspectos de nuestra vida. La crisis del Covid evidencia el estado de riesgo y precariedad que enfrentaban los mercados antes de la pandemia, y nos hace preguntarnos si estamos construyendo sistemas y espacios urbanos que aseguren no solo nuestra seguridad alimentaria, si no una distribución menos desigual de los recursos económicos de la ciudad.



Pero así como la pandemia ha puesto a los mercados en el ojo de la tormenta, también ha evidenciado su importancia y la posibilidad de diseñar soluciones creativas que permitan asegurar su supervivencia, así como la sostenibilidad de la cadena alimentaria de la ciudad. De manera más o menos organizada, los mercados, sus asociaciones de productores y comerciantes y las familias que dependen de ellos, han creado canales de comunicación con sus clientes que les han permitido sobrevivir a esta época difícil. Ya sean los grupos de whatsapp, las alianzas con plataformas como globo o rappi o las plataformas que están desarrollando los gobiernos municipales junto con los mercados, ha quedado claro que existen mecanismos para cerrar la brecha de intermediación y a darle una oportunidad a mayoristas, minoristas y productores de llegar a sus destinos finales, manteniendo la cadena alimentaria del campo a la ciudad.

Los gobiernos locales también pueden ser importantes aliados. Cuando los mercados mayoristas de Quito cerraron temporalmente por miedo a contagios, la cadena de abastecimiento a las bodegas y minoristas se rompió. En respuesta, la municipalidad creó un convenio con empresas con gran capacidad logística como las cerveceras que podían llegar a comunidades del campo como a cada rincón de la ciudad; juntos crearon una plataforma para tomar pedidos de minoristas, que estas empresas luego distribuían, llegando a 3000 tiendas de la ciudad. En una iniciativa aparte, se incluyó a productores agroecológicos a través de un programa que tiene 400 huertos urbanos en 60 barrios de la ciudad e incorporaron a otros movimientos y colectivos, distribuyendo 700 canastas agroecológicas semanalmente en 80 barrios. En Perú, el gobierno potenció el programa llamado “de la chacra a la olla” con el fin de darle una oportunidad de venta directa a los productores rurales. En un mes de funcionamiento durante el estado de emergencia, se desarrollaron 110 mercados abiertos itinerantes que conectaron a 142 mil familias productoras rurales con las ciudades.

Pero todos estos esfuerzos, individuales y colectivos, no pueden sostenerse si no consideramos una cara más de este prisma. Con el crecimiento urbano de las ciudades latinoamericanas y la tendencia de liberar el suelo urbano iniciada en los años 80 en Chile, durante la dictadura del presidente Pinochet y continuada en Perú, Colombia y otros países, se ha permitido la expansión de la ciudad hacia y sobre los cinturones verdes de las ciudades, perdiendo terreno agrícola y obligando a desarrollar cadenas más largas de producción





alimentaria. Proteger las áreas periurbanas de cultivo y espacio verde, los canales y cuencas es tan importante como reconocer el derecho a la alimentación en una ciudad y proteger sus mercados. Las autoridades municipales que regulan el suelo, reciben mucha presión de los desarrolladores inmobiliarios para urbanizar estos cinturones de naturaleza y alimentos, de los que las ciudades de nuestra región han dependido durante toda su historia. Pero para hacer frente a esta situación, necesitamos ver el valor de uso de estos terrenos y no solo la renta que puedan generar al hacer una conversión del suelo de rural a urbano. Bajo una lógica de sostenibilidad alimentaria, estos terrenos que aún quedan en las periferias urbanas, debieran ser los más valiosos y protegidos para el futuro y resiliencia de nuestras ciudades. Una vez más, necesitamos rechazar la visión de ciudad fragmentada, donde se entiende el territorio como una mancha homogénea donde especular y lotes para urbanizar, desarrollar y vender. Nuestra sostenibilidad y futuro necesitan entender a las ciudades como un sistema complejo compuesto por piezas con roles distintos e importantes que no se limitan a la renta que generan, sino que implican el valor que su uso le da a la ciudad.

Los gobiernos locales, metropolitanos e incluso nacionales tienen inmenso poder de decisión en la disponibilidad, accesibilidad y asequibilidad de los alimentos, por lo que las políticas de sostenibilidad alimentaria no pueden entenderse por fuera del territorio de las ciudades y menos aún, de las enormes redes de personas, asociaciones de agricultores, comerciantes y pequeños empresarios que hacen que el engranaje funcione. Las ciudades deben pensar en recuperar su vínculo con lo rural, en reconocer en este espacio su fuente de alimentación e hilar con la participación de los mercados, ferias de alimentos y bodegas una estrategia de resiliencia territorial para que las ciudades puedan construir sistemas alimentarios que garanticen el acceso a alimentos de calidad y nutritivos mientras se revalora el rol que tienen quienes atienden cada eslabón de la cadena alimentaria como actores clave y de primera fila en garantizar los alimentos en una ciudad. El Covid-19 no ha revelado la insalubridad de los mercados tanto como ha puesto al descubierto la vulnerabilidad alimentaria y laboral de las ciudades que hemos construido. Y como hemos dicho antes, no hacer hoy los cambios que con tanta urgencia necesitamos, sería una doble tragedia.

*(Cuña de cierre)*



Has escuchado “Estación Ciudad”, un podcast del Lincoln Institute of Land Policy. Puedes ver fotos, leer más y encontrar la transcripción de este y nuestros otros capítulos en [www.estacionciudad.org](http://www.estacionciudad.org) y seguirnos en Twitter, donde estamos como Estación Ciudad. Queremos saber cómo están pasando estas extrañas semanas y realmente nos alegra mucho cuando nos escriben alguna línea por redes sociales. Este podcast fue escrito y dirigido por Sofía García y yo, Jimena Ledgard. Santiago Pillado es el diseñador y editor de sonido de todos nuestros capítulos, Laura Mullahy es la gerente del proyecto y Enrique Silva, asesor especial de nuestro podcast. Nos vemos pronto y hasta la próxima.

*(Fin de cuña)*