



Las ramificaciones sociales *del sector alimentario informal*



Aspectos sanitarios y de inocuidad para los consumidores

Diversos participantes en la conferencia electrónica sobre el SAI organizada por la FAO y la Universidad de Bolonia en mayo de 2006, observaron que muchas preocupaciones sanitarias y sobre la inocuidad de los alimentos vinculadas a productores y consumidores, no se habían abordado adecuadamente en el sector (por ejemplo, OMS, 2001)². Por ejemplo, en la agricultura urbana no regulada, los canales de riego urbanos suelen estar muy contaminados, lo que supone la contaminación de los productos (Binns y Lynch, 1998: 782; FAO y OMS, 2004). La mala calidad de los alimentos y las enfermedades resultantes pueden tener consecuencias negativas en el comercio y el turismo porque los consumidores pierden la confianza en la calidad de los bienes vendidos. Para los vendedores, esto puede suponer pérdidas económicas e incluso desempleo (FAO, 1998). Estos problemas son especialmente difíciles de gestionar en los países en los que se desalientan las actividades informales y, por lo tanto, están ocultas a la vista de los inspectores de salud pública.

En algunas circunstancias, los riesgos de contaminación química y bacteriana durante la elaboración, transporte y comercialización de los alimentos en el marco del SAI son francamente difíciles de controlar. Con frecuencia, los mercados mayoristas y minoristas no disponen de infraestructuras adecuadas, como por ejemplo, para la eliminación de desechos y el suministro de agua. El almacenamiento también es un problema, puesto que los vendedores de muchos países no tienen acceso a electricidad ni medios de refrigeración. Además, las mejoras en las infraestructuras de los mercados no bastan para eliminar estos riesgos. Habida cuenta de que a menudo los alimentos se elaboran en casa, también se deben dedicar esfuerzos para mejorar aspectos de los hogares urbanos, como el saneamiento y el acceso a agua y electricidad.

Las preocupaciones relacionadas con la salud y la inocuidad de los alimentos son aspectos cruciales cuando los alimentos vendidos en las calles son importantes para los consumidores urbanos (FAO, 1997; Tinker 2003). Sin embargo, en un estudio sobre siete ciudades africanas y asiáticas, Tinker descubrió que, en general, los alimentos cocinados y vendidos en las calles o en mercados son inocuos si se consumen poco después de su preparación. La contaminación de los alimentos se debe principalmente a manos y platos sucios, así como a la presencia de polvo (Tinker, 1987: 65). Los estudios efectuados en América Latina muestran riesgos para la salud cuando los alimentos se preparan sin disponer de acceso a agua limpia; no se respetan las prácticas mínimas de higiene y preparación adecuada de los alimentos; los alimentos crudos no se seleccionan con cuidado; o no se tiene en cuenta la contaminación ambiental (FAO, 1996).

Pune (India)

Estudio de caso

Un proyecto elaborado por el CIID sobre los vendedores informales de alimentos en las calles de la ciudad de Pune (India), puso de manifiesto que las muestras de alimentos recogidas de estos vendedores a menudo presentaban contaminación bacteriológica. Resulta interesante que el estudio también reveló que la calidad de las comidas preparadas por mujeres en sus propias casas para la venta callejera, era superior a la del resto de alimentos vendidos en la calle. Así pues, el proyecto recomendó la legitimación de las actividades de venta callejera de alimentos y la dotación a nivel municipal de emplazamientos para la venta e instalaciones adecuadas (para el lavado, el almacenamiento de material a granel y la preparación de comida) con la finalidad de reducir la posible contaminación de los alimentos a causa de unas condiciones de trabajo poco higiénicas. Las actividades de investigación dieron como resultado un plan para regular, facilitar y ayudar a la venta de alimentos en las calles de Pune. Asimismo, también permitieron conseguir unas mejores condiciones sanitarias y laborales de los vendedores callejeros de alimentos y una mayor comunicación entre autoridades y vendedores (CIID, 2002).

² Diversos participantes en la conferencia electrónica señalaron que no se debe afirmar que el SAI equivalga a alimentos de baja calidad: incluso los hoteles internacionales pueden experimentar problemas con la higiene y la elaboración de alimentos.

Los vendedores también pueden emplear de forma incorrecta aditivos alimentarios e incluso utilizar sustancias con algunos colorantes y conservantes no autorizados, hecho que puede incrementar los riesgos para la salud.

En países de Asia Oriental con un amplio SAI, los consumidores son plenamente conscientes de los aspectos de inocuidad alimentaria. Por lo tanto, los vendedores deben proporcionar un entorno higiénico si desean mantener su actividad. Este hecho pone de manifiesto que la educación de los consumidores es un elemento importante en la creación de un SAI seguro.

¿Quién alimenta el fuego? Cuestiones de género

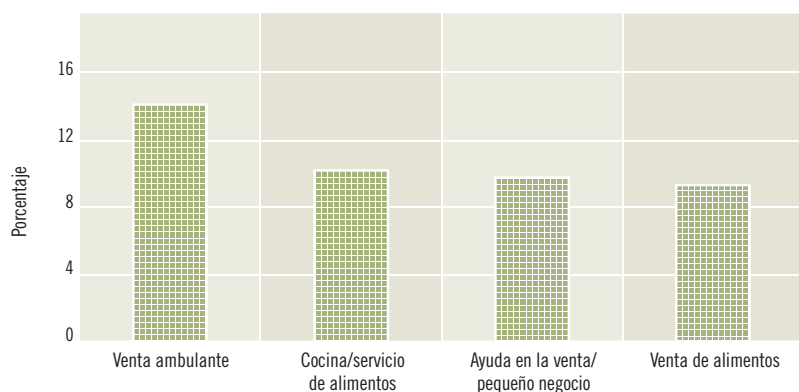
Es bien sabido que es más probable que las mujeres estén empleadas en el sector informal que los hombres. Esto se debe a una combinación de factores, entre los que destaca una mayor responsabilidad en el hogar, unos niveles de aptitudes y educación bajos o no reconocidos, una reducción en los ingresos del hogar y, en ocasiones, su deseo de obtener una mayor autonomía y flexibilidad (Scott, 1994). En general, las mujeres que trabajan en este sector ganan menos que los hombres y están concentradas en nichos de mercado que se consideran «femeninos», especialmente el servicio y la producción de alimentos (FAO, 1995). Sin embargo, en algunos países pueden ganar más dinero que los trabajadores de empleos formales, como la construcción o la albañilería (Tinker, 1987: 59). De hecho, algunas mujeres ganan más que sus maridos. Existe una gran variación local en la repercusión que tiene en los medios de subsistencia de las mujeres su participación en el SAI. Para mejorar las condiciones generales de estas mujeres, es importante reconocer que sus actividades en el sector no son únicamente temporales o un mero complemento al trabajo de sus maridos, sino que pueden ser habituales y permanentes (FAO, 1995).

El contexto cultural de la participación de las mujeres en el SAI se debe considerar en el marco de relaciones más amplias de parentesco, alianzas e influencias (Kanté, 2002). A menudo, utilizan sus ingresos para mantener a sus familias y no para ampliar el negocio (Tinker, 1994) ni para obtener un prestigio o solidaridad sociales resultado de su trabajo. Asimismo, consideran que este sector ofrece más flexibilidad que la que puede brindar el empleo formal, y pueden combinar con mayor facilidad un empleo que reporta ingresos con otras responsabilidades del hogar, como el cuidado de los hijos (Simon, 2003). Estos valores se deben tener en cuenta a la hora de formular políticas relacionadas con el sector, puesto que las mujeres no tienen por qué estar necesariamente interesadas en ampliar el negocio o abandonar el sector por un empleo formal (Roubaud, 1994; Hansen y Vaa, 2004). Y lo que es más importante, mediante este sector, las mujeres deberían poder tomar sus propias decisiones en lo que a sus vidas se refiere.

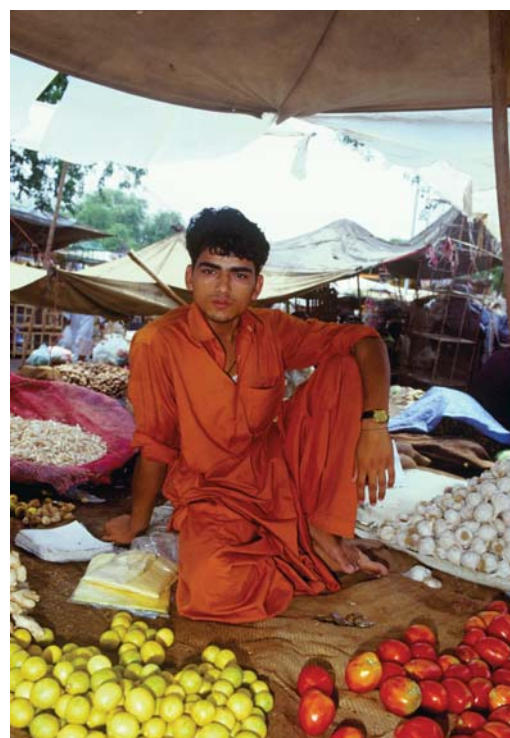
¿Quién ayuda? Los niños en el sector alimentario informal

Puesto que el trabajo infantil es ilegal en la mayoría de países, los niños y niñas tienden a trabajar en el SAI en situaciones que van desde la cruda explotación hasta una simple ayuda a los padres después de la escuela (Figura 3). Según la OIT, en el mundo hay 246 millones de niños que trabajan, la mayoría en el sector informal, sin ningún tipo de protección jurídica (OIT, 2005: 1). Los niños que preparan y venden alimentos en las calles de zonas metropolitanas representan uno de los grupos principales y más evidentes de trabajadores infantiles (OIT, 2003b). Pueden trabajar como parte de una familia u otra empresa o asociación informal, o bien pueden hacerlo por cuenta propia (OIT, 2003b: 1).

Figura 3 ~ Principales tipos de trabajo desempeñados por niños de entre 5 y 17 años (Uganda)



Fuente: OIT, 2004





Competencia entre los sectores alimentarios formal e informal

En la conferencia electrónica, algunos participantes indicaron que los supermercados pueden amenazar la sostenibilidad de los mercados alimentarios informales. Por ejemplo, en las capitales africanas los supermercados han alcanzado un mercado de clase media y alta con un entorno de compra atractivo que proporciona acceso a productos internacionales e incluso a entretenimiento. Hasta la fecha se desconoce si estos supermercados amenazarán los mercados informales y la producción local de alimentos o si ambos sectores coexistirán al atraer clientelas distintas. Muchos consumidores tanzanos siguen prefiriendo los mercados tradicionales porque consideran que los alimentos de los supermercados son menos frescos. De forma similar, los mercados tradicionales siguen prosperando incluso en los países asiáticos más ricos porque muchos consumidores consideran que los alimentos son de mayor calidad y se pueden obtener a mejor precio. Asimismo, también prefieren comprar los bienes producidos localmente. Este tema merece más estudio.

Los niños que viven en casa suelen trabajar para ayudar a sus familias, mientras que los que viven en la calle trabajan para sobrevivir (ibídem). En general, la escolarización infantil se ha visto negativamente afectada por la pobreza y la necesidad de sobrevivir de niños y niñas (Joshi, 1997: 35). A causa de su amplia implicación en el SAI, sus necesidades se deben tener en cuenta en las investigaciones y la formulación de políticas relacionadas con el sector.

Características nutritivas de los alimentos vendidos en las calles

Existe cierta preocupación por la presencia de cantidades nocivas de grasas saturadas, azúcares y sal en los alimentos vendidos en las calles que pueden contribuir a la obesidad y la aparición de enfermedades relacionadas con ésta. Estos alimentos se preparan a menudo con los ingredientes más baratos, como aceites

comestibles hidrogenados y cereales muy refinados. A pesar de todo esto, los alimentos vendidos en las calles brindan una oportunidad para mejorar la calidad dietética de la alimentación del segmento de la población con menos ingresos. En el año 2005, un estudio elaborado sobre alumnos de educación primaria de entre 11 y 12 años de Dar es Salaam (República Unida de Tanzania) reveló que el 67 por ciento de los estudiantes compraba diariamente alimentos en la calle, mientras que otro 17 por ciento los compraba entre dos y tres veces por semana. Con frecuencia, los alimentos vendidos en las calles eran los únicos productos alimenticios que los niños consumían durante las horas de escuela (Universidad Sokoine y FAO, 2005: 16). Así pues, es importante prestar más atención a la calidad dietética de este tipo de alimentos. Tal y como apuntaron algunos participantes en la conferencia electrónica, se debe educar a los estudiantes en materia de salud y nutrición, puesto que ya son unos importantes consumidores de alimentos vendidos en las calles y, al final, se pueden convertir en vendedores callejeros.



Desde la década de los noventa, la FAO ha estado trabajando en la educación nutricional y ha llamado la atención sobre aspectos relacionados con la salud y las características dietéticas de estos productos. Estos proyectos han desembocado en diversas conferencias y publicaciones, como guías sobre nutrición para familias y niños en edad escolar (por ejemplo, FAO, 2004b).

Aspectos relativos a la salud y seguridad personal en el trabajo a tener en cuenta por los vendedores

Los riesgos más evidentes para la salud y la seguridad personal a los que se enfrentan los vendedores son los accidentes de tráfico, la inhalación de los gases de escape de los vehículos, la fatiga provocada por las largas jornadas laborales, así como la posibilidad de ser víctimas de acciones criminales. A menudo disponen de escasa información acerca de los riesgos a los que están expuestos y, cuando son conscientes de ellos, no saben cómo reducirlos. Con frecuencia, los trabajadores del sector informal desarrollan su actividad en espacios abiertos o en ubicaciones con un intenso tráfico. Estos problemas se ven agravados por la falta de acceso a instalaciones sanitarias, agua potable, electricidad y

medios para la eliminación de desechos. Al igual que los problemas de salud de los consumidores, estas cuestiones se podrían resolver si las autoridades municipales ayudaran a los trabajadores del SAI en lugar de acosarles. Es necesario desarrollar un enfoque integrado para incrementar la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos vendidos en las calles con la finalidad de formar, supervisar, guiar y realizar un seguimiento de los vendedores callejeros para así mejorar sus prácticas de manipulación de alimentos (Dardano, 2003). Afortunadamente, existen muchos estudios de casos con buenos resultados en los que se documentan iniciativas de este tipo.

Procedencia de los alimentos del sector alimentario informal

Hasta la fecha, se ha investigado muy poco sobre el SAI en zonas rurales. Diversos participantes en la conferencia electrónica señalaron su importancia para pequeños agricultores y silvicultores, en especial aquellos que elaboran productos autóctonos para mercados locales. Tampoco se pueden dejar de citar los pescadores, que también están implicados en el sector informal. Los productores locales pueden proporcionar alimentos de forma más sostenible que los elaboradores de la industria mundial, cuyos productos a menudo se deben transportar a lo largo de grandes distancias. Otra valiosa característica de los alimentos locales y autóctonos es que proporcionan diversidad alimentaria y pueden ser más nutritivos que los alimentos procesados con valor añadido, que con frecuencia se importan de países más desarrollados, circunstancia que incrementa los gastos.



Muchos participantes también destacaron la importancia que tiene el uso del SAI para fomentar la venta y consumo de productos locales, que a menudo son más nutritivos que los productos alimentarios industriales importados.

Además de incrementar la diversidad alimentaria y mejorar la nutrición de los consumidores urbanos, esta promoción también proporcionaría mayores ingresos a los productores locales, hecho que ralentizaría la migración a zonas urbanas. Unos costos de transporte reducidos, en especial en comparación con los de la importación de alimentos industriales mundiales, también contribuirían al desarrollo sostenible.

Etnicidad en el sector alimentario informal

Se han llevado a cabo pocos estudios respecto a las dimensiones étnicas del SAI (por ejemplo, Nirathron, 2005; Lloyd-Evans y Potter, 2002). No obstante, el comportamiento de los actores y consumidores del mercado está influenciado por las distintas mentalidades o lógicas sociales de los diversos grupos étnicos (Devautour, 1997).

Esto es especialmente importante en el SAI, puesto que el consumo de alimentos presenta enormes diferencias entre grupos culturales y étnicos.

Es necesario realizar más estudios sobre las relaciones sociales para abordar aspectos de igualdad entre grupos étnicos. En algunos países, los miembros de minorías subordinadas tienen problemas para acceder a los mercados. En Taiwán, por ejemplo, los miembros de los grupos indígenas austronesios denuncian que, a veces, los mercados cobran más a los aborígenes que a las personas de origen chino o taiwanés por el alquiler de puestos (Simon, 2004: 101). Los miembros de grupos étnicos se pueden ayudar entre sí en el contexto del mercado para crear redes que puedan excluir otros grupos de mercado. Al observar las redes étnicas de la República Unida de Tanzania (Lugalla, 1997: 425), se puede sugerir que las políticas deberían estudiar nuevamente las relaciones sociales para que la promoción del sector no sirva simplemente para fortalecer los procesos existentes de desigualdad, explotación y exclusión. Se trata de un aspecto de gran importancia para la investigación futura.

