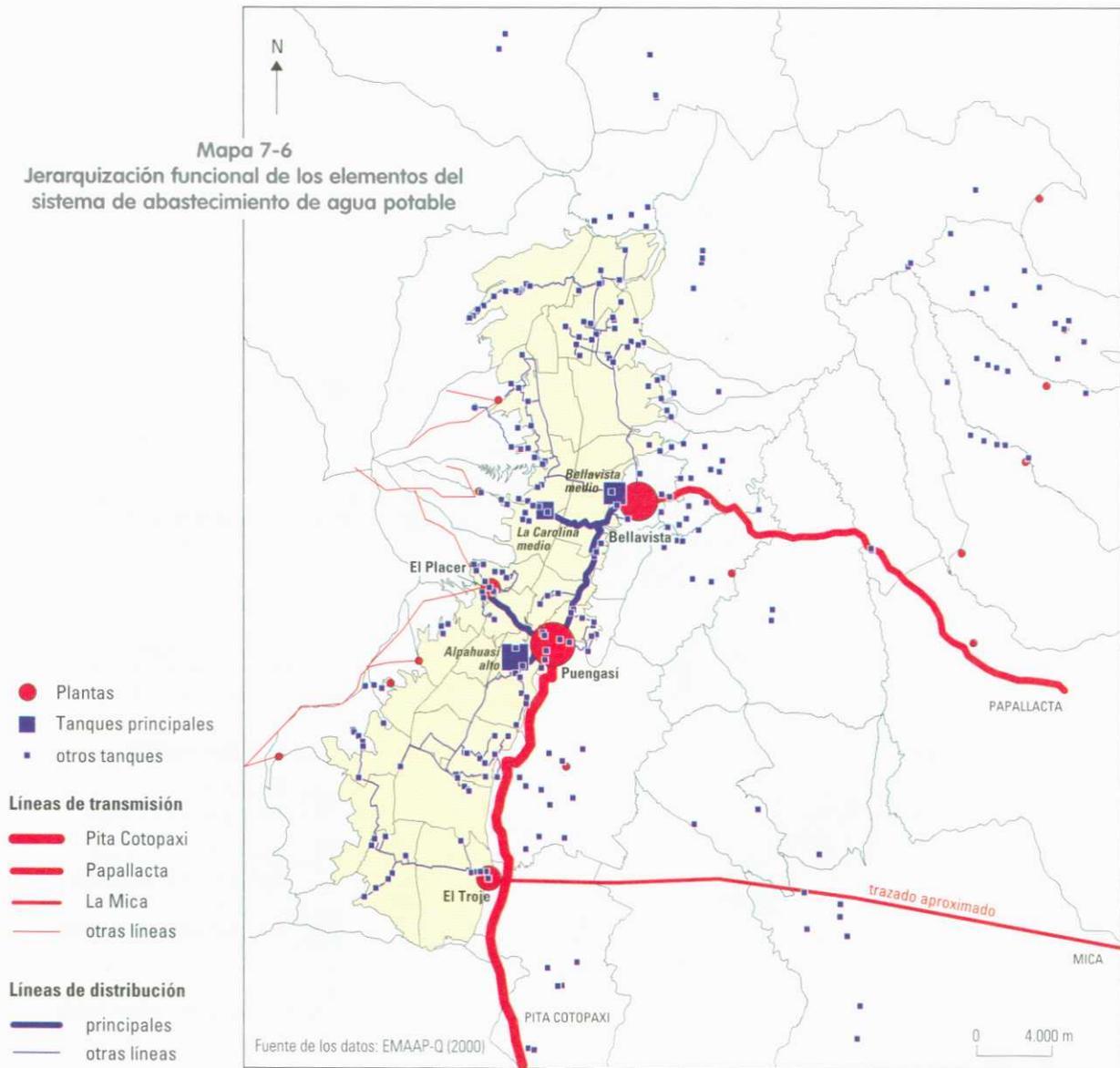


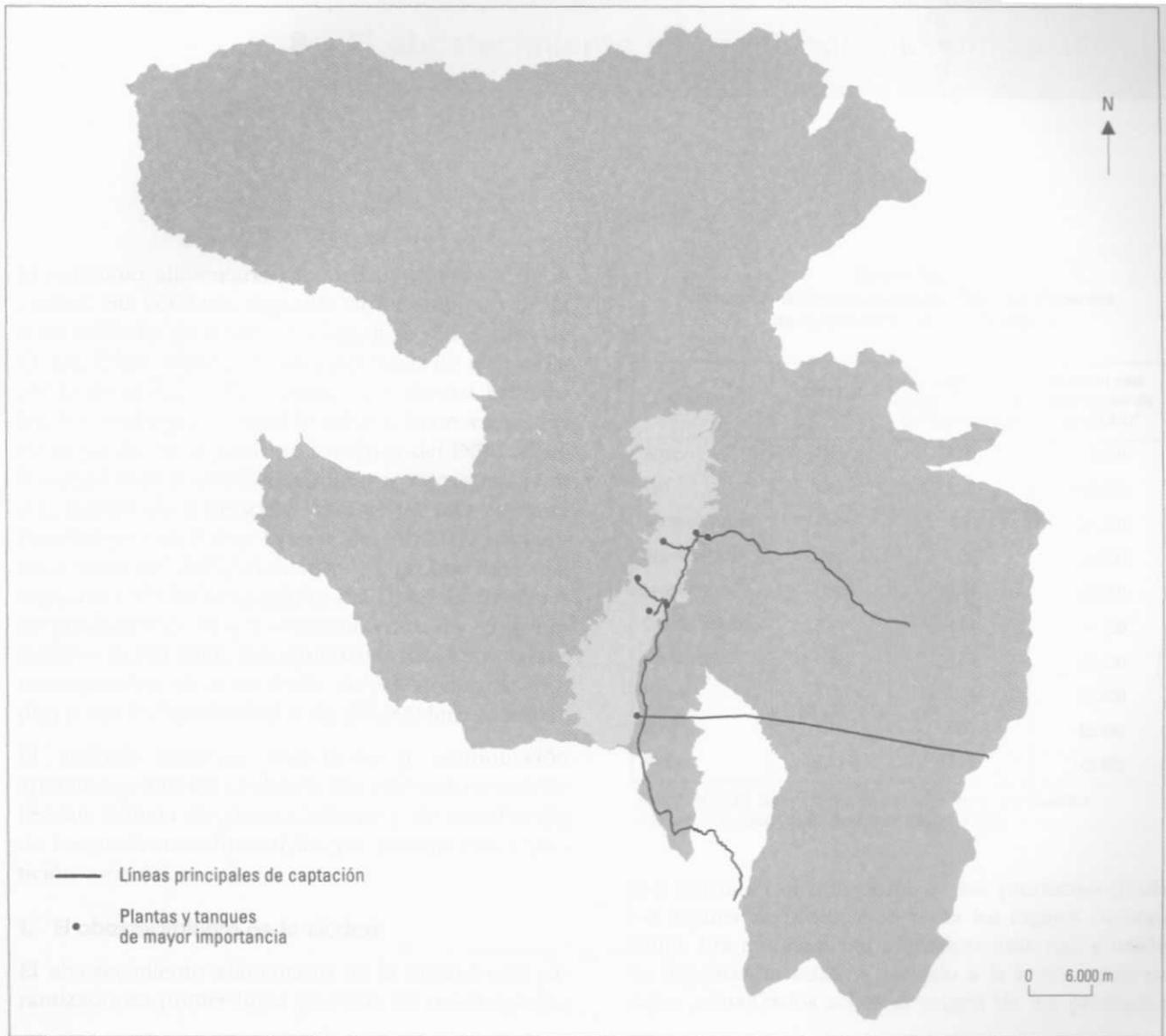
Mapa 7-5
Zonas de desabastecimiento en caso de deficiencia de la planta El Troje



Mapa 7-6
Jerarquización funcional de los elementos del sistema de abastecimiento de agua potable



Mapa 7-7
Los lugares esenciales del sistema de abastecimiento de agua potable en el DMQ



8 - El abastecimiento de productos alimenticios en el DMQ

El consumo alimentario es un dato constante de la ciudad. Su volumen depende de la amplitud de la colectividad y de su poder adquisitivo. En el caso de Quito, faltan informaciones para tratar de evaluar la oferta de víveres y el consumo real de sus habitantes. Sin embargo, es posible estimar las necesidades de la población a partir de los datos del INEC sobre los productos y cantidades mínimas necesarias para una familia de 5 personas durante un mes (canasta básica familiar). Sobre la base de 1'850.000 habitantes a fines del 2001, el cuadro 8-1 proporciona una estimación de las necesidades del DMQ relativa a los 10 productos de mayor consumo entre los 35 inventariados por el INEC. Las cantidades más importantes corresponden al arroz (más de 300 toneladas por día) y a la leche (alrededor de 460.000 litros diarios).

El análisis sintético presentado a continuación apunta a poner en evidencia los elementos esenciales del sistema de abastecimiento y de distribución de los productos alimenticios y a examinar su repartición espacial.

1. El abastecimiento de la ciudad

El abastecimiento alimentario de la ciudad está garantizado en primer lugar por vías de comunicación

Cuadro 8-1
Estimación de las necesidades diarias en alimentos de mayor consumo en el DMQ

Alimentos	Unidad de medida	Cantidad consumida por una familia en un mes	Cantidad total requerida por día en el DMQ*
Arroz	Kilo	24,96	307.800
Pan	Kilo	9,29	114.600
Carne sin hueso	Kilo	4,80	59.200
Aceite vegetal	Litro	2,96	36.500
Leche fresca	Litro	36,44	449.500
Cebolla colorada	Kilo	4,54	56.000
Tomate riñón	Kilo	4,89	60.300
Naranja	Kilo	7,04	86.800
Plátano	Kilo	8,03	99.000
Azúcar	Kilo	12,70	156.600

Fuente: INEC 2000, Canasta familiar para un hogar tipo de cinco miembros
* Estimación en función de la población del DMQ en el 2001.

que permiten el transporte de los productos desde los lugares de producción hasta los lugares de consumo. Era entonces útil identificar esas vías y medir su importancia relativa. Debido a la inexistencia de datos actualizados sobre el origen de los productos

alimentarios, se utilizó un estudio realizado en 1990 por la Dirección de Mercados¹. En él se listan los productos vendidos en Quito según la provincia de origen. Para conectar a esas provincias se determinaron cuatro vías principales: Panamericana Norte, Panamericana Sur, vía Calacalí - La Independencia (Mitad del Mundo) y la Interoceánica (mapa 8-1)

Como no se conocen las cantidades de productos, la importancia relativa de las cuatro vías se determinó según la diversidad de los víveres que transitan por ellas (cuadro 8-2). El estudio de la Dirección de Mercados considera 75 productos, entre ellos 10 productos

básicos (según la canasta familiar básica del INEC). El cuadro indica que el 80% del número de productos (y 9 de los 10 productos básicos) provienen de la Costa o de la Sierra por la Panamericana Sur. Esta es, de lejos, la vía más importante para el abastecimiento

¹ *Diagnóstico del sistema de mercados*, Dirección de Mercados, octubre de 1990, p. 49-51. Pese a su antigüedad, la información sigue siendo globalmente válida en la medida en que se trata de productos alimentarios básicos cuyos lugares de producción son relativamente estables en el tiempo.

Cuadro 8-2
Origen de los productos alimenticios consumidos en el DMQ
en función de la región de procedencia y de la vía utilizada

Tipo de productos	Número de productos considerados	Origen				
		Costa o Sierra por la Panamericana Sur	Sierra por la Panamericana Norte	Oriente por la Interoceánica	Costa por la vía Calacalí-La Independencia	Provincia de Pichincha
Legumbres, granos, tubérculos	37	30	23	3	2	24
Frutas	17	15	2	2	1	6
Abarrotes	9	6	6	1	0	4
Carnes, animales, huevos	7	5	1	0	1	2
Aceites	2	1	0	0	0	1
Hierbas	2	2	0	0	0	2
Lácteos	1	1	1	0	0	1
TOTAL	75	60	33	6	4	40
%	100	80	44	8	5,3	53,3
Productos básicos (canasta)	10	9	6	2	1	8

Fuente: Dirección de mercados (2000), DMTV e investigación IRD

de Quito con productos alimentarios. Viene luego la Panamericana Norte, por la que transita el 44% del número de productos. La Interoceánica y la vía Calacalí-La Independencia se revelan como vías secundarias en la medida en que menos del 10% del número de productos transita por ellas. La provincia de Pichincha constituye un caso particular pues provee de una gran variedad de productos a la capital (53% del número de productos), pero como no se conocen con precisión los lugares de producción, no fue posible identificar las carreteras utilizadas. Se puede sin embargo suponer que la mayoría de víveres transitan por la Panamericana Norte o la Panamericana Sur.

2. Del abastecimiento a la distribución

El mapa de los principales lugares de distribución de los productos alimentarios repartidos según su tipo (mapa 8-2) fue elaborado a partir de los datos de la Dirección de Mercados (2000) —hoy Empresa Metropolitana de Rastro— y de la Dirección Metropolitana de Territorio y Vivienda (DMTV), que fueron completados y actualizados mediante trabajos específicos de investigación y encuestas, en especial en lo referente a los supermercados. La red de distribución está compuesta de mercados, ferias y supermercados, a los que se agregaron dos bodegas y dos centros importantes de procesamiento de alimentos. El cuadro 8-3 indica su número (114 en total) y su repartición entre la ciudad de Quito y el resto del Distrito.

Los mercados

Se trata de instalaciones municipales construidas y adecuadas (en particular en el plano de las infraestructuras básicas o en el aspecto sanitario) para la

Cuadro 8-3
Principales lugares de distribución de los alimentos en el DMQ

Lugares de venta	Quito	Resto del distrito	Total
Mercados	26	14	40
Ferias libres	3	0	3
Ferias barriales	32	2	34
Plataformas	4	2	6
Supermercados	24	3	27
Bodegas	1	1	2
Centros de acondicionamiento de alimentos	2	0	2
TOTAL	92	22	114

Fuente: Dirección de Mercados (2000), DMTV e investigación IRD

comercialización de víveres y mercaderías varias. Los espacios utilizados son fijos y el funcionamiento es, según los casos, diario, limitado a ciertos días de la semana e incluso a un solo día: por ejemplo, en las parroquias suburbanas, el sábado y el domingo son días de mercado (ver el mapa 8-3 que presenta los días de funcionamiento de los diferentes lugares de distribución de los productos alimentarios). La información disponible permitió identificar 40 mercados. Se descartaron aquellos que no ofrecen víveres. Entre los mercados del DMQ, dos se distinguen claramente: el Mercado Mayorista y el mercado de San Roque. El primero, situado en el centro sur de la ciudad, cerca a la Panamericana Sur, es el principal mercado al por mayor del Distrito y constituye uno de los elementos vitales en materia de abastecimiento y de redistribución de productos alimentarios. La importancia de este establecimiento manejado directamente por el Municipio (y no por la Dirección de

Mercados) se debe no solamente a su tamaño (1.200 feriantes) y al hecho de que concentra gran parte de los productos que llegan a Quito y son redistribuidos hacia otros mercados, sino también a su capacidad de almacenaje de productos no perecibles en un espacio de cerca de 3 hectáreas.

El mercado de San Roque, ubicado en pleno centro de la ciudad, es uno de los más frecuentados y su área de influencia cubre todo el Distrito. En un espacio de más de 14.000 m², se dedica a la venta masiva de productos al por menor, al tiempo que desempeña un papel sumamente importante en la venta al por mayor. Sigue funcionando como mercado mayorista pese a una reorganización que debía limitar esa actividad en beneficio del Mercado Mayorista. En los hechos, ambos mercados se han especializado de alguna manera en ciertos tipos de productos. Al Mayorista llegan principalmente abarotes (arroz, azúcar, aceites, pastas, enlatados), frutas y hortalizas. En San Roque predominan las frutas tropicales, los mariscos y las frutas importadas (manzanas, uvas...)².

Los demás se dedican principalmente a la venta al por menor. Entre ellos, algunos se destacan por el número de feriantes o los puestos ocupados. Es el caso de los mercados La Magdalena, La Carolina, Central, San Francisco, Santa Clara o el de Calderón.

Las ferias

Existen ferias de dos tipos. Las ferias libres, en número de 3 (La Ofelia al norte de la ciudad, La Marín en el centro y La Gatazo en el sur), fueron creadas en 1987 por iniciativa de la Empresa Nacional de Productos Vitales (ENPROVIT). Ejercen un papel mayor en el abastecimiento de la ciudad, siendo su objetivo poner directamente en contacto a los productores y

consumidores, eliminar al máximo los intermediarios y luchar contra el alza de los precios³. Se realizan al aire libre en lugares destinados para este propósito, en infraestructuras de madera o metal y techos de plástico. Funcionan dos días a la semana (por ejemplo, el sábado y el domingo en el caso de La Ofelia y El Gatazo).

Las 34 ferias barriales inventariadas por la Dirección de Mercados son estructuras más pequeñas que las anteriores, con un número de feriantes del orden del centenar⁴. Su radio de acción cubre esencialmente el barrio donde están situadas. Funcionan por lo general un día a la semana.

A esas ferias se pueden agregar 6 plataformas que ofrecen productos igualmente en espacios abiertos, generalmente a proximidad de mercados de los que constituyen extensiones fluctuantes.

Los supermercados

Son establecimientos comerciales en los que se venden artículos de todo tipo por el procedimiento de autoservicio. Se consideraron los 28 supermercados de

² IMPROCONSULT (1999), *Estudio de reorganización de mercados del Centro Histórico de Quito*.

³ según Cazamajor d'Artois, Philippe (1992), en *Atlas Informativo de Quito: socio-dinámica del espacio y política urbana*. Si bien ese fue su objetivo original, con el paso de los años, su función de acercamiento entre productores y consumidores ha desaparecido, siendo en la actualidad un serio problema para la ciudad debido al traslado del mismo personal de los mercados a las ferias libres.

⁴ A título de comparación, la feria libre La Ofelia cuenta con más de 2.000 feriantes.

las cadenas Supermaxi, Mi Comisariato y Santa María que son los más grandes, al igual que los comisariatos del Ejército, de la FAE, de la Marina y de la Policía, exclusivos para personas relacionadas con el medio militar y policial. Teniendo en cuenta su superficie de venta y la cantidad de productos expendidos, algunos pueden considerarse como los más importantes de su respectiva cadena. Es el caso del Megamaxi, de la cadena Supermaxi, inaugurado en agosto del 2002, o de Mi Comisariato situado en el Quicentro Shopping.

Las bodegas

Las bodegas corresponden a grandes espacios destinados al almacenamiento de productos exclusiva o parcialmente alimentarios. El Mercado Mayorista tiene un espacio de ese tipo, al igual que algunos supermercados. Se retuvieron como bodegas en el sentido estricto (desconectadas de los mercados o supermercados) la bodega del Supermaxi, situada al norte de la ciudad así como la Almacenera Agro, implantada en la parroquia de Calderón. Esta última forma parte de un conjunto de 6 almaceneras con las que cuenta el DMQ, pero únicamente la primera pudo ser localizada con precisión y cartografiada. Estas almaceneras son «recintos aduaneros públicos», es decir ofrecen el servicio de almacenamiento temporal de productos mientras se realizan los trámites de aduana en casos de importación.

Los centros de procesamiento de alimentos

Se escogieron dos centros considerados esenciales para el abastecimiento de la ciudad: el Camal Metropolitano (empresa que da el servicio de faena de reses). Se trata del principal matadero de la ciudad donde se faena un promedio de 1.000 reses a la semana⁵. Se faena también ganado ovino con un

promedio de 330 por semana y cerdos entre 190 y 200 por semana. El Camal cubre entre un 40 y 45% de la demanda del DMQ en carne de res⁶. El segundo establecimiento seleccionado fue la Pasteurizadora Quito que procesa la leche proveniente de las haciendas de Pichincha o de las provincias cercanas de la Sierra. Allí se comercializan entre 120.000 y 150.000 litros por día, es decir cerca de un tercio de las necesidades cotidianas del Distrito.

3. La repartición espacial de los lugares de distribución de productos alimenticios

El mapa de los lugares de distribución de los víveres en el Distrito (mapa 8-4) pone ante todo en evidencia un déficit de mercados en cerca del 70% del territorio metropolitano. Su repartición es muy desigual entre Quito (que concentra el 80% de los lugares de distribución) y el resto del Distrito. La diferencia es igualmente notable entre los sectores orientales y occidentales del Distrito. Al este, cada parroquia posee al menos un mercado, lo que no es el caso de las parroquias occidentales. En estas últimas, existen probablemente mercados pero no son manejados por la Dirección de Mercados por lo que no se pudo localizarlos⁷. Otra disparidad de repartición es

⁵ Se trata de semanas de 3 días, el resto del tiempo es consagrado a la limpieza.

⁶ Existen otros mataderos (aproximadamente 150) de menor importancia en el Distrito, que funcionan clandestinamente.

⁷ Se puede suponer que se trata de mercados de menor importancia, en la medida en que escapan al control de la Dirección de Mercados, y que ofrecen servicios de menor calidad dado su inferior nivel de equipamiento y de condiciones sanitarias.

visible al interior mismo de Quito: el extremo norte y sobre todo el sur aparecen más desprovistos de lugares de distribución de productos alimentarios.

En lo que respecta a la repartición por tipo de los lugares de venta (mapa 8-2), los mercados, además de las parroquias suburbanas, ocupan preferentemente el centro y el centro sur de Quito, mientras que los supermercados están más representados en el centro norte. Esto refleja las diferenciaciones socioespaciales características de la capital ecuatoriana: la población es más numerosa en el centro sur, más rica en el centro norte. Las ferias barriales ocupan todo el espacio de la ciudad y tienden a llenar los vacíos provocados por la ausencia de mercados o supermercados, tanto en el norte como en el sur.

Globalmente se puede observar una repartición imperfecta de los lugares de venta que están ya sea insuficientemente representados o por el contrario sobre-representados en ciertos espacios en cuyo caso se superponen sus áreas de influencia.

4. Elementos y lugares esenciales del sistema de abastecimiento y de distribución de alimentos en el DMQ

El mapa 8-5 representa el conjunto de elementos de mayor interés del sistema de abastecimiento y de

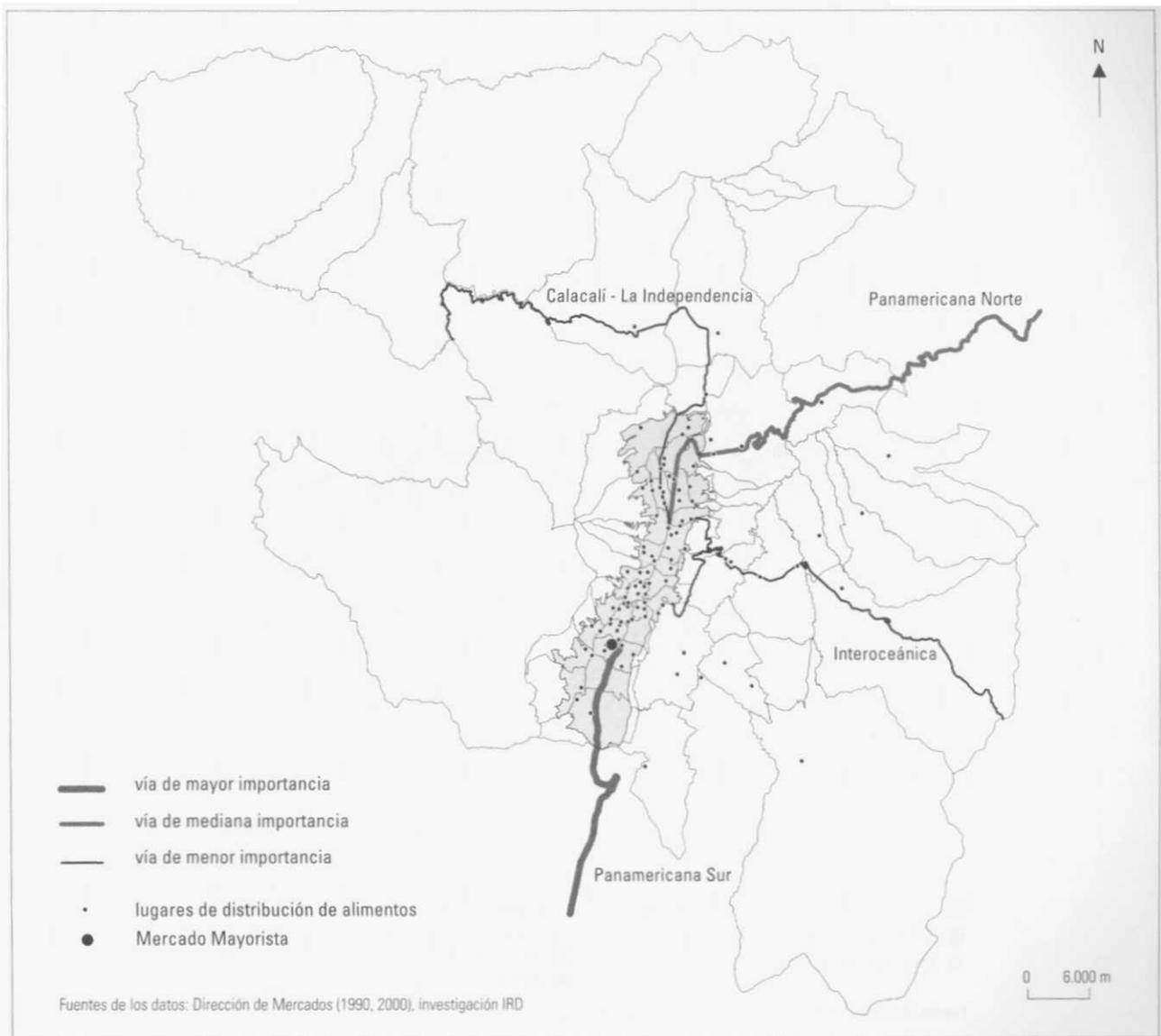
distribución de productos alimentarios. Del análisis de ese sistema, se desprenden como elementos esenciales para el DMQ:

- la Panamericana Norte y Sur,
- el Mercado Mayorista y el mercado San Roque,
- las tres ferias libres;
- las dos grandes bodegas de víveres;
- el Camal y la Pasteurizadora;
- los mercados, ferias o plataformas del DMQ que tienen al menos 300 feriantes y/o 300 puestos ocupados;
- 7 supermercados de Quito considerados como los más importantes por su superficie de venta y la cantidad de productos expendidos.

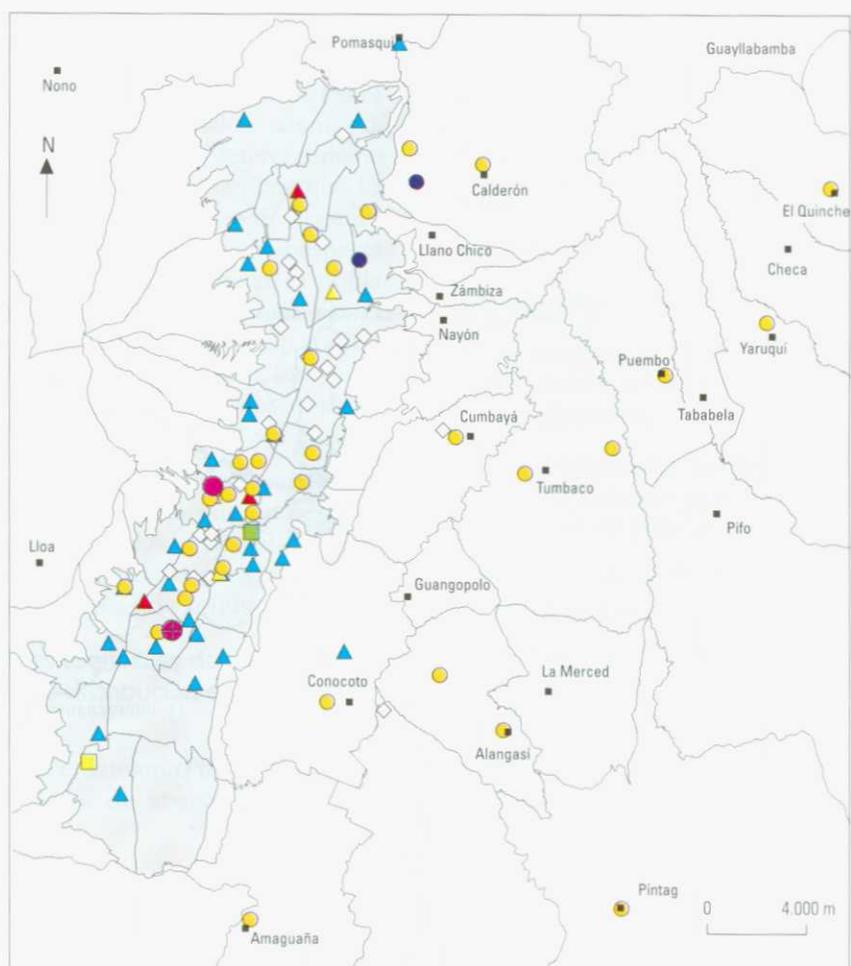
Debido a las disparidades espaciales observadas entre la ciudad de Quito y el resto del distrito, se agregaron:

- los mercados, ferias o plataformas situadas fuera de Quito, que poseen al menos 150 feriantes y/o 150 puestos ocupados;
- los dos supermercados existentes fuera de la ciudad.

Mapa 8-1
Vías de abastecimiento del DMQ en productos alimentarios



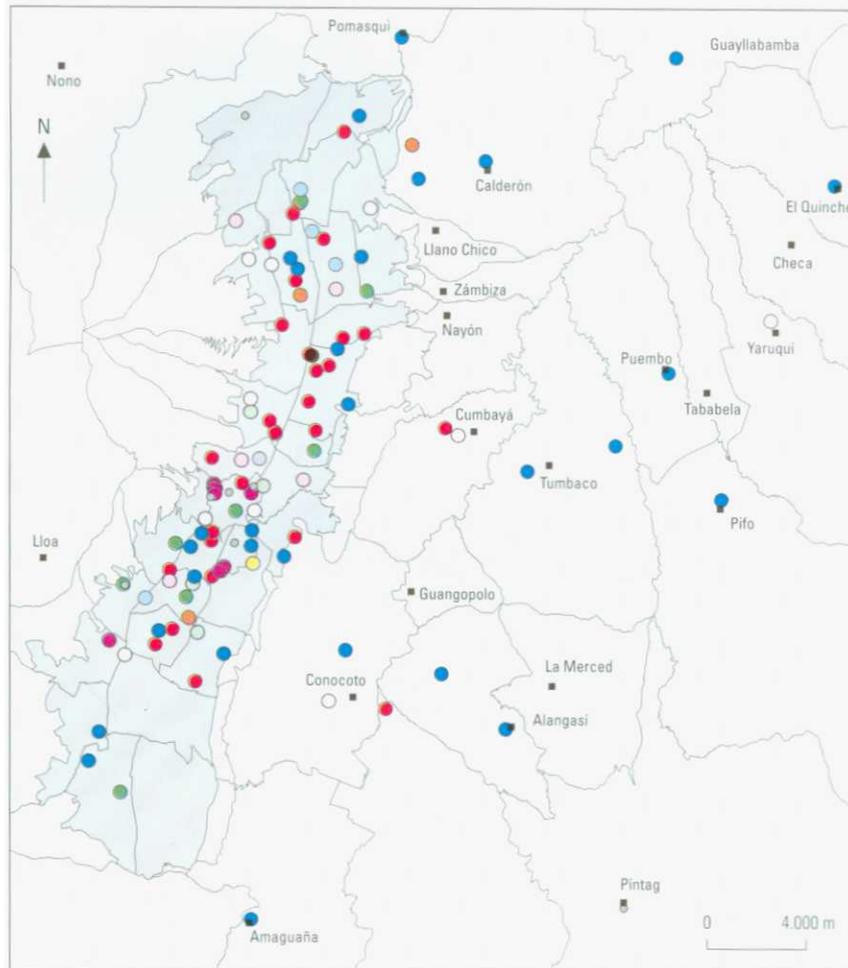
Mapa 8-2
Lugares de venta de alimentos (por tipo) en la ciudad de Quito y en las parroquias orientales



- | | | | |
|---------------------|-----------------|------------------|-----------------------|
| ● Mercado Mayorista | ▲ Feria libre | ◇ Supermercado | ■ Cabecera parroquial |
| ● San Roque | ▲ Feria barrial | ■ Camal | |
| ● Otros mercados | ▲ Plataforma | ■ Pasteurizadora | |
| | | ● Bodega | |

Fuentes de los datos: Dirección de Mercados (2000), investigación IRD

Mapa 8-3
Días de funcionamiento de los lugares de distribución de alimentos



- | | | | |
|------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|
| ● Todos los días | ○ Jueves | ● Sábado, domingo | ○ Día desconocido |
| ● Lunes | ● Viernes | ○ Lunes, jueves, domingo | ■ Cabecera parroquial |
| ● Martes | ○ Sábado | ● Martes, sábado | |
| ○ Miércoles | ● Domingo | ● Miércoles, domingo | |

Fuentes de los datos: Dirección de Mercados (2000), investigación IRD