

FETTRAMAP,2010

CON LA ESPERANZA A CUESTAS Estibadores peruanos enfrentan las espaldas del olvido

Guillermo Onofre, secretario general de la Federación de Estibadores Terrestres y Transportistas Manuales del Perú (FETTRAMAP), afirma con fe que el cambio sí es posible.

‘Estamos cerca. Queremos que se escriba la reglamentación tal cual, que no se cambie’, Nicolás Yauli, 45 años, y Wilver Torres, 32 años, *estiban* y saben que mientras no estén reglamentadas las leyes 29088 y 25047, no hay nada que proteja sus derechos al descanso, CTS y seguridad social.

Un caldo a las 3 am.

En pos de respeto por un oficio fundamental en la cadena económica, FETTRAMAP y la ONG española ISCOD (Instituto Sindical de Cooperación al Desarrollo) presentaron públicamente el libro *Punche Perú, la lucha por un trabajo digno* durante la feria gastronómica Mistura 2010.

‘Sergio y un compañero habían vaciado un camión lleno de sacos de 12 toneladas de zanahorias, a cuerpo pelado y por

esa titánica tarea habían recibido cada uno 35 soles' relata Paola Ugaz, investigadora y autora de los textos, en el primer capítulo *En los zapatos de un estibador*.

Si eres un estibador y trabajas en el mercado, a las 3 am., si has terminado, compras un caldo de pollo que engulles a conciencia bajo ese cielo opaco. Si no estás en el mercado de frutas, alguien quizá te invite algunas verduras. Recordarás el paquete de galletas en el bolsillo de la camisa.

Si trabajaste con choclos, ruegas que la madrugada acabe porque tu ropa está empapada del agua que acompañó a las gramíneas desde Chosica. Te mojaste desde que empezaste, con el camión por delante.

¿Qué come quien trabaja para que los demás comamos?

Estibar tiene cuatro acepciones según el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española: apretar materiales para que ocupen el menor espacio posible, distribuir convenientemente la carga en un vehículo, y, en el caso del trabajo marítimo, cargar, descargar o distribuir convenientemente los pesos en un buque.

Es durísimo pero indispensable cargar y descargar los alimentos. En Lima los estibadores de tubérculos trabajan con costales de no menos que 130 kg y su paga es de 0.50 a 0.70 céntimos de sol. El trabajo fotográfico de Marina Burgos da

cuenta de rostros, manos y espaldas las más de las veces invisibles para consumidores y demás actores de la cadena de distribución.

¿Ayer cenaste en un restaurante? Si eres un estibador y trabajas en el mercado, interrumpes tu labor entre las 8 y las 11 de la noche, para cenar de pie. Continúas a subir y bajar costales por el tablón aunque está oscuro. Llegaste al trabajo a las 3 de la tarde pero no te irás hasta las 8 o 9 de la mañana del día siguiente.

Por lo general, esperas a *desayunar* en casa, a las 9 o 10 am. Dan la 1 de la tarde, es la hora del almuerzo y ya estás en casa, así que comerás algo un poco más completo. Luego, otra vez al mercado.



De izquierda a derecha: Nicolás Yauli y Wilver Torres

Sin pan

El almuerzo debería ser reconstituyente así que es mejor seguir a Nicolás, que prefiere las menestras y en vez de pan, papa y queso. Lleva 20 años trabajando organizadamente pero su hijo de 17 años nunca ha visto cómo es su trabajo.

Wilver comenta que hay días en que no puedes ni comer. Él no cocina, y no hay descuentos para ellos en el menú del mercado: s/5.00 o s/6.00 un segundo, un solo plato con un vaso de agua. Nicolás sí cocina y está consciente de que puede estar comiendo las verduras que él mismo cargó.

Ambos fueron a la presentación del libro en Mistura y para ambos está claro, como dirigentes, que no los estibadores no pueden seguir como ahora: sin seguro de salud ni de accidentes. Cuando uno de los compañeros de trabajo muere, entre todos los del mismo giro (sea papa, choclo, ají, etc.) hacen una chanchita de apoyo solidario.

La instauración de reconocimiento estructural y cotidiano para quienes dan la espalda, más bien la vida, en uno de los primeros eslabones de la misma cadena que permite disfrutar de la gastronomía peruana, es inexcusable.

Derechos laborales



La ley N° 29088 indica que un estibador no debería cargar en hombros más de 50 kilogramos por vez. Sin embargo, en la práctica ese es el peso mínimo que suele tener como tarea. Aunque fue aprobada en setiembre de 2007 no se cumple, denuncia *Punche Perú*. Surge la pregunta ¿por qué no suben los estibadores terrestres a la ola exitosa de la gastronomía peruana?

Apega, la Sociedad Peruana de Gastronomía, ya se ha acercado a dirigentes limeños como Oscar Cholani, del Mercado Mayorista N°1 de Lima. Este reconocimiento, aunque positivo es insuficiente. Se trata de horarios, seguridad social y trato justo. Los actores involucrados son muchos y tendrán que cambiar, objetivo más difícil que una ley y un reglamento aprobados.

