

# Tiempo de ocio en la jornada laboral. Significaciones e indicios en torno a las prácticas de apropiación, cocción y consumo de carne en Swift

Eleonora Bretal (UNLP-IdIHCS/UNGS-IDES)

“De eso, todo el mundo se acuerda  
y creo que no hay uno que estuvo en la fábrica [...] que no haya hecho su asadito ahí, o churrasco. [...]

Como todos trabajaban con la carne,  
la gente quería comer un churrasco [...].  
Nosotros [hoy en día] nos encontramos y decimos:

¡Qué churrasco comíamos allá!

¡Qué carne buena había!”

(Roberto, sección de Mantenimiento)

## *Introducción*

La existencia de prácticas de ocio en la jornada laboral y de apropiación de los productos dentro del lugar de trabajo, forma parte de las múltiples experiencias de la clase obrera, en distintos tiempos y espacios.<sup>1</sup> Aquí me detendré en el estudio de las prácticas de apropiación, cocción y consumo de cortes de carne y/o productos envasados, dentro del frigorífico Swift de Berisso, que emergieron de manera reiterada en las entrevistas realizadas a ex obreros.<sup>2</sup> Ellos relataron estas prácticas a través de diversas anécdotas en un tono lúdico y de picardía, una vez que cierto grado de confianza y empatía con ellos ya había sido establecido en la entrevista. Los entrevistados trabajaron entre las décadas de 1950 y 1970 o hasta que dejó de funcionar la planta, en 1983.<sup>3</sup>

El propósito de este texto es analizar, a partir de los relatos, una dimensión subjetiva y otra objetiva de las prácticas de apropiación, cocción y consumo de carne. El primero está

---

<sup>1</sup> Entre las prácticas de este tipo identificadas en algunas investigaciones, están la del pillaje de kilos de pescado en manos de los trabajadores del muelle de Cádiz en la década de 1950 (Moreno Tello, 2006), la participación en juegos como ajedrez, póker y metegol por trabajadores en telecomunicaciones (Thompson y Bannon, 1985), en Argentina la apropiación de carne por obreros de un frigorífico, de cadenas por trabajadores de Shell, de ejemplares en manos de los obreros gráficos (Pozzi y Schneider, 1994) como también el hurto por parte de empleadas domésticas durante el primer peronismo (Acha, 2013).

<sup>2</sup> De aquí en adelante los ex obreros también serán referidos como obreros, trabajadores o entrevistados. Según indicaron ellos, los productos envasados contenían paté, salchichas, picadillo, viandada y corned beef, entre otros alimentos. Swift funcionó desde comienzos del siglo XX y cerró en febrero de 1983. Los frigoríficos Swift y Armour de Berisso cobraron especial significación en la historia y las memorias locales (James, 2004; Lobato, 2004). Berisso se localiza en la provincia de Buenos Aires a pocos kilómetros de La Plata, la capital provincial. Originariamente, Berisso era un barrio de trabajadores de esta ciudad, frente a la cual logró su autonomía en 1956.

<sup>3</sup> Entrevisté a 30 ex-obreros de la carne (7 mujeres y 23 varones) entre mayo de 2010 y junio de 2012. Los nombres de los entrevistados son ficticios, para resguardar su anonimato.

plasmado en la meta de identificar cómo aludieron a tales prácticas, cómo las describieron y qué valoraciones y significaciones les asignaron, décadas después de haber trabajado en la fábrica. El segundo, corresponde al objetivo de explorar los indicios sobre el funcionamiento de estas prácticas y examinar sus características.

Para acercarme a los objetivos señalados, en primer lugar reconstruyo las descripciones y valoraciones de los obreros acerca de las prácticas de apropiación, cocción y consumo de cortes de carne y/o latas de conserva. Una de las cuestiones vislumbradas, que desarrollo más adelante, es que significaron esta práctica como uno de los modos en que se encarnaban las relaciones de solidaridad dentro del frigorífico.

Analizo esta dimensión tomando en consideración el concepto de *culturas de solidaridad* locales de Fantasía (1988). Este autor enfatiza la importancia de comprender la clase obrera en sus variadas expresiones, ya sean sus actividades de la vida cotidiana, sus instituciones, y sus momentos de lucha social; apunta que en estas expresiones pueden distinguirse *culturas de solidaridad*. Con este concepto el autor intenta comprender los intersticios de los patrones culturales dominantes, que suelen presentarse fracturados, estructurados o divididos por el proceso cultural que organiza y reproduce la vida cotidiana. La cultura, desde este enfoque, es el modo distintivo de vida de un grupo o de una clase, sus significados, valores e ideas plasmados en instituciones, sistemas de creencia, costumbres, relaciones sociales, el uso de los objetos y la vida material. En su investigación empírica, Fantasía se centra en el proceso de solidaridad constituido a través de la acción colectiva, con la organización y el mantenimiento de escuadrones, los centros de distribución de alimentos, las redes de comunicación y la movilización de los miembros familiares. Pero su concepto de *culturas de solidaridad* es más amplio, contempla la existencia de múltiples maneras que los trabajadores encuentran para establecer relaciones de solidaridad, en diversas circunstancias.

En segundo lugar, indago las prácticas de apropiación y cocción como constitutivas de un tiempo de ocio que agrietaba la jornada laboral orientada al proceso productivo de algunos o varios trabajadores, y además, en parte como una forma de indisciplina frente al control fabril. A su vez, examino el tipo de vínculos entre los trabajadores y los empleados o los jefes del área de vigilancia (denominada Protección) cuando relataron las anécdotas referidas a las prácticas de apropiación. Presento si aparecen, o no, como prácticas que generaban algún tipo de conflictividad ante la disciplina fabril.

Sobre el uso de la jornada laboral para una actividad no dedicada al proceso productivo, en los relatos sobresalieron de manera generalizada las prácticas de cocción y

consumo de carne y latas de conserva. Si bien también aparecieron otras actividades, éstas apenas fueron referidas. Por ejemplo, Roberto señaló que una vez los empleados de vigilancia lo encontraron durmiendo y lo suspendieron tres días, Benito indicó que se las rebuscaban de alguna manera para fumar en algún lugar, Fernando relató que pasaba la mitad de la jornada en el comedor o dando vueltas por las instalaciones o durmiendo en algún lugar, y Tomás subrayó que algunos grupos político-gremiales se reunían dentro de Swift en el horario laboral.

La alusión a estas prácticas por los entrevistados surgió en el marco de mi tesis de maestría (Bretal, 2014) que persiguió objetivos distintos a los propuestos en este artículo, en el sentido de que no buscó analizar la dimensión del control fabril y los tiempos de ocio en la jornada laboral. Sin embargo, estas prácticas sí formaron parte del interés general de dicha investigación en abordar aquellas cuestiones significativas para los trabajadores a la hora de contar sus historias de vida y recuerdos ligados a su pasado laboral en Swift. Los relatos analizados se construyeron a través de entrevistas en profundidad, cara-a-cara, en las cuales en un primer momento se preguntó por sus historias de vida priorizando sus propios intereses y deseos. Ello permitió indagar acerca de aquellos acontecimientos y dimensiones que dan formato, contenido y significado a la historia de vida, relevantes desde el punto de vista del agente. De esta manera, el narrador reintrodujo “forzadamente el tiempo y los acontecimientos que le interesan a él” (Portelli, 1994: 200).

Los obreros señalaron las prácticas de apropiación, cocción y consumo de cortes y/o latas de conserva dentro del frigorífico, a partir de sus propios intereses. Constituye una de las actividades que luego de varias décadas recordaron y quisieron transmitir para retratar el trabajo en Swift. Cabe agregar que, debido a que Swift cerró sus puertas, los obreros resaltaron una mirada nostálgica y romántica de su vida pasada ligada al frigorífico. Demostraron orgullo por haber trabajado en una fábrica de gran envergadura que poseía una producción con calidad de exportación. Sus apreciaciones sobre las prácticas de análisis están atravesadas por esa mirada retrospectiva, nostálgica y romántica.

### *Control, indisciplina y consentimiento*

La literatura abocada al proceso de trabajo, problematizó sobre dimensiones como el control, la disciplina, el consentimiento y el conflicto. Entre los estudios que resultan iluminadores para pensar las prácticas analizadas aquí, se encuentran los de Burawoy (1979),

Edwards y Scullion (1987), Hales (1980), Nichols y Beynon (1977), Thompson y Bannon (1985) y Thompson (1989).

Estos estudios partieron de pesquisas con metodologías variadas, en especial métodos de observación (incluyendo la observación participante), fuentes empresariales y técnicas de entrevista, informal y/o estructurada. En cambio, las prácticas analizadas aquí no pueden ser objeto de observación directa ni contamos con fuentes escritas que den cuenta de ellas. El estudio de las prácticas que permiten problematizar acerca del control fabril y las relaciones entre la patronal y los obreros, podría complejizarse si contáramos con documentos empresariales que den cuenta de la disciplina laboral. Como este material documental no se encuentra a disposición, tal perspectiva de análisis no es adoptada aquí.

El material de estudio de este trabajo se basa en entrevistas en profundidad sobre prácticas del pasado y el enfoque analítico parte de las memorias de los obreros. El abordaje propuesto está centrado en sus recuerdos, relatos y significaciones sobre las prácticas de apropiación, cocción y consumo de carne, a su vez, conduce a una exploración de los indicios sobre las relaciones entre trabajadores y entre éstos y los empleados o los jefes de Protección en torno aquellas prácticas. Por lo tanto, son consideradas las limitaciones metodológicas a la hora del análisis de la dimensión objetiva de las prácticas, el examen se realiza en términos indiciales e hipotéticos. Respecto a la dimensión subjetiva, es tenido en cuenta el componente de añoranza presente en los relatos.

Uno de los interrogantes teóricos acerca del proceso de trabajo focaliza en cómo es logrado el control capitalista. Thompson (1989) subraya que el control supone una jerarquía, aún en circunstancias de autonomía responsable (donde se reemplaza la supervisión directa), y que esta jerarquía no existe porque es requerida en términos tecnológicos sino debido a los objetivos de rentabilidad. El autor concluye que existe una variedad de técnicas y estructuras posibles de control, en distintas dimensiones. Por ende, enfatiza que una tarea fundamental consiste en comprender las combinaciones de las estructuras de control en el contexto económico específico de localización de la empresa o industria. Thompson también afirma que el hecho objetivo del control depende en última instancia de la existencia de un consentimiento subjetivo.

La investigación de Edwards y Scullion (1987) aborda las relaciones entre indisciplina laboral, control fabril y organización del conflicto laboral en siete plantas británicas. Una de sus afirmaciones acerca del control en la fábrica resulta de especial interés para pensar las prácticas analizadas aquí: “[aunque] los trabajadores no se oponían conscientemente al control

empresarial en su sentido más amplio, se entregaban a prácticas que ponían en entredicho algunos aspectos de ese control” (1987: 201). Como los trabajadores de Swift no aludieron a ningún propósito que involucrara el interés de concretar las prácticas de cocción y consumo para sortear la disciplina, es posible conjeturar que estas prácticas no suponían necesariamente una oposición intencional al control fabril pero al realizarlas deslegitimaban algunas reglas de disciplina. En este sentido, por ende, implicaba una práctica de indisciplina más allá de que los trabajadores no hayan actuado con el interés particular y primordial de burlar el control fabril.

De las entrevistas se desprende que además existía la apropiación de carne para consumo personal fuera de la fábrica, una práctica similar a la que centra nuestra atención, que se extendía a los empleados jerárquicos, quienes según los obreros, en vez de cocinarla y consumirla en la planta lo realizaban en sus casas.<sup>4</sup> La similitud se haya en que también constituye un acto de indisciplina laboral basado en la apropiación de carne. En relación a esta práctica para consumo personal fuera de la fábrica, identifiqué que en algunas situaciones las redes de solidaridad y/o complicidad basadas en su concreción atravesaba los vínculos con los mandos medios o los serenos del área de vigilancia, reforzando la relación desigual entre ellos y los operarios en la estructura de control fabril. A tal punto de registrar que uno de los trabajadores explicó su despido debido a un engaño en manos de un empleado de Protección con quien había establecido un acuerdo para llevarse cortes de carne a sus respectivas casas. También Alberto señaló que bajo las órdenes del jefe de vigilancia, compartieron con él un acuerdo de complicidad para retirar cortes de carne del frigorífico, y si bien no resaltó ningún inconveniente, expresó que por momentos temía que el jefe lo engañara y terminaran suspendiéndolo o echándolo.

Otra de las dimensiones de análisis en las investigaciones sobre proceso de trabajo, es la cuestión del consentimiento y la legitimidad. Thompson señala que el consentimiento puede surgir de las adaptaciones informales, pero que no procede sólo de ellas sino de la totalidad de las condiciones de la cultura material en el trabajo. A su vez, el autor enfatiza que los factores externos al lugar de trabajo también influyen en la producción de la legitimidad y el consentimiento a las relaciones sociales capitalistas. La organización del consentimiento no se reduce al contexto del proceso de trabajo en particular, sino que depende de un marco más amplio y extenso. Las condiciones cambian según los períodos de tiempo, con diferencias

---

<sup>4</sup>Gresores (2001) afirma que durante la última dictadura los empresarios de Swift lograron destruir una serie de puntos establecidos en el convenio de 1975, imponiendo el “trabajo a premio”, la jornada de nueve horas y el quite de las bolsas de carne. Los obreros que entrevisté no aludieron a las bolsas de carne, algunos de ellos señalaron que la empresa les otorgaba descuentos en la Carnicería del frigorífico.

entre industrias y países.

Las adaptaciones informales abarcan tanto a los juegos adaptativos como a las prácticas que presentan similitudes con las realizadas por los diseñadores que persistían en vigilar su propia conducta (Hales, 1980). Los juegos adaptativos identificados pueden ser diversos, incluyen el juego de “arreglárselas” descubierto por Burawoy (1979) en los obreros de una empresa que fabricaba productos para equipamiento agrícola, y aquellos protagonizados por los empleados en telecomunicaciones con su “sala de juegos” que poseía ajedrez, póker y metegol (Thompson y Bannon, 1985).

El juego de “arreglárselas” transcurre durante el proceso productivo y constituye una forma de asegurar y encubrir el ejercicio de un trabajo no retribuido que promueve la competencia entre los operarios. En los trabajadores, este juego genera un aumento de las satisfacciones relativas, es decir, la habituación y el dominio del trabajo y la sensación de satisfacción. Burawoy argumenta que sólo rara vez se observan luchas relacionadas a los objetivos de producción. Además, sostiene que los juegos adaptativos hacen el trabajo más interesante y que no es posible participar en ellos y al mismo tiempo cuestionar las reglas.

En contraposición, Thompson plantea que no es seguro que siempre que haya juegos no habrá independencia de los trabajadores frente a los empresarios o aquellos no se opondrán a la dirección. En el caso de los empleados en telecomunicación, la dirección les permitía jugar esos juegos para estimular a los hombres de la fábrica. Pero este tipo de juegos es distinto al indicado por Burawoy porque surgieron del intento de los trabajadores por crear un espacio para sí mismos utilizando sus relaciones con la tecnología para su propia ventaja. Si bien la dirección permitió la situación, hubo un reconocimiento de la relación de fuerzas existente y de la falta de consentimiento construida dentro del funcionamiento normal del proceso de trabajo.

Por otra parte, hay juegos “alternativos” que muestran un mayor enfrentamiento de los obreros contra el trabajo y la dirección que los orienta, como aquellos observados por Nichols y Beynon (1977) en los trabajadores de ChemCo. Ellos se resistían a cualquier trabajo adicional, escribían notas anónimas en los libros de registro y llenaban de agua las botas de los supervisores. De esta manera, queda en evidencia la potencialidad de los juegos para generar tanto consentimiento como conflicto.

Como en los relatos de los obreros que participaron de las prácticas de cocción y consumo, aparece un aspecto lúdico, planteo la posibilidad de entender las prácticas de

cocción y consumo en el frigorífico a partir de la noción de “juego”. A su vez, al igual que los demás juegos nombrados, estas prácticas podrían haber significado un aumento de las satisfacciones y, en particular para los trabajadores que más se involucraban en la participación de la actividad y le dedicaban tiempo, la reducción de las privaciones generadas por las condiciones de trabajo, como el desgaste físico, el aburrimiento y el cansancio. A partir de los estudios señalados, exploro cuál es la relación de estas prácticas con el consentimiento y el conflicto.

Por último, me gustaría subrayar una de las dificultades señaladas por Thompson acerca del concepto de consentimiento. Esta noción presenta ambigüedades, porque si bien refiere a un acuerdo con el conjunto de relaciones laborales, a veces puede generar confusión al ser entendida en términos de conformidad o cumplimiento, estas significan que los trabajadores ceden a la estructura de poder y control inherente al proceso de trabajo de dominación capitalista. Si bien las nociones de consentimiento y conformidad son diferentes, comparten el hecho de contraponerse al control, refieren al autocontrol determinado a través de la participación en prácticas que reproducen el proceso de trabajo capitalista.

### *Anheladas grietas de ocio*

“Allá [en Swift], era todos los días  
churrasco, lengüita de cordero, salchicha.  
Lo que se comía ahí  
era impresionante”  
(Daniel, sección Tachería)

El énfasis en el delicioso y especial sabor de la carne que asaban y comían dentro del frigorífico fue compartido por los entrevistados en sus evocaciones sobre Swift. En este sentido, Alberto confesó:

Nosotros íbamos, agarrábamos los bifés de chorizo, agarrábamos la mejor carne y después hacíamos unos bifés en la fragua con una plancha. [...] Nunca comí carne tan rica. Después que me fui del frigorífico, que cerró y no se podía comer más, nunca comí carne tan rica como esa.

Algunos entrevistados indicaron que esos cortes de carne que escogían para asar eran de la mejor calidad ya que formaban parte de la producción destinada a la exportación. Los obreros también subrayaron el destacado sabor de los productos envasados, en palabras de Benito “lo envasado era un espectáculo”. Así, a través de las anécdotas de consumo de una

carne de privilegio y de productos envasados sabrosos, realzaron las ventajas y los buenos recuerdos sobre su trabajo en Swift. Como indiqué, quienes trabajaron allí anhelaron los momentos en que estaba en funcionamiento y era la fuente de empleo central en la ciudad de Berisso. Las memoraciones sobre el especial sabor de la carne están asociadas a su nostalgia por aquellos años.

La mayor parte de los entrevistados señaló esta actividad luego de que se le solicitaron anécdotas del trabajo en la fábrica o que se le preguntara cómo era la relación con sus compañeros. Sólo una pequeña proporción de ellos, recién se expresó sobre la práctica una vez que les pregunté sobre el tema, interpelándolos con frases de este tipo: “Me contaron que en la fábrica se comía”.

En ocasiones, ellos refirieron a tales prácticas como si estuvieran revelando un secreto compartido por los trabajadores de la carne. En este sentido, Benito, señaló que en la fábrica había acciones de “vagancia” y tras solicitarle que especificara, respondió que era un tema del que no era posible hablar. Sin embargo, le insistí con amabilidad que compartiera conmigo a qué tipo de prácticas hacía referencia, y contestó “el asunto de la comida, [...] en el frigorífico se comía, y mucho. [...] Porque los productos de Swift eran buenísimos”. Una vez que Benito reveló la existencia de esta práctica y que demostré aprobación e interés en saber más sobre ello, profundizó en los detalles.

Como se observa en el epígrafe que precede a la introducción, algunos obreros remarcaron que hubo oportunidades en las que se reencontraron con compañeros de la fábrica por las calles de Berisso o en reuniones y evocaron esas prácticas con entusiasmo y nostalgia por los buenos momentos vividos dentro de Swift. De esta manera, estas prácticas emergieron de los relatos significadas como una de las acciones de complicidad compartida entre los trabajadores de la carne, que ellos han anhelado al reencontrarse. Esto puede relacionarse a la percepción de estas prácticas, en las entrevistas, como una manera de establecer vínculos de solidaridad entre los trabajadores.

En las descripciones de estas prácticas, los trabajadores resaltaron que eran realizadas de manera cotidiana y de modo generalizado en las secciones del frigorífico.<sup>5</sup> En este sentido, Roberto al igual que los demás obreros, indicó que “eso de la comida era permanente”. A su vez, en sus relatos aparece la idea de que todo trabajador de Swift alguna vez comió durante la jornada laboral algún corte de carne o lata como si fuera una actividad de conocimiento

---

<sup>5</sup>Los trabajadores señalaron que contaban con un refrigerio de unos veinte minutos, pero la cocción y el consumo, según resaltaron, lo realizaban en horarios que excedían el horario del refrigerio.



común con una larga tradición en el frigorífico, por lo que se había tornado habitual e incuestionable entre los trabajadores. De esta manera, en las anécdotas adquirió un sentido de práctica aceptada por todos los operarios. En el siguiente fragmento del relato de Tomás se trasluce una idea que atravesó muchos relatos, de considerarla una práctica constituida de modo consuetudinario, legitimada en la afirmación de que “siempre ha sido así”:

Es de toda la vida eso. [...] Vos ves que te matan la vaca ahí y en el otro lado ese pedazo de vaca lo están cocinando, vos ¿qué haces? si te dicen “vení, ¿querés comer?” [...] Todo el que trabajó en la fábrica si no comía algo de la conserva, comía algo de [...] otra parte.

La explicación de Tomás, sumada a otras como la de Alberto, busca demostrar que era una práctica razonable y reconocida como válida. Uno de los motivos aludidos es el contacto constante durante el proceso productivo con los cortes de carne y las latas que contenían alimentos. El fundamento de Alberto consistió en reforzar la idea de que era una práctica aceptada, y su generalización lo evidenciaba. Una generalidad que no abarcaba sólo a los obreros de la carne sino también a los de otros rubros. Alberto y Tomás afirmaron que este tipo de prácticas de apropiación y consumo de los productos del proceso productivo no ha sido exclusiva de los obreros de Swift sino que a su vez se realizaba en otros ámbitos laborales, de distintas ramas, dedicadas a la producción o comercialización de alimentos.<sup>6</sup> Como ejemplo, Alberto contó que cuando él trabajaba en Nestlé era habitual el consumo de los productos.

De este modo, Alberto subrayó que estas prácticas eran aceptadas entre los trabajadores de diversos lugares de trabajo y las consideró “lógicas”, razonables. Los obreros significaron estas prácticas como naturales, de aceptación incuestionable entre los operarios. Es decir, en tanto práctica tradicional reconocida como válida al menos en ciertos sectores de la clase obrera.

La organización de las prácticas de apropiación, cocción y consumo de cortes de carne y/o latas de conserva, según comentaron los obreros, en varias ocasiones involucraba la coordinación colectiva de algunos grupos de trabajadores que compartían la sección laboral. En las maneras de cocinar y coordinar la apropiación de los cortes de carne o de las latas, que recordaron, aludieron a las alternativas creativas que encontraban. Así, la jornada de trabajo era agrietada con la creatividad de los trabajadores para buscar, según las secciones laborales

---

<sup>6</sup> Esta idea de práctica generalizada en distintos ámbitos laborales no apareció circunscripta solamente a las décadas pasadas, de esta manera, puede ser entendible como un tipo de práctica realizable en distintos tiempos y espacios.

en las cuales se encontraban, distintos mecanismos de apropiación y cocción de la carne. Estas grietas permitían pizca de autonomía, donde la máquina del patrón era utilizada para la cocción clandestina. Fernando explica que en las secciones variaba la manera de cocinar la carne:

Había varios sistemas: la plancha, la serpentina y después estaba, este era el que menos me gustaba a mí, cocido a caño maestro de vapor, también protegido de amianto; sacaban el amianto, quedaba una superficie redonda, entonces qué hacían, ponían la carne y la ataban con lienzos de [...] una gasa [llamados estoquinete].

También Daniel recordó un modo particular de cocción a vapor:

Tres zorras llenas de carne [...] se estaban cocinando en las bateas que trabajaban con agua y vapor, que hervían... ahí se hacían las lenguas y no me acuerdo qué otras cosas más.<sup>7</sup> Ahí metían con unos hilos de afuera y tiraban la carne adentro. Entonces después cada cual tiraba su hilito, con un pechito, medio costillar, lo que cocinés. Un día vinieron [los de vigilancia], vieron los hilos, entraron a sacarlos y no comió nadie. Te estoy hablando de entre 50 y 80 personas, [...] comían todos de ahí. Eso era mundial.

Según indica Daniel, este sistema de cocción podía involucrar a una gran cantidad de carne y comensales. Además, estas prácticas de cocción y consumo podían ser descubiertas por los empleados de vigilancia. Quienes participaban de ellas conllevaban los riesgos de ser suspendidos o echados, por lo que la efectuaban de modo clandestino y buscaban la estrategia grupal más adecuada para evadir el control y la disciplina laborales. Algunos detalles de los artilugios y los recaudos colectivos de uno de los grupos de trabajadores que organizaba estas prácticas, fueron expresadas por Daniel:

si te agarraban, te echaban. [...] Tenías que tener cuidado. Casi siempre uno se dedicaba a poner la carne y el otro vigilaba. Cuando veían que venía la gente de vigilancia, disparaban. [...] Teníamos un lugar que para entrar había que pasar por un caño, era medio complicado para que la gente de vigilancia, que era gente grande, no se meta. Y si nos agarraban, vos tenías que ir por una puerta que estaba arriba y nosotros agarrábamos por abajo. Si vos venías desde abajo, disparábamos para arriba. [El frigorífico era] un

---

<sup>7</sup> Las zorras eran los carros que utilizaban en el proceso de producción, que tenían un tamaño similar a las bañaderas aunque de mayor extensión a lo ancho y a lo largo, según detalló Daniel.

lugar muy conocido para los tipos [de Protección], conocían casi todos los lugares

Así, en este fragmento quedan resaltadas las dificultades a las que se enfrentaban al sortear el control fabril, como también una de las formas ingeniosas de burlar ese control para cocinar la carne y además para armar un plan de escape. Los relatos indican las grietas de indisciplina que realizaban en su jornada laboral al llevar a cabo estas prácticas, y muestran que éstas eran concretadas a través de una cooperación colectiva en la que los trabajadores se distribuían roles de participación. Según indicaron, algunos obreros eran los que se encargaban de cocinar a escondidas los cortes de carne, y los demás participaban del resto de las tareas que involucraba, ya sea apropiarse de la carne o de las latas de conserva o estar atento ante la aparición de los empleados de vigilancia o consumir la carne cocida.

Algunos trabajadores señalaron que había quienes pasaban gran parte o toda su jornada laboral dedicados a la apropiación y cocción de carne, otros subrayaron que tales prácticas no impedían el cumplimiento de su trabajo, y otros expresaron que se cubrían entre los compañeros para llevar adelante la práctica y asimismo continuar con la actividad laboral. Quizás las tres variantes formaban parte de los modos de vincular las prácticas de cocción y consumo con la consecución de las tareas del proceso productivo.

Para Fernando había quienes usufructuaban al máximo la jornada laboral para llevar adelante la cocción de carne: “unas cosas exquisitas. Te puedo asegurar que había gente que iba nada más a cocinar [...], no hacían otra cosa. Muchachos que entraban, ya se iban a buscar la carne, no pisaban la sección para nada”. Otros trabajadores, indicaron que dedicaban algunas de las horas de la jornada de trabajo, como Daniel, que recordó que entraba a las cinco de la mañana al frigorífico, y pasadas cinco horas él ya se encontraba cocinando:

El mediodía de nosotros eran las 11 de la mañana, las 10; ya a las 10 estaba cocinando, entraba a las 5 de la mañana, a las 10 tenía un hambre bárbaro. Ya empezaba a dar vueltas por esos lugares. Uno traía hecho el ajito y perejil de la casa, con aceite... era espectacular.

De esta manera, los tiempos de ocio creados por los trabajadores para dedicarse a la práctica colectiva de apropiación, cocción y consumo de carne, agrietaba la jornada laboral. En este sentido, a través de esas prácticas los trabajadores involucrados disputaron, aunque fuera de modo leve, el tiempo de trabajo. Esta disputa apareció legitimada por los entrevistados, quienes atribuyeron el reconocimiento de estas prácticas por todos los operarios

y más allá de ellos. A tal punto de señalar que era de conocimiento común hasta de los gerentes y agregar que a éstos no les inquietaba demasiado. Pero se trataba de una legitimidad tácita porque debían realizarlas de manera clandestina, evadiendo el control y la vigilancia fabril. Para ello, expresaron que establecieron diversas estrategias, algunas vinculadas a los lazos de solidaridad y protección mutua que veremos en el siguiente acápite, otras relacionadas a acuerdos de complicidad con empleados que formaban parte del área de Protección.

### *Redes de solidaridad*

Para los obreros, las prácticas de apropiación, cocción y consumo de carne y productos envasados se sostenían en vínculos de solidaridad y compañerismo entre los operarios. A su vez, esas prácticas retroalimentaban tales vínculos. En palabras de Fernando, “cada uno colaboraba con el otro” porque los trabajadores distribuían los cortes de carne y los productos envasados hacia otras secciones que no las poseían. Los entrevistados destacaron que las redes de solidaridad permitían mantener encubiertas las prácticas como también establecer códigos de complicidad entre ellos y de protección y cuidado mutuo. El carácter de clandestinidad de las prácticas yacía en estos acuerdos y disposiciones compartidos por los trabajadores.

Entre estos acuerdos se encontraba el de “no alcahuetear” a los jefes. Esta actitud es subrayada por Manuel, quien a su vez la interpreta como una característica esperable de los “buenos compañeros” que tenía en Swift:

[Como] en el frigorífico, con el compañero, [no vi] en ningún otro lado. Buena gente, buenos, buenos. Ningún alcahuete. Nada. Vos hacías lo que querías, que quedate tranquilo que tu jefe no se iba a enterar. Cocinábamos en los caños de vapor algunas entrañitas, o algún pedazo de vacío, el franestik por ejemplo, se lo sacábamos a alguna media res de las mejores, y comíamos.

Los trabajadores que no realizaban una tarea en contacto directo con los productos alimenticios, establecían relaciones de complicidad con los obreros que sí lo hacían. Como Roberto, que al igual que los demás obreros de la sección de Mantenimiento, se trasladaba entre las secciones de producción para emprender las refacciones que le encomendaban. Así, Roberto señaló que los trabajadores de Mantenimiento tomaban los cortes de carne bajo la

complicidad de los obreros de las secciones de producción y, como por la fábrica “había muchas cañerías de vapor, hasta caños de 8 o 10 pulgadas, [...] [y] andábamos por todos lados, lo asábamos ahí”. También Emilio trabajaba en Mantenimiento y rememoró que una vez lo enviaron durante un tiempo a realizar un arreglo en la sección donde se elaboraban las salchichas, y se la pasó comiendo de una zorra repleta de salchichas; este accionar dependía de la complicidad de los demás obreros de esa sección en la que Emilio estaba de modo temporario.

Por otro lado, entre trabajadores de la misma sección rotaban para cubrir las tareas de producción que debían concretar y al mismo tiempo dedicarse a cocinar. Daniel explica que:

Con la máquina de soldar, por ejemplo, estaba el mecánico y el electricista de esas máquinas; por ahí yo agarraba y le decía “quedate en la máquina que voy a poner la carne”, y él también comía, entonces se quedaba trabajando en lugar mío. [...] No íbamos siempre los mismos, íbamos cambiando.

Además, se establecían intercambios de productos entre los obreros y las secciones laborales. Fernando recordó lo que denominó “comercios” o “canjes” entre la sección Rectores donde él trabajaba y la de Conserva, ambas estaban localizadas en el mismo bloque edilicio:

[En Conserva] tenías cortes especiales pero además tenías cebolla, todo lo que era otro tipo de menudencias que se tenían que conservar. Entonces había los canjes. [...] [En Rectores] procesaban, por ejemplo, latas de Francfort [entonces cambiábamos las latas] por cebollas [de una sección a otra.] Igual, era una forma de decir “cambiarte” [en alusión a los intercambios] porque si no llevabas nada no pasaba nada.

Así, los trabajadores señalaron que en lo posible intercambiaban productos entre las secciones, o distribuían entre algunos obreros sin exigirles otro producto a cambio. Una vez más, remarcaron las actitudes de solidaridad que subyacían a estas prácticas.

Los entrevistados varones fueron quienes se explayaron en narrar las prácticas de apropiación y cocción de carne, atribuidas también a obreros varones. En cambio las obreras, según se desprende de los relatos, sólo participaban desde el lugar de consumidoras. En este sentido, tras preguntarle a Benito si las mujeres también llevaban adelante estas prácticas, respondió: “por lo general, eran los muchachos los que se encargaban de acercarle el sánduche de entraña, o de lomito, o algún pedacito de carne”. En este sentido, aparece la

figura de los varones solidarios con las mujeres en la distribución de la carne que cocinaban, y queda como interrogante si había mujeres que cocinaban dentro de Swift y si trabajadores lo recuerdan. A las obreras entrevistadas no les pregunté específicamente si participaban de estas prácticas. Ellas aludieron a la buena calidad de los productos y en ocasiones al sabor especial que tenían, pero sólo Aurelia puntualizó desde su propio interés que durante la jornada laboral le entregaban y comía salchichas y cortes de carne cocida. Aurelia contó que una vez entró a su lugar de trabajo en la Oficina de Control de Calidad, a las cuatro y media de la mañana, y se encontró con “¡un pavo entero, arriba del escritorio!”. Ella también detalló que después echaba perfume para disimular el olor que quedaba en la oficina.

Las distintas cuestiones señaladas dan cuenta de cómo los obreros significaron estas prácticas de apropiación, cocción y consumo como uno de los modos en que se encarnaban las relaciones de solidaridad dentro del frigorífico. Prácticas que desde el punto de vista de la patronal eran acciones de indisciplina, para ellos implicaban formas legítimas, válidas, de alimentarse y disponer de un tiempo de ocio dentro de su jornada laboral. Además, si bien en estas prácticas estaba en juego no sólo el tiempo de trabajo sino también los productos pertenecientes legalmente a los empresarios, no hay un reconocimiento por parte de los obreros de que esos productos fueran intocables para fines distintos a los del proceso productivo porque eran propiedad privada de otro. La problematización de la cuestión de la legalidad apareció en los relatos de los trabajadores sólo en relación a la posibilidad ser echado o suspendido pero no por una cuestión de mandato moral que les impidiera apropiarse de esos productos. Sólo en dos entrevistas, y apenas en una oportunidad en cada una, apareció la palabra “robo” cuando refirieron a la apropiación de productos y cortes de carne, sin embargo, esa palabra la expresaron despojada de una connotación moral negativa, con la misma naturalidad y aceptación con la que el resto de los obreros describieron las demás prácticas involucradas como cocinar y comer. La manera generalizada de los entrevistados para referirse a la apropiación de los productos fue indicar que agarraban o buscaban esos productos o directamente hicieron referencia a la cocción y el consumo, dejando implícito el accionar de la apropiación.

Las valoraciones y significaciones de los obreros sobre estas prácticas, me remiten al concepto de *culturas de solidaridad* locales de Fantasia (1988), que refiere a aquellos grupos que muestran una expresión activa de la solidaridad obrera dentro de un sistema industrial y una sociedad hostiles a ella, hayan desarrollado o no una clara organización de su estructura e identidad. En este sentido, Fantasia retoma la noción de *cultura emergente* para dar cuenta de

la dimensión contra-cultural o contra-hegemónica, es decir original e independiente respecto a la cultura dominante. Así, en oportunidades las *culturas de solidaridad* pueden caracterizarse como formaciones emergentes. A veces, las culturas de solidaridad pueden representar, aunque sea simplemente en forma germinal, micro-sociedades donde las leyes de la macro-sociedad no sólo pueden ser suspendidas sino también reemplazadas por un nuevo régimen de acción.

Las prácticas de apropiación, cocción y consumo podrían ser interpretadas como uno de los elementos de una cultura de solidaridad local constituida a través de las expresiones de la vida cotidiana laboral de los obreros de la carne en Swift. En el sentido de que conformaron acciones y valoraciones construidas por los trabajadores de manera independiente a los patrones culturales de la sociedad en general. En especial en lo que atañe a la cuestión de la legalidad ya que, como señalé, mientras para los empresarios y la sociedad en general implicaban prácticas de indisciplina y de delito contra la propiedad privada (en la figura legal de hurto), para los obreros eran prácticas de reconocimiento entre los trabajadores y no estaban ligadas a una valoración moral negativa, sino por el contrario, apareció como una actividad digna de ser recordada décadas más tarde, y que representa los vínculos de solidaridad, el compañerismo y los buenos momentos compartidos.

Me gustaría agregar que estas prácticas como elemento constitutivo de una cultura de la solidaridad expresada en el cotidiano laboral de los trabajadores, según registré, presentan un límite en el ámbito de la institución gremial. Las palabras de Alberto son ilustrativas para mostrar cómo en el plano de la discusión sindical estas prácticas aparecieron injustificables e indefendibles:

yo lo único que dije cuando me dijeron [que fuera el delegado de la sección, es que] "yo voy a defender lo que está bien, si es indefendible ni vengan a verme, porque si a vos te agarran comiendo un asado (le dije a un tipo), sabés que no lo podés hacer, es un problema... que está prohibido, y te van a suspender seguro, un día, dos días, y yo qué defensa voy a hacer si a vos te agarraron comiendo, vos sabés que no tenés que comer". Si no te agarran mejor, me pueden agarrar también a mí porque tampoco soy un santo, si me puedo hacer un bife de chorizo me hago, si me puedo hacer dos [también].

De esta manera, se presenta una ambigüedad en la experiencia de Alberto en tanto obrero que llevaba adelante las prácticas de análisis y a su vez era delegado, cargo cuya responsabilidad no le permitía defender las prácticas que él aprobaba y realizaba. Esta

ambigüedad surge del dilema entre la moralidad correspondiente a la cultura de solidaridad encauzada por las prácticas de apropiación, cocción y consumo, y la moralidad de la cultura de solidaridad respaldada por el sindicalismo y su marco institucional.

### *Complicidades, conflictos y engaños*

Una de las dimensiones que llama la atención en torno a estas prácticas es que los obreros indicaron que algunas de las acciones eran extendibles a los mandos medios y los empleados de vigilancia. Según los relatos, en ocasiones las complicidades para ocultar estas prácticas iban más allá de los operarios y abarcaban a su vez a los capataces y a los empleados de Protección, también llamados “serenos” en Swift. Así, Fernando explicó que, supuestamente:

los capataces [...] y los serenos no lo veían, y si lo veían tenían que hacer o decir algo. El capataz [...] te decía: “andá a hacerlo a otro lado” y los serenos tenían que llevar cada tanto un balde con comida... para tirar, [y decirles a sus superiores:] “mirá lo que encontramos”.

De esta manera, en los relatos también aparecieron naturalizadas las actitudes de aceptación por parte de algunos empleados jerárquicos o de vigilancia. Varios entrevistados resaltaron que los serenos diariamente realizaban controles y a veces hacían de cuenta que no los veían. A su vez, indicaron que, de todos modos, intentaban mantener clandestinas las prácticas ya que como subrayó Tomás, eran arbitrarias las reacciones de los serenos:

[En] la fábrica se cocinaba, se comía, pero era todo escondido. [...] se trataba de evitar que te vieran. Si te veían quizás no decían nada pero era mejor no dar lugar a que te vieran. [...] [Entre] los serenos [...] había quien te quería mover el piso y había otros que pasaban y chau.

En los fragmentos de entrevista de Fernando y Tomás, se trasluce que los capataces y serenos a veces evitaban verlos cocinando y comiendo para mantener clandestinamente la complicidad. Aunque también en ocasiones ciertos serenos les requisaban la comida. De este modo, esta práctica colectiva también significaba situaciones conflictivas con los trabajadores encargados de la vigilancia. Fernando contó con entusiasmo una anécdota que le han transmitido sus compañeros:

Una vez [...] los “serenata” [o serenos] quisieron ir a tirar la carne que se



hacia [...] [y los compañeros] lo agarraron con la manguera de agua caliente [a uno de los serenos]. Para limpieza se usaban mangueras de compresión de agua caliente [...]. No le tiraron como para quemarlos vivos, pero les han tirado. Lo hicieron correr, no lo quemaron. [...] Para que no les tiren la carne. Qué hacían los serenos, pasaban, no llevaban a nadie pero te tiraban la carne, te hacían perder la comida. [...] no quemaron a nadie pero sí [significó poner un límite al accionar del sereno y decirle:] “quedate ahí”.

En este extracto, Fernando indicó una construcción sobre la actitud de los serenos similar a las anteriores en el sentido de que algunos de estos empleados “no llevaban a nadie” ante los jefes de vigilancia, aunque sí les tiraban la comida. Además, esta anécdota muestra la manera en la que los obreros podían intentar limitar las acciones de control y vigilancia ejercidas por los empleados de baja jerarquía de la sección de Protección. Las prácticas de cocción no sólo implicaban un quiebre en la disciplina laboral sino también a veces podían significar conflictos con los serenos que derivaban en enfrentamientos con ellos, y por ende, una ruptura ya no solapada del control fabril. Los “trabajadores reaccionaban ante determinados aspectos del sistema de control y procuraban utilizarlos en beneficio propio. Aun sin constituir una estrategia articulada de resistencia, las infracciones de disciplina entrañaban, sin duda, una oposición menos consciente al control” (Edwards y Scullion, 1987: 201). Los obreros sabían que sus prácticas de apropiación y cocción constituían infracciones a la disciplina y conocían los riesgos que podían conllevar, a pesar de ello algunos las realizaban y en ocasiones resistieron la imposición del control. En este sentido, su accionar implicaba una oposición, no articulada y en parte consciente, a la disciplina fabril. Esta resistencia también se manifiesta con la circulación, entre los trabajadores, de anécdotas que enfatizan el aspecto heroico de las hazañas para burlar o enfrentar ese control fabril. La transmisión de esta índole de anécdotas con valoraciones positivas sobre la naturaleza de tales acciones, denota por lo tanto una resistencia en el plano de las significaciones.

En los relatos de los obreros, los vínculos entre los serenos y los operarios en torno a estas prácticas aparecieron signados por la arbitrariedad y la ambigüedad en la actitud de los primeros. El accionar de los serenos podía promover complicidades o situaciones de conflicto, que incluían suspensiones, despidos y arrestos. Más aún en el caso de otra práctica similar a la que estuvimos analizando, aquella de apropiación de cortes de carne para llevarse a su casa.

Uno de los trabajadores, Joaquín, compartió una triste anécdota a partir de la cual fue apresado por cinco días y lo despidieron del frigorífico. Joaquín contó que un sereno le “hizo

la cama” al pedirle como favor que fuera a buscar un pedazo de bola de lomo para el doctor que estaba de guardia. Relató que obedeció el recado del empleado de vigilancia y cuando volvió a su lugar de trabajo, donde tenía que marcar el reloj, el sereno ya no estaba en la guardia, entonces:

Yo digo "qué pasará". Me fui con la carne hasta el servicio médico que estaba a diez metros de donde estaban todos los serenos. Resulta que el doctor tampoco estaba, estaba todo cerrado. Me dije "estos me hicieron la cama". Agarré, me quedé con el paquete en la mano. Había otra guardia y digo "chau, hasta mañana". Agarra y me dice "¿puede entrar a la oficina?". Me dice "qué lleva ahí?", "llevo ropa", "¿cómo ropa?", "sí, vivo sólo y aprovecho que estoy trabajando en el Lavadero y traigo la ropa, me ahorro de lavar en el Lavadero y la llevo a mi casa". Agarró, revisó el paquete y vio que era la carne. Miro así por la ventana, y lo veo al que me había encargado la carne, y yo por no batirlo me quedé en el molde.

De esta manera, la posibilidad de establecer vínculos de complicidad con los serenos también podía generar situaciones agravantes para los obreros, como ser acusado de hurto, apresado y despedido. Por otro lado, como el pedido del empleado de Protección fue desde un lugar de autoridad, la postura de negarse a cumplirlo también podía generar inconvenientes al obrero.

Esta sensación de temor de ser engañado por los encargados de la vigilancia, también surgió de la entrevista a Alberto. Quien narró que una vez el jefe de Protección le indicó “[Andá a buscarme] cuatro regular roll, y traete para vos también”, a partir de esa frase Alberto dijo que pensó “este tipo me está pidiendo algo que él lo tiene que evitar, ¡era el jefe de los serenos!” y que el jefe agregó:

“Cuando lo traigas no se lo mostrés a nadie, traémelo a mí”. Se lo llevé, lo puso en papel madera, puso el nombre de él, y a mí me puso una boleta con el nombre mío. Yo decía "¿y si salgo y el tipo me hace la cama?", yo tenía temor... no pasó nada, me lo llevé, después me dijo "cuando quieras sacar algo, a nadie [le decís], [sólo] a mí". ¡Para qué me habrá dicho! Hoy me voy a llevar dos lomos..., de todo. Porque había cuenta corriente para los que eran capataces.

Alberto contó que llenaba su heladera a partir de este acuerdo que estableció con el jefe

de Protección. De esta anécdota, una vez más, se muestra la ambigua relación entre los encargados de la vigilancia y algunos operarios. Por un lado, se trataba de un vínculo de complicidad entre trabajadores de distinta jerarquía, por otro y de manera simultánea, un modo de mantener las riendas del control y la autoridad. Este control incluye, a partir de la complicidad en la práctica de apropiación de carne para llevar a sus respectivos hogares, contar con la posibilidad disponible de engañar al operario y perjudicarlo de modo arbitrario.

Por lo tanto, la participación en estas prácticas de algunos operarios en vinculación con los empleados de Protección, y más aún si se trata del jefe, podía generar un reforzamiento de la autoridad y la distancia jerárquica. Cabe agregar que durante algunos años Alberto fue delegado de su sección, por ende, esta relación de complicidad entre él y el jefe de Protección podría ser interpretada como una manera de este último para cohartarle la libertad en la toma de decisiones y en la práctica gremial a Alberto.

### *“Diez mil artilugios”*

La noción de juego para entender las prácticas de apropiación, cocción y consumo relatadas por los obreros se vislumbra en la tonalidad pícaro y lúdica que utilizaron para referirse a dichas acciones combinada con las estrategias y los “diez mil artilugios”, en palabras de Benito, que encaraban para concretarlas. Los obreros las significaron como acciones que ponían en suspenso sus tareas abocadas al proceso productivo y que los entretenía durante la jornada laboral.

Uno de estos artilugios señalados por Benito, era el de los operarios de Mantenimiento que por sus tareas deambulaban de punta a punta por la fábrica llevando consigo los baúles de herramientas y en oportunidades otros objetos como por ejemplo los “carritos de los tubos de oxígeno”, entonces escondían allí los productos o los cortes de carne que recogían de las secciones. Las estrategias orientadas a “pasar desapercibido sin levantar sospecha” eran parte del juego de realizar las prácticas conservando su carácter clandestino. Como también la búsqueda de distintas técnicas creativas de cocción.

Las prácticas de cocción y consumo, al igual que las señaladas por Thompson y Bannon (1985) en los empleados de telecomunicaciones, implican un tiempo de ocio dentro de la jornada laboral. Pero según los relatos de los obreros, si bien la dirección de Swift tenía cierto conocimiento, no lo permitía abiertamente, como ocurría con los trabajadores en telecomunicación. Por lo tanto, habría una relación de fuerza de los obreros de la carne para

llevar adelante aquellas prácticas, hasta el punto de haber generado cierta aceptación por parte de la dirección aunque no de modo definitivo y contundente ya que debían realizar la apropiación y cocción de manera clandestina.

Como un juego con reglas creadas por los obreros que esquivaban las reglas de la patronal, el juego de los trabajadores de Swift se asemejaba a los juegos “alternativos” identificados por Nichols y Beynon (1977), ya que implicaban una serie de acciones de indisciplina. Sin embargo, a diferencia de los juegos alternativos, los obreros de la carne no dirigían sus prácticas de apropiación y cocción con el objetivo de enfrentarse al trabajo y la jerarquía de relaciones sociales. Aquellas prácticas podrían ser consideradas como un juego de indisciplina teniendo en cuenta que la oposición al control fabril no aparecía como propósito de este juego sino como condición necesaria para llevarlo a cabo.

También encuentro, en otra dimensión, similitudes entre el juego de apropiación, cocción y consumo en Swift y el juego de “arreglárselas” de Burawoy. La relajación de los vínculos entre algunos de los operarios y los serenos, al compartir las prácticas o las complicidades que las sostienen, a veces pueden implicar un clima que disminuye la tensión en la jornada de trabajo.

El hecho de que los trabajadores hayan subrayado que los encargados de la vigilancia mostraban una aceptación del juego encubierto y hasta en oportunidades participaban de prácticas similares, nos invita a pensar si estas prácticas perjudicarían o no los objetivos de la producción. Por ende, si estos juegos indisciplinados eran o no funcionales a los intereses de los empresarios. Según los recuerdos de los obreros, cuando practicaban el juego buscaban el modo de distribuir roles para alcanzar a cubrir los objetivos de producción. En este sentido, podría suponerse que tales prácticas, al mismo tiempo que implicaban acciones de indisciplina, mantenían la conformidad a las reglas de la producción.

Burawoy sostiene que los juegos surgen de un proceso histórico de lucha y negociación pero se desenvuelven dentro de límites definidos debido a que la dirección participa activamente en la organización del juego y en el cumplimiento de sus reglas, al menos desde los cargos de jerarquía inferior. Así, los jefes y capataces toleran y hasta a veces colaboran en el desarrollo de los juegos que no van en perjuicio de los intereses de la dirección.

La tolerancia de los juegos por parte de la dirección, al menos en los mandos medios, aparece como una característica peculiar que también se ha encontrado en el juego de cocción y consumo. Para Burawoy, la “intervención en un juego en el que participan otros agentes de

producción (trabajadores, capataces, etc.) provoca la adhesión a las relaciones *sociales* de producción inscritas en el proceso productivo” (1979: 108). En relación a ello, destaco que las oportunidades en que los operarios siguieron las órdenes de los empleados de Protección para ir a buscar carne, el acto de indisciplina compartida apareció más relacionada a la aceptación y conformidad con las relaciones de jerarquía, que a una práctica de indisciplina producto de un interés autónomo. En el caso de un acuerdo sostenido en el tiempo, como el señalado por Alberto, quizás podría extenderse a la noción de consentimiento y adhesión a las relaciones sociales en el ámbito de la producción. Por el contrario, el juego entre los operarios sin intermediación de complicidad con los empleados de vigilancia, se muestra como una práctica de indisciplina fruto del interés autónomo de los trabajadores.

#### *A modo de cierre*

La articulación de significaciones e indicios acerca de las prácticas de apropiación, cocción y consumo de cortes de carne y productos envasados nos permite distinguir tres dimensiones. Una es la significación de estas prácticas por los trabajadores como una forma de encarnar las relaciones de solidaridad y compañerismo, a través de vínculos de complicidad y acuerdos mutuos de protección y distribución de tareas. En este sentido, considero que es posible comprenderla como una actividad que forma parte de las culturas de solidaridad local y a la que subyace una moralidad sobre el acto de apropiación contrario al de la sociedad en general.

Las otras dimensiones dan cuenta de los sentidos que atribuyeron a las prácticas y que fueron analizados de modo indicial: por un lado, su concreción como grietas de ocio en la jornada laboral, que implicaba la realización de actos de indisciplina; por otro, la complicidad con los empleados de Protección que podía generar situaciones ambiguas, en ocasiones desembocaba en agravios para los trabajadores o en un refuerzo de la autoridad y la distancia jerárquica.

Comprender las prácticas analizadas como un juego permite por un lado, enfatizar las satisfacciones ligadas a la creatividad en la construcción de los artilugios, a la utilización de las habilidades técnicas y al desarrollo de las capacidades sociales. Por otro lado, también posibilita problematizar acerca de la relación entre los participantes del juego y la dirección, y en qué sentido genera o no conformidad, consentimiento, conflicto e indisciplina. El juego de apropiación y cocción de los obreros de la carne muestra la ambigüedad de haber construido

relaciones de solidaridad y complicidad que infringían algunas reglas de la estructura de disciplina y control, al mismo tiempo que no parecerían haber generado una disrupción con el cumplimiento y la legitimidad en las reglas de la producción y las relaciones sociales del proceso de trabajo que las sostienen. Por otra parte, los trabajadores también señalaron que en determinadas circunstancias el juego implicó situaciones conflictivas entre los empleados de vigilancia y los operarios.

Por lo tanto, este juego indica combinaciones posibles entre la indisciplina, la conformidad, el conflicto y el consentimiento. La variante de complicidad entre los empleados y el jefe de Protección y algunos operarios para apropiarse de carne y llevarla a sus hogares, es distinta a las otras porque respondía a la decisión primigenia de los serenos o el jefe en vez que de los operarios. El acuerdo entre el jefe y Alberto implicaba un acuerdo con cierta continuidad en el que se manifestaba un consentimiento por parte de este obrero hacia aquella práctica que significaba un reforzamiento de la distancia jerárquica, por ejemplo en el sentido de que a partir de este acuerdo el jefe pasó a tener el poder de poder acusarlo por llevar carne de la fábrica. El acto de indisciplina compartida entre el jefe y el operario se presenta como una manera de adherir y dar consentimiento a este tipo de relaciones jerárquicas, establecidas en el ámbito de la producción.

#### **Entrevistas citadas, realizadas en Berisso, por la autora a:**

Alberto, 28/02/2012. Sección de Mantenimiento y era delegado.

Benito, 29/02/2012 y 12/03/2012. Área de Mantenimiento de la sección Tachería e integró la comisión directiva del Sindicato de la Carne.

Daniel, 8/5/2010. Sección de Picada y luego en la de Fabricación de Envases (“Tachería”).

Emilio y Aurelia, 08/03/2011. Emilio trabajaba en la sección de Mantenimiento, Aurelia en la Oficina de Control de Calidad de la sección “Tachería”.

Fernando, 8/5/2010. Sección Rectores.

José, 25/03/2011. Playa de Capón, Cerdo y Novillo.

Joaquín, 17/03/2012. Lavadero de ropa.

Manuel, 10/5/2010. Secciones de producción y más adelante como sereno en la sección Protección.

Pedro, 14/10/2011. Sección Etiquetada y luego por muchos años en Almacenes, donde también se desempeñaba como delegado.

Roberto, 7/5/2010 y 30/03/2011. Sección de Mantenimiento.

Tomás, 30/03/2011 y 8/04/2011. Sección “Tachería”.

## **Bibliografía**

Acha, Omar (2013). “Trabajo y delito en las empleadas domésticas durante el primer peronismo: repensar las nociones de lucha y conciencia de clase”. Disponible en: *Historia política.com*.

Bretal, Eleonora (2014). *La época de los ingleses, la época de los militares y la época del cierre. Representaciones y clasificaciones sociales de los ex-obreros del frigorífico Swift de Berisso*. Tesis para optar al título de Maestría, Universidad Nacional de General Sarmiento-Instituto de Desarrollo Económico y Social, Argentina.

Burawoy, Michael (1979). *El consentimiento en la producción*. España: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Edwards, Paul K. y Scullion, Hugh (1987). *La organización social del conflicto laboral*. España: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Fantasia, Rick (1988). *Cultures of Solidarity*. Berkeley: University of California Press.

Gresores, Gabriela (2001). “Conflictos obreros en la industria frigorífica bajo la dictadura militar”. En: *Ciclos*, num. 22: Buenos Aires.

Hales, Mike (1980). *Living thinkwork: Where do Labour Processes Come from?*. London: CSE Books.

James, Daniel (2004). *Doña María. Historia de vida, memoria e identidad política*. Buenos Aires: Manantial.

Lobato, Mirta Z. (2004). *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Buenos Aires: Prometeo.

Moreno Tello, Santiago (2006). *La clase obrera gaditana (1949-1959). Una Historia Social a través de las fuentes populares*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

Nichols, Theo y Beynon, Huw (1977). *Living with capitalism: Class Relations in the Modern Factory*. London: Routledge and Kegan Paul.

Passerini, Luisa (2009). *Fascism in Popular Memory*. Inglaterra: Cambridge University Press.

Portelli, Alessandro. (1993). “El tiempo de mi vida”: las funciones del tiempo en la historia oral. En *Historia Oral*. Compilado por Acevedes Lozano. México: Instituto Mora.

Pozzi, Pablo y Schneider, Alejandro (1994). *Combatiendo al Capital*. Buenos Aires: El bloque editorial.

Thompson, Paul (1989). *The nature of work*. London: Macmillan.

Thompson, Paul y Bannon, Eddie (1985). *Working the system: New Technology and th Shop Floor*. London: Pluto Press.