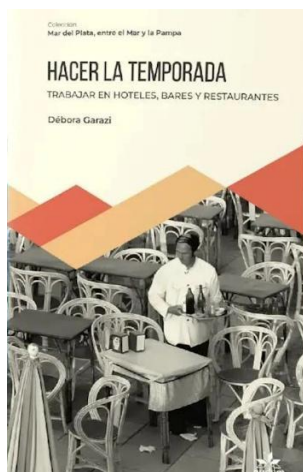




Reseña de Garazi, Débora (2024). *Hacer la Temporada. Trabajar en Hoteles, Bares y Restaurantes*. Colección Mar del Plata entre el Mar y la Pampa. Mar del Plata: EUDEM, 107 páginas. ISBN: 978-987-8997-65-0

Martina Márquez Soltys
Centro de Estudios Históricos,
Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata,
Argentina
marmarquezsm@gmail.com

Recibido: 04/02/2025

Aceptado: 11/04/2025

ARK CAICYT: <https://id.caicyt.gov.ar/ark:/s24516961/vdiwn85w5>

Palabras clave: Trabajo Estacional, Turismo, Mar del Plata.

Keywords: Temporary work, Tourism, Mar del Plata.

El libro *Hacer la Temporada. Trabajar en Hoteles, bares y Restaurantes* (2024) de Débora Garazi estudia las diferentes experiencias laborales que transitaban hombres, mujeres, niños e inmigrantes durante la temporada marplatense en la segunda mitad del siglo XX. Este trabajo es un estudio sobre el turismo desde otra perspectiva, que comprende a todas aquellas personas que, a través de su trabajo temporario en hoteles, bares, y restaurantes, fueron partícipes del fenómeno vacacional masivo en la costa atlántica que comienza a perfilarse durante los primeros gobiernos peronistas.

Esta reciente publicación se inscribe en la colección Mar del Plata, entre el Mar y la Pampa dirigido por Elisa Pastoriza, que busca acercar las investigaciones académicas a un público más amplio. *Hacer la Temporada* comprende tres enfoques de análisis (Historia

Pasado Abierto. Revista del CEHis. N° 21. Mar del Plata. Enero-junio de 2025.
ISSN N°2451-6961. <http://fh.mdp.edu.ar/revistas/index.php/pasadoabierto>



Social, Estudios de Género e Historia Oral) que conjugados resultan pertinentes a la hora de conocer muchas de las aristas que implican el trabajo estacional durante la temporada marplatense. Además, el libro contiene fuentes iconográficas y orales que complementan la lectura y permiten al lector acompañar a la autora en la exposición.

La Ley de Turismo Social (N°5254) sancionada en 1948 tuvo un fuerte impacto en la ciudad de Mar del Plata, gracias al fomento de las vacaciones para los obreros y sus familias. A partir de aquí, se abre paso a un período en la ciudad caracterizado por “la coexistencia de hotelería privada tradicional con departamentos de veraneo, y la hotelería estatal y sindical” (Garazi, 2024:8) A partir de fuentes orales y documentales de distinto tipo, en los tres capítulos que componen el libro la autora explora las experiencias y relaciones de trabajo que se daban en distintos tipos de hoteles y establecimientos gastronómicos de la ciudad.

A lo largo del capítulo 1 El trabajo estacional: ganancias, derechos y obligaciones se describen y analizan el impacto de las conformaciones de gremios y sindicatos del rubro hotelero y gastronómico, como la Federación Obrera Argentina de la industria hotelera en 1948 que luego se denominó el sindicato de Unión de Trabajadores Gastronómicos de la República Argentina (hoy conocido como Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina). Los sindicatos permitieron institucionalizar las regulaciones específicas que demandaba la excepcionalidad del trabajo estacional, confeccionándose convenios por temporada exclusivos para la zona atlántica. Dentro de dicha excepcionalidad, la autora resalta el carácter distintivo del “laudo gastronómico” debido a su importante valor monetario en los ingresos de las y los empleados, así como en las relaciones entre empleado y empleador. No obstante, destaca que la obligatoriedad del laudo gastronómico no implicó la desaparición de la propina en el rubro de servicios personales, punto que permite ejemplificar la tergiversación que había entre “la teoría” (los convenios colectivos de trabajo y normativas laborales) y la “práctica” (lo que ocurría en el trabajo en temporada en sí mismo). Por otro lado, una segunda gran parte del capítulo está destinada al análisis de las divisiones de tareas que comprenden el rubro hotelero y gastronómico entre hombres y mujeres desde una perspectiva de género. La autora hace hincapié en las tareas de orden público, realizadas por hombres, frente a las tareas de orden privado (asociadas al trabajo doméstico), realizadas por mujeres, y cómo esta distinción

generó desigualdades a la hora de, entre otras cuestiones, recibir los porcentajes del laudo, aspirar a una carrera laboral, o mismo en las condiciones laborales en las que estaban hombre y mujeres. Por último, se hace mención a aquellas familias asentadas en la ciudad que optaban por hacer de sus hogares pequeños hoteles y residencias para los turistas. Esta faceta del trabajo hotelero y gastronómico es bien interesante, pues las actividades domésticas que encontraban estrecha relación con las actividades del rubro posibilitó una oportunidad para que las familias pudieran capitalizar esa domesticidad. Estos establecimientos devenidos en emprendimientos familiares fueron elegidos por muchos turistas por el “ambiente de hogar” que estos brindaban, que iban desde la atención personalizada, el cuidado e higiene doméstico, y el trato afectuoso, desinteresado y armónico. Es así como también, el trabajo y la vida privada de estas familias se encontraban yuxtapuestas, y muchas veces eran difíciles de separar.

El segundo capítulo comprende algunos elementos constitutivos del quehacer laboral en la temporada. Al servicio del turista: trabajar cuando otros descansan rescata la capitalización de la atención al público como el valor agregado de la experiencia en los hoteles, bares y restaurantes. En dicho valor agregado radicaba, entre otras cosas, la exigencia a los trabajadores en el trato y atención a los clientes en los establecimientos de mayor categoría, con el objetivo de brindar un servicio que se asemejara mayormente al trato personalizado y doméstico. La autora fundamenta que el atractivo de estos establecimientos por parte de los trabajadores que buscaban empleo para la temporada radicaba, además de en un mayor porcentaje del laudo en sus salarios, en el contacto con personalidades que les permitían asemejarse a códigos culturales lejanos a ellos. En otros términos, el trabajo de servicio hacia personalidades destacadas a nivel nacional o internacional permitió una circulación material y cultural que, siguiendo a Garazi, era una oportunidad para estos trabajadores. Otra parte del capítulo es destinada a desarrollar el carácter limitante de la vida social y del descanso de estos trabajadores en momentos en donde la sociedad, por excelencia, se dedicaba a descansar. El “ir al revés de la gente” significaba que a medida aumentaba la cantidad de personas que elegían la ciudad para descansar, el trabajo en los hoteles se intensificaba, siendo así que en muchos casos las jornadas laborales finalizaban dependiendo la demanda y no lo estipulado por el convenio de trabajo y las leyes laborales. Una ejemplificación de esto se resalta en el libro con las

cenar por Año nuevo y Nochebuena, hasta incluso la víspera de reyes magos. Acompañado de publicidades del diario La Capital, se menciona la gran cantidad de establecimientos que abrían sus puertas en estas fechas para la celebración de los turistas. Por último, este capítulo explora algunos intentos de profesionalización del rubro tanto gastronómico como hotelero que identifica la autora. Se data que desde 1940 con el turismo a nivel nacional y en camino a una masificación, se intentó capacitar y formar profesionalmente a aquellas personas que buscaran trabajar durante la temporada, con el objetivo de mejorar el servicio, atraer más clientes y aumentar las ganancias. Entre algunos hitos podemos destacar la creación en 1943 de la primera escuela hotelera en Mar del Plata por parte de la Federación Empresarial Hotelera Gastronómica de la República Argentina en 1941. También, fue importante la sanción del decreto/ley 9643/80 en 1980, que implementó el funcionamiento de la escuela de hotelería del Gran Hotel Casino en la ciudad. El proceso de profesionalización, que si bien no fue algo “lineal y acabado” estuvo marcado por objetivos, instituciones, e intervenciones gubernamentales sin duda constituyeron un hito en el desarrollo de estos rubros.

El tercer capítulo Viajar para trabajar propone un estudio de caso sobre la inmigración interna de habitantes de Termas de Río Hondo (Santiago del Estero) hacia Mar del Plata como una alternativa a la inseguridad laboral y de desfavorables condiciones de trabajo de la ciudad de origen. La elección de exponer el caso de los inmigrantes santiagueños es interesante en tanto constituyen gran parte del porcentaje de trabajadores gastronómicos y hoteleros, que encuentra a su vez una explicación un tanto lógica, pues del trabajo en estos rubros incluía alojamiento y comida, lo que les permitía ahorrar, o enviar dinero a aquellos familiares que seguían en su ciudad de origen. Otros aspectos que se vislumbran a partir de este caso tienen que ver con las divisiones de trabajo a partir de las desigualdades no solamente de género, sino también entre residentes e inmigrantes. En general, aquellos migrantes internos que optaban por trabajar durante la temporada, lo hacían en puestos de menor jerarquía. A pesar de ello, Mar del Plata se había convertido en un acceso a mayores oportunidades y mejores condiciones laborales y por lo tanto, a una mejor calidad de vida tanto para quienes venían, como también para sus familias. El trabajo estacional fue una oportunidad para quienes no querían abandonar de forma permanente su ciudad de origen. Por último, la autora menciona la existencia de cierta complementariedad

entre el trabajo hotelero y gastronómico que había en Termas durante el año, lo que permitía la circulación entre ambas ciudades.

El libro concluye con un epílogo en el cual se reúnen algunas conclusiones generales de lo desarrollado a lo largo de estos tres capítulos, del cual destacamos algunos elementos que constituyen la originalidad de este trabajo, como así su función social: la llegada masiva de turistas a la ciudad de Mar del Plata durante la segunda mitad del siglo XX se construyó fructíferamente gracias al labor de inmigrantes, hombres, mujeres y niños que dedicaron aquellos meses a la labor en hoteles y restaurantes. Por ello mismo es interesante resignificar las diversas características y dinámicas que tuvo el trabajo estacional en la ciudad: desde las cuestiones formales, plasmadas en los convenios y normativas, así como también las experiencias personales y las emociones de algunos de estos trabajadores a través de fuentes orales, que por las características de esta nota bibliográfica no se han incluido, pero que abundan en el trabajo.

Hacer la temporada, si bien tiene un enfoque histórico, permite reflexionar sobre el presente al abordar ciertas experiencias de trabajo que siguen siendo relevantes en ciudades como Mar del Plata.