



“Por razones de higiene y seguridad pública”:¹ infraestructuras y condiciones de trabajo en el sector gastronómico (Mar del Plata, Argentina, 1914-1960)

“For reasons of hygiene and public safety”: infrastructures and working conditions in the gastronomic sector (Mar del Plata, Argentina, 1914-1960)

Débora Garazi*

Palabras clave:

Gastronomía

Trabajo

Salud

Resumen

A partir del análisis de un conjunto heterogéneo de fuentes que incluye normativas municipales y provinciales, expedientes de habilitaciones, convenios colectivos y manuales de trabajo, este artículo explora los modos en que el estado municipal de la ciudad de Mar del Plata intervino en la regulación del sector gastronómico y analiza sus efectos, alcances y limitaciones en la práctica. Sostiene la idea de que, en consonancia con lo que ocurría a nivel provincial y nacional, si bien las normativas sancionadas buscaron proteger la salud y seguridad de los consumidores, al mismo tiempo tuvieron una serie de efectos sobre sus trabajadores. Identificamos dos períodos en los que, a pesar de existir ciertas continuidades, se expresaron diferentes formas de intervención en el sector: si hasta 1947 la actividad gastronómica fue entendida como subsidiaria de la hotelera o como una actividad comercial más, a partir de esa fecha el estado municipal comenzó a

1 Municipalidad de General Pueyrredón. Reglamento especial para la construcción, habilitación y funcionamiento de casa de vecindad y conventillos; hoteles, inquilinatos y alojamientos; posadas, fondas, casas amuebladas, restaurantes y casas de lunch. Actas fundacionales, Tomo 9, Folios 177-190, 23 de octubre de 1914.

* Licenciada y Profesora en Historia de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Doctora en Ciencias Sociales y Humanas por la Universidad Nacional de Quilmes. Investigadora asistente del CONICET. Contacto: deboragarazi@gmail.com

manifestar una mayor preocupación por regular la actividad de acuerdo con sus características específicas y ligarla a nuevas nociones de salubridad e higiene que implicaron transformaciones en las infraestructuras, en las condiciones materiales y prácticas de trabajo que formaron parte de lo que entendemos como un proceso de modernización del sector.

Keywords:

Gastronomy

Work

Health

Abstract

Based on the analysis of a heterogeneous set of sources including municipal and provincial regulations, authorization files, collective bargaining agreements and work manuals, this article explores the ways in which the municipal government of the city of Mar del Plata intervened in the regulation of the gastronomic sector and analyzes its effects, scope and limitations in practice. It supports the idea that, in line with what was happening at the provincial and national levels, although the regulations enacted sought to protect the health and safety of consumers, at the same time, they had a series of effects on their workers. We identified two periods in which, in spite of certain continuities, different forms of intervention in the sector were expressed: if until 1947 the gastronomic activity was understood as a subsidiary of the hospitality industry or as just another.

El 14 de mayo de 1952, Luis B., dueño de un bar ubicado en la calle El Cano y 122, notificó a la municipalidad de la ciudad de Mar del Plata que había vendido su comercio a la señora Nélida L. En la misma nota, dejó asentado que los derechos (impuestos) correspondientes al año en curso habían sido abonados oportunamente y, de esta manera, dejaba libre de gravamen municipal al negocio. Cinco días después, y tras una inspección del establecimiento, el Dr. J. Carlos Caldararo, director inspector de productos alimenticios de la Municipalidad de General Pueyrredon,² informaba que:

² Mar del Plata es la ciudad cabecera del Partido de General Pueyrredón, ubicado en el sudeste de la Provincia de Buenos Aires, Argentina.

“Dicho comercio no puede funcionar como Bar de acuerdo a la nueva reglamentación. Podrá habilitarse como Despacho de Bebidas, pero previamente deben ser subsanadas las siguientes deficiencias: a) Realizar trabajos generales de blanqueo y pintura, tanto en el local del negocio como en las estanterías. b) Reparar el zinc del mostrador. c) Higienizar dicho negocio.”³

En julio del mismo año, luego de una inspección en la que se constató el cumplimiento de los trabajos ordenados y el abono de las tasas correspondientes al certificado de habilitación y la transferencia del comercio, la municipalidad autorizó el traspaso del Despacho de Bebidas a la señora Nélida L.

En la ciudad de Mar del Plata, la década de 1950 fue testigo del crecimiento de un sector gastronómico diverso y heterogéneo, compuesto por una variedad de establecimientos dedicados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y bebidas.⁴ Desde los años cuarenta, había sido impulsado por familias o emprendedores de distintos orígenes –muchos de ellos españoles e italianos– que, atentos a las oportunidades económicas brindadas por una ciudad en expansión, encontraron en la gastronomía un negocio redituable. Su crecimiento fue posible gracias a la constante ampliación y transformación del público consumidor.

Si la ampliación del turismo fue uno de los motores más importantes para su desarrollo, el incremento de la población estable no fue un aspecto menor: entre 1914 y 1947, los residentes de la ciudad llegaron casi a cuadruplicarse. En ese sentido, y como se observa en los pedidos de habilitaciones comerciales realizados a la Municipalidad de General Pueyrredón, durante la década del 1940 no solo se extendieron los establecimientos gastronómicos cuyos servicios estaban destinados al público turista, sino también aquellos para la población local. En general, estos lugares eran más pequeños, de menor jerarquía, se emplazaban en barrios de la ciudad más alejados de la zona frecuentada por veraneantes y se erigían como espacios de sociabilidad para quienes residían en sus cercanías. Ese fue el caso del negocio que Luis B. le vendió a Nélida L. en 1952. Sin embargo, si hasta el momento dicho establecimiento había funcionado como bar (con la posibilidad, según la reglamentación, de comercializar masas frescas, sándwiches, postres y productos similares), de acuerdo con las nuevas disposiciones municipales solo podría hacerlo como despacho de bebidas. El 18 de

3 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N° 7124/1952. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

4 Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar Del Plata, 2020.

enero de 1952, apenas unos meses antes de la venta, el *Boletín Municipal* de General Pueyrredón había publicado el Decreto-Ordenanza N° 93 que reglamentaba las nuevas condiciones que deberían reunir los hoteles, hospedajes, pensiones, confiterías, bares y restaurantes, bajo el argumento de: “[q]ue la Municipalidad carece en la actualidad de disposiciones adecuadas para el funcionamiento de los mencionados establecimientos y en consecuencia y dada la índole o importancia que revisten los mismos se estima necesario implantarlas de inmediato.”⁵

Ahora bien, ¿qué establecían estas nuevas normativas? ¿Qué objetivos buscaban? ¿Cuál fue su alcance? ¿Qué tensiones y resistencias aparecieron a la hora de su aplicación? ¿Cómo se articulaban las disposiciones municipales con las provinciales o nacionales? ¿Cómo incidieron en la dinámica de funcionamiento y de trabajo en el sector? A pesar de la importancia económica y social que ha revestido históricamente el sector gastronómico en algunas localidades argentinas, la historiografía nacional ha puesto poca atención en él, salvo algunas excepciones.⁶ En el caso de Mar del Plata, su temprano perfil turístico, así como el crecimiento de su población estable, fueron determinantes en el impulso del sector, posicionándolo en un lugar central en el desarrollo socioeconómico de la ciudad, tanto en su faceta de espacio de consumo y sociabilidad como de trabajo.⁷

Una de las particularidades del sector de los servicios personales, dentro del cual se encuentra la gastronomía, es que las prácticas de trabajo de quienes se desempeñan allí se encuentran estrechamente relacionadas y se superponen con las prácticas de consumo de los clientes. Como ha señalado Enrique de la Garza Toledo,⁸ los trabajos de servicios son producto de una relación triádica: asalariados, empresarios –a los que podemos agregar los cuentapropistas– y consumidores forman parte de dicha relación, y las experiencias de unos no pueden entenderse sin las de otros. En las cocinas de hoteles, restaurantes, cafés, etc., se producían bienes no duraderos, elaborados y servidos para una persona determinada que se encontraba presente en el momento en que se llevaba a cabo el proceso de producción y que lo consumiría de forma inmediata.⁹

Diversas investigaciones han señalado que las experiencias de consumo y de trabajo en el sector de servicios se configuran mutuamente, resultado de las relaciones di-

5 Municipalidad de General Pueyrredón. Decreto-Ordenanza 93/52, *Boletín Municipal*, N° 61, p. 2.

6 Gayol, 2000; Remedi, 2006; Vidal Buzzi, 2002.

7 Garazi, 2023.

8 de la Garza Toledo, 2009.

9 Gorz, 1995.

rectas, cara a cara, establecidas entre productores y consumidores.¹⁰ Aquí afirmamos que, en el caso de la gastronomía, dicha configuración recíproca no solo se asentaba en los aspectos relacionales y emocionales del vínculo,¹¹ sino también en la dimensión material y tangible de la actividad, es decir, en las infraestructuras, condiciones materiales y procesos de trabajo. El artículo sostiene que, aunque las normativas sancionadas para el sector durante el período abordado tuvieron como finalidad principal garantizar la protección y seguridad de los consumidores, al mismo tiempo tuvieron una serie de efectos sobre los trabajadores. En ese sentido, entendemos que el estudio de las regulaciones que alcanzaron al sector, sus impactos en la práctica, así como las resistencias que generaron, constituye una buena vía de entrada para abordar los modos en que las experiencias de consumo y de trabajo en el sector, en este caso mediadas por la intervención del Estado, se moldearon mutuamente.

A partir del análisis de un conjunto heterogéneo de fuentes que incluye normativas municipales y provinciales, expedientes de habilitaciones, convenios colectivos y manuales de trabajo, el artículo se propone dos objetivos principales. En primer lugar, explora las normativas que regularon el desempeño de lo que, desde mediados del siglo XX, podemos definir como “sector gastronómico”. Al mismo tiempo, busca trascender el análisis normativo, con el fin de analizar sus efectos, alcances y limitaciones en la práctica. Para ello, ordenamos el texto en dos apartados, correspondientes a dos períodos. Si bien existieron continuidades entre ambos, en cada uno se expresó una forma diferente de intervención del Estado en el sector que incidió, tanto de manera directa como indirecta, en las condiciones materiales de trabajo para quienes se desempeñaban allí, ya fueran empleados, cuentapropistas o familiares.¹²

El primer apartado abarca el período que se extiende entre 1914 (primera reglamentación para la construcción, habilitación y funcionamiento de casas de vecindad y conventillos, hoteles, inquilinatos y alojamientos; posadas, fondas, casas amuebladas, restaurantes y casas de lunch) y 1947, en el que los establecimientos dedicados a la elaboración, venta y servicio de comidas fueron tratados como una actividad subordinada o dependiente de la oferta de alojamiento, que no reparaba en las características particulares del producto ofrecido. Como ocurrió a nivel nacional, durante

10 Elias y Dunning, 1992; Goffman, 2006; Urry, 2002.

11 Elias, 2016; Folbre, 2001; Gracia, Ramos y Moliner, 2014; Garazi, 2018; Hochschild, 1979.

12 Es necesario aclarar que, desde sus inicios, la gastronomía de la ciudad se caracterizó por ser un sector muy heterogéneo en el que confluían relaciones que iban desde el trabajo familiar o por cuenta propia hasta el trabajo estrictamente asalariado. En este artículo, referiremos a las condiciones materiales de trabajo de todas las personas que se desempeñaban allí, independientemente del tipo vínculo laboral que tenían con el establecimiento, ver: Garazi, 2016; Garazi, 2021.

estos años las intervenciones buscaron asegurar el orden público, establecer los usos del espacio urbano y, junto a ello, aumentar los ingresos fiscales del municipio.¹³

El segundo, comienza en 1947 con la sanción del decreto sobre desinfección de utensilios (sic)¹⁴ en bares, hoteles y otros negocios, y se afianza a partir de 1952 con la ordenanza que reglamentó en forma conjunta, el funcionamiento de hoteles, hospedajes, pensiones, confiterías, bares y restaurantes, la cual, a pesar de sufrir algunas modificaciones, estuvo vigente hasta 1989. En un contexto de masificación y popularización del turismo en la ciudad y, por lo tanto, de crecimiento y diversificación de los servicios asociados a él,¹⁵ estas medidas fueron signo de un cambio respecto del modo de concebir la actividad gastronómica. En consonancia con lo que ocurría a nivel provincial y nacional, el Estado municipal comenzó a manifestar una mayor preocupación por regular la actividad a partir de sus características específicas y ligarla a nuevas nociones de salubridad e higiene que implicaron, como señalamos anteriormente, un cambio en las infraestructuras, en las condiciones materiales y prácticas de trabajo que formaron parte de lo que entendemos como un proceso de modernización del sector.

Establecimientos gastronómicos en la primera mitad del siglo XX: entre los hoteles y los comercios (1914-1947)

Durante la primera mitad del siglo XX, al calor del crecimiento de la ciudad y de la construcción del Estado municipal, diversas normativas buscaron ordenar y regular la producción y uso del espacio urbano, público y privado.¹⁶ En ese marco, algunas medidas alcanzaron la actividad de los establecimientos que se dedicaban a la elaboración y venta de alimentos para consumo en el lugar, ya sea de manera directa o tangencial. Si en el año 1907 se había sancionado el primer reglamento de construcción,¹⁷ en 1914 se registró la primera normativa que legislaba específicamente sobre la construcción, habilitación y funcionamiento de lo que, por entonces, se denominaba casas de vecindad y conventillos, hoteles, inquilinatos, alojamientos, posadas,

13 Marichal, 2016.

14 Los errores ortográficos y de acentuación marcados con (sic) se conservan tal cual aparecen en el documento original.

15 Pastoriza y Torre, 2019.

16 Mazza, 1997.

17 Pegoraro, 2022.

fondas, restaurantes y casas de lunch.¹⁸ Desde sus inicios, los establecimientos que se dedicaban a la oferta de alojamiento y/o comida quedaron amparados bajo una misma normativa debido a que muchos de ellos brindaban ambos servicios.

El proyecto de ordenanza de 1914 fue elaborado por el Departamento Ejecutivo y estudiado y evaluado por la Comisión de Obras Públicas del municipio, la cual aconsejó su sanción “por razones de higiene y seguridad pública”.¹⁹ Si bien en ella se contemplaban establecimientos que se dedicaban exclusivamente a la elaboración y venta de comidas, como restaurantes, casas de lunch, confiterías o cafés, la misma estaba más bien orientada a regular los espacios colectivos de residencia, ya sea permanente o temporaria. En ella se indicaban las características que debían tener los edificios de los establecimientos que pretendieran ofrecer dichos servicios: especificaba desde los requisitos que debían cumplir los terrenos en los que se instalaran hasta las dimensiones de los ambientes o los materiales con que debían ser construidos. Además, dedicaba una parte importante al ordenamiento de las inspecciones periódicas que debían realizarse, junto a los cánones que debían abonarse a la municipalidad para su habilitación y funcionamiento o los correspondientes en casos de incurrir en alguna falta.

En nombre de una noción de higiene relativamente amplia, vinculada al combate de las infecciones de distinto tipo y a la garantía de la salubridad de la ciudad en términos generales,²⁰ la sanción de dicho reglamento y las intervenciones que habilitaba formaban parte de un conjunto más amplio de medidas que el Estado llevaba a cabo con la finalidad de prescribir determinadas formas de uso, ordenamiento y construcción del espacio urbano, tanto público como privado.²¹ Así, por ejemplo, las inspecciones además de características edilicias como pisos, paredes, techos, desagües y ventilación, tenían en cuenta el aseo y la higiene a la hora de realizarse.²²

El reglamento también establecía que los establecimientos serían divididos en una serie de categorías que debían ser determinadas “por la ordenanza anual de impuestos a los efectos del pago de los derechos de inscripción y su clasificación estará encomendada a la Inspección general”.²³ Los restaurantes, casas de lunch y fondas serían

18 Municipalidad de General Pueyrredón. Actas fundacionales, Tomo 9, Folios 177-190, 23 de octubre de 1914. Disponible en: https://www.concejomdp.gov.ar/historvfia/actas_liminares.php

19 *Ídem*.

20 Armus, 2007.

21 Da Orden, 1991.

22 Municipalidad de General Pueyrredón. Expedientes varios. Archivo Histórico Roberto. T. Barili.

23 Municipalidad de General Pueyrredón. Actas fundacionales, Tomo 9, Folios 177-190, 23 de octubre de 1914. Disponible en: https://www.concejomdp.gov.ar/historvfia/actas_liminares.php

clasificados “de acuerdo a la importancia del establecimiento, sin tener en cuenta su ubicación”.²⁴ Sin embargo, la ordenanza no establecía cuáles eran los elementos a partir de los que se definía la “importancia” del establecimiento y, por lo tanto, este aspecto seguramente también quedaba sujeto al criterio del agente municipal de turno encargado de realizar la inspección y a las posibles negociaciones con sus propietarios dado que, como veremos, de ello dependían los impuestos que debían abonar.

Esta normativa estuvo vigente durante casi cuatro décadas y el crecimiento y transformaciones del sector hicieron que, para algunos actores vinculados con la actividad, quedara obsoleta o resultara insuficiente. En ese sentido, la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica (AEHG) de la ciudad señaló que hasta entrada la década del 1940 “la gastronomía compartió con el alojamiento los problemas derivados por la falta de reglamentación adecuada”,²⁵ ya que no hubo ordenanzas o decretos que buscaran regular directamente esta actividad. Solo podemos conocer algunas de sus características y dinámicas a partir de normativas que ordenaban otros aspectos de la vida comercial de la ciudad. Por ejemplo, las Ordenanzas Generales de Impuestos, que actualizaban periódicamente los valores de los derechos de inspección de los establecimientos comerciales, contemplaban restaurantes de 1ª y 2ª categoría y casas de lunch y fondas de 1ª a 3ª categoría que, en 1925, pagaban derechos de inspección que iban desde los \$8 a los \$60. Asimismo, establecían los importes que debían abonar en caso de tener mesas de billar, algún tipo de juego (argollas, palos, sapo, bolos, etc.), mesas en las veredas, plazas u otros espacios públicos, o toldos colocados frente a los edificios.²⁶

Como se desprende de los expedientes municipales, fue en la década de 1940 cuando comenzaron a crecer sustancialmente las solicitudes de habilitación de establecimientos que se dedicaban exclusivamente a elaborar y servir alimentos o bebidas, como bares, cafés, lecherías, confiterías, churrasquerías, restaurantes, entre otros.²⁷ Incluso, en una periodización sobre el desarrollo y evolución del sector realizada por la AEHG de Mar del Plata, la mención a la gastronomía –con ese término– aparece recién al referir a la década del cuarenta, lo que nos permite sostener que fue por esos

24 *Ídem*.

25 Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar Del Plata, 2020: 48.

26 Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N°33, noviembre-diciembre de 1925, pp. 10-13. La Ordenanza General de Impuestos de 1927 mantenía las mismas categorías y valores. Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N°44, noviembre-diciembre de 1927, pp. 26-40.

27 Municipalidad de General Pueyrredón. Expedientes varios. Archivo Histórico Roberto. T. Barili.

años que la actividad comenzó a adquirir cierta autonomía y a concebirse, paulatinamente, como un sector con características particulares.²⁸ El tipo de disposiciones sancionadas permite inferir que, hasta mediados del siglo XX, los sucesivos gobiernos municipales intervinieron en los establecimientos dedicados a la elaboración y servicio de comidas de manera limitada, en tanto se la entendía como subsidiaria de la hotelera o como una actividad comercial más. Ello también fue visible en dos normativas de 1937 de muy distinta naturaleza. Por un lado, en la ordenanza que estableció que las personas abocadas a la fabricación o venta de productos alimenticios y los cocineros, ayudantes de cocina, reposteros, etc. de hoteles, restaurantes y casas de pensión deberían poseer un certificado de salud expedido por los médicos municipales, hecho en base a las radiografías pulmonares practicadas en el hospital local o en el Dispensario Antituberculoso.²⁹ Esta medida buscaba evitar que las personas ocupadas en dichas labores estuvieran infectadas con enfermedades que se transmitían a través de las vías respiratorias, en especial la tuberculosis. En las primeras décadas del siglo, esta afección fue particularmente asociada con el trabajo en el sector, especialmente el de los mozos, debido a los ambientes poco ventilados en que trabajaban, el ritmo de trabajo, los descansos insuficientes e irregulares y el posible abuso de alcohol y tabaco.³⁰ Un estornudo o el simple hecho de hablar, por ejemplo, podía contaminar los utensilios, vajilla o alimentos que luego serían utilizados o ingeridos por los comensales de los establecimientos. Así, la consideración de su especial lugar en una potencial cadena de contagios motivó diversas intervenciones que definieron quiénes estarían o no habilitados para desempeñar estas labores. Por otro lado, el Reglamento de Construcciones de 1937 estableció en su capítulo XIII que los hoteles y casas de pensión debían tomar una serie de recaudos para prevenir incendios y ajustar la construcción de baños, instalaciones sanitarias, dormitorios y cocinas a lo establecido en dicha disposición. No había, en este reglamento, normativas específicas para los establecimientos gastronómicos, lo que permite suponer que se harían extensivas aquellas indicadas para los hoteles y pensiones.³¹

En un contexto de crecimiento y ampliación del consumo y de los sectores sociales que participaban en él,³² podría sostenerse que las normativas adoptadas tuvieron

28 Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar Del Plata, 2020, p. 48.

29 Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N° 86, cuarto trimestre de 1937, pp. 268-269.

30 Armus, 2007.

31 Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N° 84, segundo trimestre de 1937, pp. 132-147.

32 Torre y Pastoriza, 2002.

como objetivo proteger y resguardar al creciente público consumidor. En ese marco, las nociones de salud e higiene que aparecían en las normativas se materializaron en dos tipos de requisitos para el ejercicio de la actividad: en las características edilicias de los establecimientos y en la salud de quienes se desempeñaban en ellos. Esto se ponía de manifiesto en los procesos de habilitación, como en el caso de la pizzería de Eugenio L., quien, previo a su habilitación, debió “blanquear el local y munirse del certificado de buena salud”,³³ o el caso de José I., que no fue autorizado a habilitar un bar anexo a su negocio de fiambrería dado que el local era “muy reducido”.³⁴

Sin embargo, si en casos como el de Eugenio L. algunos accedían a cumplir con lo solicitado, en otros las indicaciones de los inspectores eran resistidas e incumplidas por los dueños de los establecimientos. Tal fue el caso de Juan P. quien, el 4 de agosto de 1943, informó “al señor secretario municipal” que había instalado un negocio de bar en la calle Colón esquina Chaco de la ciudad.³⁵ Dos días después, un inspector se apersonó en el establecimiento y constató que el mismo carecía de aguas corrientes. Por ese motivo, se exigía la instalación de una bomba elevadora de agua con su correspondiente pileta para el lavado de las copas. Un mes después, el inspector general de la municipalidad denunció que el negocio continuaba funcionando sin haber realizado las modificaciones indicadas. Por ese motivo, se le exigió el pago de una multa de \$20 m/n (pesos moneda nacional), de acuerdo a lo establecido por el artículo 167 de la Ordenanza General de Impuestos, y se indicó que merecería la pena de clausura inmediata de su comercio, aunque esto último pareciera que solo quedó en una amenaza. El día 15 de septiembre, Juan P. presentó una nueva nota dirigida al intendente de la ciudad en la que solicitaba que se dejara sin efecto la multa, dado que el día 14 se había colocado el agua corriente y “que no se había hecho antes por negligencia y dejades (sic) del propietario de la casa”.³⁶ Frente a su pedido, el inspector general argumentó que no solo no debía hacerse lugar a lo solicitado, dado que la multa correspondía al tiempo que el bar había funcionado sin la debida autorización, sino que, además, debía abonar una serie de impuestos: \$12 por Derechos de Inspección, \$30 por poseer un billar sin tronera y \$3 por dos letreros publicitarios de 2 × 0,30 m, lo que ascendía a un total de \$45, es decir, más del doble de la multa correspondiente por no poseer la respectiva habilitación y el suministro de agua corriente, algo presumiblemente más riesgoso tanto para quienes consumían como para quienes trabajaban en el local. Luego del abono de dicha suma, y dado que se habían adaptado las instalaciones, el bar podía ser habilitado.

33 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°288/1943. Archivo Histórico Roberto T. Barili.

34 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°151/1943. Archivo Histórico Roberto T. Barili.

35 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°753/1943. Archivo Histórico Roberto T. Barili.

36 Ídem.

Un caso similar fue el de León M., quien, en enero de 1945, solicitó la habilitación para el bar y pizzería Verde Mar, ubicado en la calle Jujuy 3002, el cual –como muchos otros– ya se encontraba funcionando al momento de su solicitud. En su caso, la inspección comprobó que el local se encontraba en condiciones para ser habilitado únicamente como bar, siempre y cuando abonara los impuestos correspondientes por poseer un motor, una balanza y cuatro letreros publicitarios. Con respecto a la elaboración de pizza, se debería construir un local aparte, dado que hasta el momento se realizaba en la cocina de la casa de la familia, anexa al local. Como respuesta a dicho informe, León M. solicitó un plazo de 60 días para poder construir y acondicionar el local para la elaboración de pizzas, el cual fue denegado en abril del mismo año. Además, una nueva inspección constató que, durante más de tres meses, el negocio había seguido funcionando tal como lo hacía en el momento de solicitar la habilitación. Aunque el inspector finalmente ordenó su clausura, la petición que León M. realizó a las autoridades y las demoras de la burocracia municipal en responder le hicieron ganar cierto tiempo y pudo explotar su negocio durante los meses de la temporada de verano, aún sin la habilitación correspondiente. Ello da cuenta no solo de la distancia que en algunos casos existía entre lo establecido por la normativa y lo que ocurría en la práctica, sino también de las tensiones que se dieron alrededor de estos espacios de trabajo –muchas veces también de vivienda– y de las estrategias que utilizaban los dueños de los establecimientos para defender sus intereses y continuar desarrollando la actividad con la que se sostenían económicamente.

Si, como sostuvimos hasta ahora, durante la primera mitad del siglo se puso el foco en los aspectos edilicios y de salud de los trabajadores –como ocurría también para otras actividades económicas–, fue en el año 1947, bajo administraciones peronistas y en un contexto de profundización de la intervención estatal en materia económica y social, cuando el Estado municipal comenzó a intervenir en los establecimientos gastronómicos atendiendo también a las características específicas del producto que ofrecían, es decir, la elaboración, venta y servicio de comidas. Si bien los argumentos en torno a la higiene y la salud pública ya habían sido utilizados para justificar algunas intervenciones, a mediados de siglo, en el marco de un significativo crecimiento del sector gastronómico y de ampliación de políticas alimentarias y de fiscalización de alimentos que tenían lugar desde la década de 1930,³⁷ dichas nociones no solo adquirieron mayor protagonismo a la hora de legislar e inspeccionar, sino que ganaron en detalle y en nuevos contenidos, producto de la mayor circulación de conocimientos respecto a los potenciales peligros del consumo de alimentos contaminados o en mal

37 Buschini, 2022; Marichal, 2016; Milanesio, 2010; Ramacciotti, 2009.

estado.³⁸ Así, las condiciones materiales de conservación, elaboración y servicio de comidas se tornaron centrales para garantizar la calidad y la seguridad en su ingesta.

Una incipiente modernidad gastronómica

En julio de 1947 se sancionó el Decreto de desinfección de utensilios (sic) en bares, hoteles y otros negocios que, si bien retomaba la cuestión de la salud e higiene de la población, atendía por primera vez a las particularidades de los servicios gastronómicos. Partía del diagnóstico de que diversos locales de la ciudad dedicados al expendio de productos alimenticios y bebidas no adoptaban las precauciones y medidas de higiene indispensables y que ese descuido era observable principalmente en los utensilios, cubiertos, copas y demás elementos del servicio. Ello podría “acarrear consecuencias graves para la salud, por ser sitios en los que se renueva el público y como consecuencia lugares propicios para transmisión de contagios”.³⁹ Por lo tanto, debido a la inexistencia de:

“(...)reglamentaciones o disposiciones de orden local, que oblig[ara]n a los dueños de tales comercios a realizar las tareas de desinfección correspondientes [era menester dictarlas en pos de la] salvaguardia de la salud del pueblo, asesorando al propio tiempo a los encargados de cumplir esta medida de bien público.”⁴⁰

Es decir, el municipio no solo debía velar por la salud de los ciudadanos, obligando a los establecimientos a mantener ciertas prácticas de higiene, sino que, además, debía asesorar en el modo de hacerlo. Así, el artículo 1 del decreto establecía la obligatoriedad de la desinfección de utensilios, platos, vasos, cubiertos, tazas, etc. empleadas en el expendio público de alimentos o bebidas consumidas en bares, restaurantes, hoteles, casas de pensión, lecherías y negocios similares que funcionaran en la ciudad. Para garantizar dicha limpieza, el artículo 2 sugería a los propietarios de los negocios la utilización de agua hirviendo o vapor de agua durante dos minutos como mínimo o el uso de ciertos aparatos específicos aprobados por la Municipalidad.

Un mes después, en agosto de 1947, con argumentos similares, se sancionó el Decreto de higienización de las cámaras de enfriamiento y heladeras instaladas en diversos

³⁸ Buschini y Pohl-Valero, 2022.

³⁹ Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N° 116, julio y agosto de 1947, p. 9.

⁴⁰ Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N° 116, julio y agosto de 1947, p. 9.

comercios. Su sanción también era justificada por cuestiones relativas a la salud e higiene de la población y las graves consecuencias que podía tener el consumo de productos en proceso de descomposición por no resguardarse a la temperatura apropiada. En un escenario en que el uso de heladeras eléctricas en los espacios domésticos no estaba tan extendido y, por lo tanto, sus usuarios podían carecer de información sobre su funcionamiento y mantenimiento,⁴¹ eran necesarias las indicaciones del estado y de personal especializado. Por ese motivo, se estableció que las heladeras debían higienizarse una vez por semana con una solución compuesta por agua corriente y un 20% de bicarbonato de sodio, con el fin de neutralizar sustancias tóxicas u otras que se adherían a sus paredes. En caso de que fuera requerido, dicha tarea se ejecutaría en presencia del inspector, quien de esta manera se erigía como un evaluador de los procesos de trabajo llevados a cabo en los establecimientos y, por lo tanto, de los saberes de su personal. Asimismo, se advertía que, bajo ninguna circunstancia, la temperatura podía superar los cinco grados centígrados, se explicitaba que no se podrían poner productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza y se indicaba que las heladeras debían estar bien iluminadas para facilitar el control de los productos almacenados.⁴²

Estas iniciativas respondían a una preocupación generalizada por garantizar la calidad y seguridad de los alimentos y de su consumo. Para ello, no solo era fundamental la selección, cuidado y limpieza de la vajilla, sino el proceso de elaboración y conservación de los comestibles tanto crudos como cocidos o precocidos. Estas normativas, que ponían el foco en los intereses y el cuidado de los consumidores, también incidían en la dinámica de trabajo del sector dado que, como en el caso de la limpieza y orden de las heladeras, las personas que se desempeñaban en los establecimientos eran los encargados de llevar a cabo los nuevos procedimientos indicados.

Por esos años, la lucha contra el fraude comercial y el expendio de alimentos nocivos para la salud se volvieron más relevantes en el territorio nacional, y la cuestión alimentaria adquirió un lugar en la agenda política dado que representaba una parte importante de la problemática de la salud pública.⁴³ En la provincia de Buenos Aires, particularmente, se sancionaron una serie de decretos que iban en ese sentido. La Reglamentación sobre represión de fraudes en las mercaderías en general establecía que, en los diversos tipos de hoteles y de establecimientos gastronómicos, los alimen-

41 Pérez, 2012.

42 Municipalidad de General Pueyrredón. *Boletín Municipal*, N° 116, julio y agosto de 1947, pp. 17-18.

43 Buschini, 2022; Marichal, 2016.

tos preparados o listos para ser consumidos no podrían guardarse más de 24 horas.⁴⁴ Tampoco podrían utilizarse los restos de comida que quedaban en los platos de los comensales para elaborar nuevas preparaciones, sino que debían desecharse de forma inmediata. En cambio, las porciones de comida que habían quedado en las fuentes en las que habían sido servidas sí podrían guardarse para ser consumidas, pero únicamente por el personal del establecimiento. La normativa establecía explícitamente que “de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los clientes”.⁴⁵ Por ese motivo, deberían conservarse en un sitio separado, con el objetivo de que no se prestara a confusión. De esta manera, la normativa establecía una jerarquía entre el cuidado de la salud de los consumidores y la de los trabajadores de los establecimientos y, en alguna medida, contribuía a reproducir estereotipos y estigmatizaciones asentadas en las desigualdades de clase en las que las personas encargadas de prestar el servicio eran potencialmente “más peligrosas” (en términos de posibilidad de contagiar alguna enfermedad) que los consumidores.

Así, las normativas que regulaban las prácticas en estos espacios estuvieron mayoritariamente centradas en la figura del trabajador como agente potencial de propagación de enfermedades, imponiendo como principales medidas preventivas aquellas que disminuían las probabilidades de contagio de los trabajadores hacia los clientes, con un carácter unidireccional. En ese sentido, el decreto citado en el párrafo anterior establecía que el personal de cocina y comedor tenía totalmente prohibido fumar durante las horas de trabajo y que debía lavarse las manos cada vez que saliera del baño. Si bien no estaba dicho explícitamente por qué se debía proceder de este modo, estas últimas medidas buscaban evitar la transmisión y contagio de posibles enfermedades cuyos gérmenes se encontraban en las vías respiratorias o en el aparato digestivo, aun cuando los trabajadores gozaran de buena salud. Muy por el contrario, la práctica de fumar estaba permitida y muy extendida entre los clientes mientras comían y/o bebían. Ello puede observarse en una gran cantidad de fotografías,⁴⁶ como así también en los manuales que explicaban cómo debía prepararse el servicio: “[n]o olvidar el salero, el pimentero, la azucarera y un cenicero”.⁴⁷ Aunque el foco de las medidas

44 Provincia de Buenos Aires. Decreto 38219/47. <https://normas.gba.gob.ar/documentos/OZAYXQSE.html>

45 Ídem.

46 Contamos con una base de datos compuesta, hasta el momento, por más de 450 fotografías que captan escenas en establecimientos gastronómicos de distinto tipo emplazados en Mar del Plata, cuya periodización se extiende desde la primera década hasta

47 Coffman, James. *Gastronomía profesional para establecimientos e instituciones*. Buenos Aires: Marymar, 1975. p. 213

estaba puesto en el cuidado de los clientes, en algunos casos también contribuyeron, incluso sin buscarlo, al cuidado de la salud de los trabajadores.

Dos años más tarde, en septiembre de 1949, la provincia sancionó otro decreto que reglamentaba el funcionamiento de hoteles, hosterías, etc., en el que las características de la comida que se servía fueron centrales en la definición de su categoría.⁴⁸ Para que un establecimiento pudiera ser considerado hotel, hostería o pensión familiar, además de la provisión de alojamiento, era obligatoria la de comidas. Los establecimientos se clasificaban en categorías según el servicio ofrecido: “gran turismo” (hoteles clase A y B), “turismo medio” (C y D) y “turismo económico” (E). En lo concerniente al servicio gastronómico, los hoteles de gran turismo clase A debían poseer restaurante, bar, comedores para niños y personal de servicio de los huéspedes, en los que el personal de comedor debía ser especializado y en cantidad eficiente para la prestación de un excelente servicio. Las cocinas, por su parte, deberían reunir las condiciones máximas de higiene y estar dotadas de todos los adelantos que exigía la “técnica moderna”. En el otro extremo, los hoteles turismo económico, o clase E, y las hosterías debían contar con una cocina higiénica y atendida por personal competente; y las pensiones debían contar con una “cocina familiar”, sin brindar mayores especificaciones. Como puede observarse, el nivel de la clientela que accedía a cada uno de los servicios hoteleros incidía en las formas que adquiriría el trabajo en su área gastronómica en tanto definía la cantidad de personal y sus cualidades, las características de las cocinas y los artefactos y utensilios utilizados. También en los niveles de higiene: si los primeros debían poseer “condiciones máximas”, para los últimos bastaba una “cocina higiénica” o una “cocina familiar”, lo que, podemos inferir, las asemejaba a los estándares esperables en el espacio doméstico.

En la práctica, los criterios para definir los niveles de higiene de los establecimientos eran bastante imprecisos y se limitaban a una evaluación meramente visual. En sus informes, los inspectores solían utilizar expresiones como “muy buenas condiciones de higiene”,⁴⁹ “higiene general buena”⁵⁰ y, de manera menos frecuente, señalaban la necesidad de “higienizar dicho negocio”.⁵¹ Los informes negativos eran poco comu-

48 Provincia de Buenos Aires. Decreto 20134/49. Recuperado de <https://normas.gba.gob.ar/documentos/BgzXE4sp.html>

49 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°18019/1952. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

50 Municipalidad de General Pueyrredón. Expedientes N°1330/1954, 20057/1954, 657/1960, Archivo Histórico Roberto. T Barili.

51 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°7124/1952. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

nes y eso podía deberse a que era esperable que, en el momento de la inspección, los dueños o encargados de los establecimientos cuidaran especialmente este aspecto. Sin embargo, como mostramos en este artículo, los criterios a partir de los que se definía la higiene y los modos en que se evaluaba se fueron transformando y, años más tarde, un manual de procedimientos de trabajo para el sector señalaba las limitaciones y riesgos que conllevaba el modo en que se había concebido la higiene hasta el momento, al entenderla únicamente como sinónimo de limpieza visible, lo cual “no basta[ba] para asegurar una buena higiene en todo el establecimiento ni imp[edía] intoxicaciones ni la transmisión de ciertas enfermedades por comidas y bebidas.”⁵²

Si bien perseguían objetivos similares, las normativas provinciales y municipales en ocasiones se superponían en algunos aspectos, lo que podía significar o generar algunos inconvenientes para quienes estaban al frente de un establecimiento gastronómico. Tal fue el caso de Sabino M., quien en junio de 1951 recibió una denuncia por parte de la Inspección de Productos Alimenticios de la municipalidad por poseer un restaurante y bar en malas condiciones. Según el informe del inspector, la cocina carecía del revestimiento de azulejos blancos en todo su perímetro hasta una altura de 2 m desde el piso, tal como indicaba la normativa municipal. Sin embargo, Sabino M. insistió en que su local debía ser habilitado tal como estaba, dado que su cocina “fue hecha de acuerdo a las indicaciones del Inspector Dependiente del Gobierno de la Provincia” y que

“(...)faltaba poco para terminar cuando llegó un inspector municipal, que indicó que debía revestir la citada cocina con azulejos blancos, ahora bien, ya la cocina está toda hecha de acuerdo á la primera indicación y eso es lo que me mueve á solicitar se me acepte el trabajo yá (sic) hecho por cuanto se ha impermeabilizado la pared de acuerdo á la indicación del citado Inspector, se ha pintado la misma y falta el induido (sic) y el esmalte blanco final, en esa forma la pared será completamente lavable é impermeabilizable (sic) á las materias grasas, para dar mayor vista, se la va a pintar simulando azulejos.”⁵³

52 Richardson, Treva. *Gastronomía profesional: alimentos e higiene*. Ediciones Marymar, Buenos Aires, 1975 [1969]. p. 7.

53 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°1256/51. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

En ese caso, Sabino M. buscó utilizar la discrepancia entre los inspectores a su favor y, como puede deducirse de su descargo, según su criterio los azulejos exigidos por la municipalidad respondían más a una cuestión estética que de higiene y seguridad en la cocina, dado que podían ser reemplazados por una simulación con pintura.

En una línea similar a la legislación provincial, y como mencionamos en la introducción, en el año 1952 se aprobaron en la ciudad de Mar del Plata una serie de medidas destinadas a ordenar el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos. En primer lugar, un decreto-ordenanza basado en el proyecto de reglamentación de “Hoteles, Hospedajes y Pensiones; Confiterías y Bares y Restaurantes”, confeccionado por los jefes de inspección de Productos Alimenticios.⁵⁴ A diferencia del reglamento de 1914, que solo se atenía a las características edilicias, la nueva ordenanza reglamentaba además cuestiones relativas a los usos que debían realizarse de los espacios, a los modos de conservar los alimentos y a algunas obligaciones y derechos de sus trabajadores.

Así, los esfuerzos por cambiar los modos en que eran realizadas algunas tareas muchas veces se impulsaron a partir de modificaciones en los espacios y ambientes de trabajo. Si para la misma época, en el diseño de las cocinas domésticas, prevaleció un criterio vinculado al aumento de la comodidad y el confort y a la reducción del tiempo de trabajo de las amas de casa encargadas de cocinar,⁵⁵ en los establecimientos gastronómicos predominó uno vinculado con la higiene y la seguridad.

En primer lugar, la normativa establecía que las cocinas no debían tener comunicación con baños ni dormitorios, algo que no era una novedad, dado que en las inspecciones municipales de años previos esto ya se exigía.⁵⁶ Su ventilación e iluminación debía estar asegurada por aberturas de un mínimo de 2,50 m². La evacuación de humos y vapores debía realizarse por medio de una o más campanas, de acuerdo con las dimensiones de cada cocina. Las paredes debían estar revestidas por azulejos de 15 cm de lado hasta una altura de 2 m y el resto revocado y pintado al aceite. En relación con las aberturas, las puertas y ventanas debían estar provistas de telas metálicas para evitar la entrada de insectos y las primeras, además, encontrarse permanentemente cerradas. Los cielorrasos debían ser de yeso o cemento alisado y, también, pintados al aceite. Las cocinas debían poseer grifos de agua corriente y

54 Municipalidad de General Pueyrredón. Decreto-Ordenanza 93/52, *Boletín Municipal*, N° 161, p. 2. En el mismo año, también por razones de higiene, una nueva ordenanza prohibió el uso de utensilios averiados. Ordenanza 620/52, *Boletín Municipal*, N° 168, p. 472.

55 Pérez, 2012.

56 Municipalidad de General Pueyrredón. Expedientes N° 049/1943, 2036/1947. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

piletas enlozadas para el lavado de los útiles de trabajo y debían estar dotadas de desagües conectados a la red cloacal, quedando terminantemente prohibido lavar otros elementos en esas piletas.

Asimismo, los ambientes debían estar claramente delimitados de acuerdo a su función: el guardado, conservación, lavado, cocinado y servicio de los alimentos. En las cocinas, únicamente podrían guardarse los utensilios de trabajo y los artículos de almacén y verdulería indispensables para la elaboración de las comidas del día. El resto de los productos alimenticios deberían tenerse en un local separado y adecuado, es decir, una despensa construida de material y perfectamente ventilada. Las hortalizas, por su parte, deberían depositarse en estantes apropiados, mientras que las carnes deberían resguardarse en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas y los pescados y mariscos en estas últimas. La limpieza de verduras, pescados y aves deberían realizarse en un espacio construido de mampostería, ventilado, con cortinas metálicas en sus aberturas y sus correspondientes piletas con agua corriente y desagües. Asimismo, la ordenanza establecía que, durante las horas en que se prepararan comidas, no se permitiría la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas, el cual solía ser utilizado como absorbente cuando caía algún producto que pudiera provocar un resbalón o caída.

Esta normativa también especificaba algunas cuestiones inherentes al personal que se desempeñaba en dichas dependencias, muy similares a aquellas establecidas unos años después por el Convenio Colectivo de Trabajo del sector.⁵⁷ Se señalaba que el personal de cocina debía usar sacos y gorros blancos, los cuales se erigían como un símbolo de pulcritud. Además, debía disponer de un cuarto de vestir, también de albañilería, con inodoros y duchas proporcionales al número de personas que trabajasen en el lugar. El personal de atención al público, por su parte, debía utilizar preferentemente saco blanco, con posibilidad de adoptar otros colores adecuados, pero siempre uniformados. Todo el personal debía presentar certificado de salud y observar estricta higiene en su persona. Incluso, la misma asociación que nucleaba a los dueños de hoteles, restaurantes, confiterías, bares y anexos, les recordaba a sus socios que “[a]l tomar personal deberán exigirle el certificado de salud” y que “[t]odos los establecimientos deberán tener el libro de HIGIENE de la Municipalidad”.⁵⁸

57 Convenio Colectivo de Trabajo para la Industria Gastronómica y Hotelera, Zona Atlántica. Vigente entre el 1° de mayo de 1956 y el 30 de abril de 1958, consultado en revista *HOPEBAR*, Mar del Plata, diciembre de 1957.

58 Mayúsculas en el original. Revista *HOPEBAR*, Año 8, N°65, enero de 1955.

La normativa que buscaba garantizar la higiene y calidad de los productos ofrecidos también tenía efectos sobre los hábitos cotidianos de trabajo en el sector, dado que, en primer lugar, quienes debían estar perfectamente aseados eran los mismos trabajadores. Asimismo, eran los principales responsables de garantizar dichas condiciones ya que, como sostendría un manual de trabajo algunos años después:

“El empeño de todos los que cooperan para elevar las normas de higiene sirve de poco si los procedimientos operativos del personal siguen permitiendo que haya transmisión de enfermedades por alimentos en sus empresas, por negligencia en llevar a la práctica los métodos recomendados y en observar los hábitos apropiados de higiene de personal (...) Por eso en un programa de higienización alimenticia ‘lo que importa es la persona’. El éxito o fracaso del programa dependen en definitiva de la actitud y cooperación del personal involucrado.”⁵⁹

Como puede observarse, la normativa estaba destinada, por un lado, a facilitar la ventilación, al indicar el uso de ventanas y extractores de aire, y la limpieza de los espacios, gracias al uso de revestimientos lavables e impermeables que contribuían a eliminar o reducir la porosidad de los materiales y aislar la humedad, para poder garantizar su lavado con agua. Por otro lado, buscaba prevenir uno de los mayores riesgos que existían en las cocinas producto del constante uso del fuego y de la acumulación de grasas o productos combustibles: los incendios. Para ello, además, todos los establecimientos debían estar equipados con matafuegos manuales, fijados a una altura de entre 1,20m y 1,50m, en los lugares establecidos por la inspección municipal. Las puertas de acceso y salida en todos los casos deberían abrir hacia afuera o ser vaivén y ser perfectamente visibles desde el local. Por último, en el caso de que los locales funcionaran en subsuelos o plantas altas, su entrada y salida se haría por medio de escaleras construidas con materiales incombustibles y de acceso directo al exterior del edificio.

Estas modificaciones, implementadas desde el municipio para garantizar la seguridad de la clientela, transformaron también las condiciones de trabajo de quienes se desempeñaban en el sector, al exigirse espacios y ambientes de producción más seguros tanto en términos de higiene como edilicias. No obstante, el reglamento de 1952 hizo que muchos establecimientos que ya se encontraban funcionando quedaran por

59 Richardson, *op cit.*, pp. 31 y 113.

fuera de la normativa, a la cual debían adecuarse en un plazo de 180 días luego de su sanción y, en ocasiones, eso no era algo tan sencillo dado que podía requerir importantes reformas edilicias. Algunos dueños –muchos de ellos también trabajadores– no se hicieron eco de las nuevas reglamentaciones e intentaron seguir funcionando sin realizar las adecuaciones exigidas.

Probablemente, gran parte de esos establecimientos fueron invisibles a los ojos de los inspectores, pero otros, por diversos motivos, debieron recurrir a la municipalidad y las disputas de intereses entre el Estado y los particulares quedaron registradas. De modo similar a lo que se ha señalado para otros casos, los conflictos entre los dueños de los establecimientos y las autoridades municipales permiten acercarnos a los intereses de distintos actores y a las tensiones que se dieron en torno a la seguridad de los establecimientos gastronómicos como lugares de consumo y de trabajo a mediados del siglo XX. Asimismo, permiten explorar los modos en que, en nombre de la higiene y la salud pública, se intentaron regular dichos establecimientos y sus efectos sobre quienes se desempeñaban en ellos, quienes en algunos casos acataron las normas y, en otros, las resistieron apelando a distintos argumentos.⁶⁰

En ese sentido, en noviembre de 1952, Juan S. solicitó a la municipalidad la reapertura y habilitación de un despacho de bebidas emplazado en la calle Alvarado 6150, una zona habitada por residentes locales y alejada de aquellas visitadas por los turistas. El 4 de diciembre, la Inspección de Productos Alimenticios de la municipalidad procedió a realizar los controles correspondientes del local. En el informe, el inspector indicó que se trataba de un salón de 6 × 8 m, con techo de madera, piso de portlandt (sic), todo revestido en chapa de zinc y con un baño retirado de la edificación. Además, en la ficha de datos del establecimiento se indicaba que trabajaría un empleado. Con esa descripción realizada por el inspector, el subdirector de obras privadas aconsejó no habilitar el negocio, en tanto contravenía lo dispuesto en el Reglamento General de Construcciones vigente en lo relativo a la altura y material de la construcción (madera). Para su habilitación, entonces, se indicaron una serie de refacciones. Sin embargo, una nueva inspección realizada unos meses después, determinó que el comercio estaba en funcionamiento “a pesar de haber sido denegada la solicitud de habilitación”, motivo por el cual se dispuso su clausura. Frente a esa determinación, el dueño del establecimiento presentó, en el año 1953, una serie de cartas dirigidas al intendente de la ciudad en la que solicitaba la habilitación “con carácter precario” (temporal). Su pedido se asentaba en el argumento de que el

⁶⁰ Pita, 2016.

“(...)negocio funcionaba desde hace varios años como comercio de almacén (sic) y despacho de bebidas a nombre de Luis F. Tratándose (sic) de un negocio ubicado en las afueras de la ciudad, solicito se me autorice (sic) a trabajar con la habilitación que pido, comprometiéndome a hacer las mejoras indicadas para más adelante cuando mi situación económica me lo permita y mantener el mismo en las mejores condiciones de higiene requeridas.”⁶¹

Durante dicho año, el expediente circuló por varias dependencias municipales, mientras el despacho de bebidas seguía en funcionamiento. Finalmente, en 1955, tres años después del inicio del expediente, la Dirección de Higiene, Bromatología y Veterinaria ordenó la realización de una nueva inspección, en la que se constató que el bar había dejado de funcionar de forma definitiva y que, desde junio de 1954, funcionaba allí un taller de carpintería al frente del cual se encontraba el mismo Juan S. Como puede observarse, el argumento del dueño ponía el foco en la ubicación de su comercio y, desde su perspectiva, se podían desestimar los requisitos edilicios establecidos por la nueva normativa dado el carácter “barrial” del mismo, alejado del centro de la ciudad, y el tipo de público que lo frecuentaba –vecinos del barrio y no turistas–. Asimismo, la reconversión del espacio a un rubro como la carpintería, permite suponer que sus características edilicias distaban bastante de las exigidas para los comercios gastronómicos.

Los espacios destinados al personal también fueron objeto de disputas. En una inspección realizada en un establecimiento se advirtió la existencia de una habitación en los altos de un garaje con una escalera en condiciones deficientes. Su dueña, por su parte, sostuvo que “dicha habitación se utiliza[ba] como depósito de mercaderías y/o para uso del personal”, razón por la cual consideró que se debía proceder habilitar el negocio.⁶² En otro caso, la inspección señaló que “[s]i bien las condiciones del local que ocupa el restaurante, parrilla y bar se encuentran en condiciones reglamentarias considera esta Subsecretaría que debe ser previo a la habilitación dotar al cuarto de vestir del personal y depósito de cielorraso”. Frente a ello, el dueño argumentó que lo que llaman depósito es un

“(...)pequeño cuartujo (2,50 × 1,50 m., aproximadamente) donde colocho vino y algunos tarros de aceite u otra exigua cantidad de mercadería de consumo y reposición del negocio, por carecer de otra dependencia en el pequeño local, siendo en el llamado ‘cuarto de vestir’ similar la situación: se trata de un reducidísimo espacio a dónde van

61 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°20292/1952. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

62 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N°1275/1955. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

los tres o cuatro mozos que componen el personal de la casa, solamente cuando deben cambiarse al comenzar o dejar sus tareas.”⁶³

Aunque, como sostuvimos a lo largo de este texto, la defensa de los intereses del personal gastronómico no era la principal preocupación del Estado municipal, en los casos citados se observa que en ocasiones también intercedió para mejorar sus condiciones materiales de trabajo. Ello, sin embargo, encontró algunas resistencias por parte de los dueños de los establecimientos quienes, para evitar hacer refacciones y los gastos que ello implicaba, apelaban precisamente al argumento de que los espacios en cuestión serían utilizados solo por el personal, evidenciando que su interés estaba centrado más bien en el confort y seguridad del público consumidor que en la de los trabajadores.

Consideraciones finales

Los establecimientos dedicados a la elaboración, venta y servicio de comidas han ocupado un lugar muy importante tanto en términos económicos como sociales en la ciudad de Mar del Plata a lo largo de todo el siglo XX. Si en sus inicios la actividad gastronómica estuvo estrechamente asociada con la hotelera, dado que era en los mismos establecimientos en que se satisfacían necesidades de alojamiento y alimentación, de la mano del desarrollo y expansión del turismo a mediados del siglo, el sector fue creciendo, diversificándose y adquiriendo mayor autonomía.

Ello fue visible, por un lado, en la multiplicación de negocios como restaurantes, bares, confiterías, etc., que proveían únicamente servicios vinculados a la alimentación. Por otro lado, también puede advertirse en los modos en que el estado municipal comenzó a intervenir en el sector: fue hacia fines de la década de 1940 y, sobre todo, a partir de los años cincuenta que las reglamentaciones y normativas comenzaron a focalizar en las particularidades de los productos ofrecidos en los establecimientos gastronómicos a la hora de permitir su habilitación y funcionamiento. Si, hasta el momento, habían sido tratados como un comercio más o como subsidiarios de los establecimientos que brindaban servicios de alojamiento, hacia mediados de siglo adquirió relevancia el hecho de que en ellos se elaboraran y sirvieran productos alimenticios y los cuidados particulares que debían tenerse frente a ello.

63 Municipalidad de General Pueyrredón. Expediente N° 17848/1957. Archivo Histórico Roberto. T Barili.

De esta manera, una serie de ordenanzas promovió algunas transformaciones en las infraestructuras, en los artefactos, vajilla y utensilios empleados, que buscaron proteger la salud y seguridad de los consumidores. Si bien la apelación a las nociones de higiene y salubridad no eran una novedad, su contenido fue mutando en un contexto en que se profundizaba el conocimiento y se extendía la conciencia de los posibles riesgos que conllevaba el consumo de alimentos mal conservados o manipulados. Esto, a su vez, tuvo efectos sobre quienes se desempeñaban en el sector, tanto en las condiciones materiales como en los procesos, hábitos y rutinas de trabajo, dado que eran los encargados de llevar adelante la elaboración y servicio de las comidas.

Como mostramos, las medidas tomadas a partir de 1947 inauguraron una manera de entender la actividad gastronómica asentada en un nuevo código de higiene que se fue afianzando en las siguientes décadas con otras normativas y prácticas, como, por ejemplo, la desinfección de vajillas⁶⁴ o la implementación de la libreta sanitaria en reemplazo del certificado de salud.⁶⁵ En ese sentido, este artículo permite observar que el carácter relacional de las ocupaciones de servicio no solo se manifestó en los vínculos interpersonales entre trabajadores y consumidores sino también en la dimensión y contenido material del trabajo, en tanto unas normativas que fueron pensadas para garantizar el bienestar de los consumidores incidieron, en mayor o menor medida, en los modos y condiciones de realización del trabajo en el sector.

Aunque la existencia de distintas reglamentaciones no implicaba su cumplimiento en todos los casos, al menos fijaba algunos parámetros de referencia respecto a las condiciones en las que debía llevarse a cabo el proceso de trabajo. Aspectos materiales como ambientes de mayores dimensiones y ventilados, revestimientos lavables e incombustibles, utensilios y vajilla desinfectada, conexión a la red de agua corriente y a la red sanitaria, entre otros, contribuyeron a mejorar, en cierta medida, las condiciones de trabajo en el sector.

Fecha de recepción: 25 de junio de 2024

Fecha de aprobación: 19 de noviembre de 2024

64 Municipalidad de General Pueyrredón. Ordenanza 392/58.

65 Municipalidad de General Pueyrredón. Ordenanza 2110/64, *Boletín Municipal*, N°440, p. 10.

Fuentes primarias

Archivo Histórico Roberto. T Barili, Municipalidad de General Pueyrredón. Expedientes de habilitación, 1920-1960.

Biblioteca del Honorable Concejo Deliberante, Municipalidad de General Pueyrredón, Actas Fundacionales, 1881 a 1919. Disponibles en https://www.concejomdp.gov.ar/historia/actas_liminares.php

Biblioteca del Honorable Concejo Deliberante, Municipalidad de General Pueyrredón, Boletines municipales, 1920 a 1947. Disponibles en https://www.concejomdp.gov.ar/historia/boletines_municipales.php

Biblioteca del Honorable Concejo Deliberante, Municipalidad de General Pueyrredón, Decretos y Ordenanzas, 1914-1964.

Biblioteca Municipal Leopoldo Marechal, *Revista HOPEBAR*, Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías, Bares y Afines de Mar del Plata, 1955 y 1957.

Coffman, James. Gastronomía profesional para establecimientos e instituciones. Buenos Aires: Marymar, 1975.

Convenio Colectivo de Trabajo para la Industria Gastronómica y Hotelera, Zona Atlántica. Vigente entre el 1° de mayo de 1956 y el 30 de abril de 1958.

Provincia de Buenos Aires. Leyes y decretos. Disponible en <https://normas.gba.gob.ar>

Richardson, T. (1975[1969]). *Gastronomía profesional: alimentos e higiene*. Buenos Aires: Marymar.

Bibliografía

Armus, D. (2007). *La ciudad impura. Salud, tuberculosis y cultura en Buenos Aires, 1870-1950*. Buenos Aires: Edhasa.

Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata. (2020). *Los hacedores. Historia de la Hotelería y la Gastronomía. 1920/1970*.

Buschini, J. (2022). Producción, comercio y consumo de alimentos como objeto de iniciativas estatales en la Argentina (1930-1943). *Estudios Sociales del Estado*, 8(16), 81-113.

Buschini, J., y Pohl-Valero, S. (2022). Estado, saber experto y la configuración del problema alimentario en América Latina (1900-1960). *Estudios Sociales del Estado*, 8(16), 1-12.

Da Orden, M. L. (1991). Los socialistas en el poder. Higienismo, consumo y cultura popular: Continuidad y cambio en las intendencias de Mar del Plata. 1920-1929. *Anuario Instituto de Estudios Históricos-Sociales*, 6, 267-282.

de la Garza Toledo, E. (2009). Hacia un concepto ampliado de trabajo. En J. C. Neffa, E. de la Garza Toledo y L. Muñiz Terra, Trabajo, empleo, calificaciones profesionales, relaciones de trabajo e identidades laborales (pp. 111-140). Buenos Aires: CLACSO-CAICYT.

Elias, N. (2016). *El proceso de la civilización*. México: FCE.

Elias, N. y Dunning, E. (1992), La búsqueda de la emoción en el ocio. En *Deporte y Ocio en el Proceso de la Civilización* (pp. 111-143). Madrid: FCE.

Folbre, N. (2001). *The Invisible Heart: Economics and Family Values*. Nueva York: The New York Press.

Garazi, D. (2016). Del “trabajo de servidor” al “trabajo asalariado”. Debates en torno a la remuneración de los trabajadores del sector hotelero-gastronómico en Argentina en las décadas centrales del siglo XX. *Pasado Abierto*, 3, 105-127.

Garazi, D. (2018). Trabajar con y para otros. Algunos aspectos de un trabajo de servicios personales: El sector hotelero de Mar del Plata en la segunda mitad del siglo XX. *Estudios del Trabajo*, 55, 60-87.

Garazi, D. (2021). “Un hotel con ambiente familiar: Trabajo y familia en la hotelería marplatense (Buenos Aires, Argentina), 1950-1990”. *Historia Social*, 101, 81-102.

Garazi, D. (2023). “Para comer bien y tener un rato ameno y una mesa bien servida...”: La gastronomía marplatense en los avisos publicitarios (diario La Capital, 1939-1990). *Revista Electrónica de Fuentes y Archivos*, 14(1), 66-87.

García, E., Ramos, J. y Moliner, C. (2014). El Trabajo Emocional desde una perspectiva clarificadora, tras treinta años de investigación. *Universitas Psychologica*, 13(4), 1517-1529.

Gayol, S. (2000). *Sociabilidad en Buenos Aires: Hombres, honor y cafés, 1862-1910*. Buenos Aires: Ediciones del Signo.

Goffman, E. (2006). *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Madrid: Amorrortu.

Gorz, A. (1995). *Metamorfosis del trabajo. Búsqueda del sentido. Crítica de la razón económica*. Madrid: Editorial Sistema.

Hochschild, A. (1979). Emotions Work, Feeling rules and social structure. *The American Journal of Sociology*, 85, 551-575.

Marichal, M. E. (2016). Historia de la regulación del derecho alimentario en Argentina (1880-1970). *Revista de Historia del Derecho*, 52, 131-166.

Mazza, C. (ed.) (1997). *La ciudad de papel: Análisis histórico de normativas y planes urbanos para la ciudad de Mar del Plata, 1885-1975*. Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata-FAUD.

Milanesio, N. (2010). Food Politics and Consumption in Peronist Argentina. *Hispanic American Historical Review*, 90(1), 75-108.

Pastoriza, E., y Torre, J. C. (2019). *Mar del Plata. Un sueño de los argentinos*. Edhasa.

Pegoraro, V. N. (2022). «La urbanización del ocio»: Interés privado y planificación estatal en Mar del Plata (1930-1979). *Estudios Sociales*, 63(2), 1-21.

Pérez, I. (2012). *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana, 1940-1970*. Buenos Aires: Biblos.

Pita, V. (2016). Fiebre amarilla, habitaciones colectivas y disputas por derechos. Buenos Aires, 1871. En A. Andújar, L. Caruso, F. Gutiérrez, S. Palermo, V. Pita y C. Schettini, *Vivir con lo justo. Estudios de historia social del trabajo en perspectiva de género. Argentina, siglo XIX y XX* (pp. 15-36). Buenos Aires: Prohistoria.

Ramacciotti, K. (2009). *La política sanitaria del peronismo*. Buenos Aires: Biblos.

Remedi, F. (2006). *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti".

Torre, J. C., y Pastoriza, E. (2002). La democratización del bienestar. En J. C. Torre, Los años peronistas (1943-1955): Vol. Tomo 8. Buenos Aires: Sudamericana.

Vidal Buzzi, F. (2002). Comer adentro, comer afuera. Paradigmas y Transformaciones en el consumo alimentario. En AA.VV., *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Urry, J. (2002). Working Under the Tourist Gaze (pp. 59-73). *The Tourist Gaze*. Londres: Sage.