

31

Historia Y MEMORIA

ISSN: 2027-5137

Julio - Diciembre, Año 2025 - Tunja, Colombia

**«A contramano». Las paradojas del tiempo libre, el
descanso y el ocio en las y los trabajadores del turismo
(Mar del Plata, Argentina, 1960-1980)**

<https://doi.org/10.19053/uptc.20275137.n31.2025.17807>

**Débora Garazi
Páginas 123-158**



«A contramano». Las paradojas del tiempo libre, el descanso y el ocio en las y los trabajadores del turismo (Mar del Plata, Argentina, 1960-1980)*

Débora Garazi¹

CONICET, Universidad Nacional de Quilmes- Argentina

Recepción: 24/06/2024

Evaluación: 07/10/2024

Aprobación: 20/11/2024

Artículo de Investigación e Innovación

 <https://doi.org/10.19053/uptc.20275137.n31.2025.17807>



Resumen

El artículo explora los modos en que las y los trabajadores del turismo, específicamente aquellos que se desempeñaban en el sector hotelero y gastronómico de la ciudad de Mar del Plata en las décadas del '60 y '70, vivenciaron y experimentaron sus propias prácticas asociadas al descanso, tiempo libre y ocio. Entendemos que estas formaban parte de una serie de estrategias restauradoras que desarrollaban quienes se ocupaban en el sector para poder hacer más soportables las intensas cargas laborales que suponía hacer posibles el descanso y el ocio de otras personas durante la temporada de verano. Proponemos dar cuenta de la existencia de formas alternativas a la organización de los tiempos de trabajo y de no-trabajo

* El presente artículo forma parte del proyecto de investigación «Cocina, trabajo y género: experiencias y representaciones del trabajo en el sector gastronómico marplatense en la segunda mitad del siglo XX», financiado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET, Argentina).

1 Profesora y Licenciada en Historia por la Universidad Nacional de Mar del Plata, Doctora en Ciencias Sociales y Humanas por la Universidad Nacional de Quilmes, investigadora asistente del CONICET. ✉ deboragarazi@gmail.com  <https://orcid.org/0000-0001-6143-1005>.



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia



extendidos con la industrialización y los procesos de regulación e institucionalización del trabajo y, por lo tanto, de usos y modos de concebir el descanso y el tiempo libre. El análisis se plantea desde un enfoque de la historia social con perspectiva de género, utilizando la fuente oral, atendiendo y problematizando los significados de los acontecimientos para quienes los vivieron y los narran. El corpus de entrevistas es puesto en diálogo y contextualizado con información proveniente de otro tipo de fuentes como sentencias judiciales y normativas laborales, analizadas a partir de la crítica documental.

Palabras clave: Hotelería, gastronomía, trabajadores del turismo, descanso, tiempo libre.

«Against the Grain»: The Paradoxes of Leisure, Rest and Free Time among Tourism Workers (Mar del Plata, Argentina, 1960–1980)

Abstract

This article explores how tourism workers, specifically those employed in the hospitality and food service sectors in Mar del Plata during the 1960s and 1970s, experienced and engaged with practices related to rest, leisure, and free time. These were understood as part of restorative strategies developed by workers to cope with the intense workloads required to enable the rest and leisure of others during the summer season. The study highlights the existence of alternative ways of organising work and non-work time that diverged from the patterns established by industrialisation and the institutional regulation of labour and, therefore, the uses and ways of perceiving rest and free time. The analysis is framed within a social history approach with a gender perspective, drawing on oral sources and problematizing the meanings of these experiences for those who lived and recounted them. The interview data is contextualised through judicial rulings and labour regulations, examined through a critique of the documents.

Keywords: Hospitality, gastronomy, tourism workers, rest, free time.

«À contresens». Les paradoxes du temps libre, du repos et des loisirs chez les travailleurs du tourisme (Mar del Plata, Argentine, 1960-1980)

Résumé

Cet article explore la manière dont les travailleurs du tourisme, en particulier ceux travaillant dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans la ville de Mar del Plata dans les années 1960 et 1970, ont vécu et expérimenté leurs propres pratiques associées au repos, au temps libre et aux loisirs. Nous comprenons qu'il s'agissait d'une partie d'une série de stratégies de restauration élaborées par les personnes travaillant dans le secteur pour rendre plus supportables les charges de travail intenses liées au repos et aux loisirs d'autrui pendant l'été. Nous proposons de rendre compte de l'existence de formes alternatives d'organisation du temps de travail et de non-travail prolongées par l'industrialisation et les processus de régulation et d'institutionnalisation du travail et, par conséquent, par les usages et les manières de concevoir le repos et le temps libre. L'analyse s'appuie sur une approche d'histoire sociale avec une perspective de genre, en utilisant des sources orales, en abordant et en problématisant les significations des événements pour ceux qui les ont vécus et ceux qui les racontent. Le corpus d'entretiens est mis en dialogue et contextualisé avec des informations provenant d'autres sources, telles que des décisions de justice et des réglementations du travail, analysées à travers la critique documentaire.

Mots-clés: Hôtellerie, gastronomie, travailleurs du tourisme, repos, temps libre.

Introducción

El 13 de mayo de 1961, los jueces del Tribunal Laboral N° 2 de la ciudad de Mar del Plata (Argentina) dictaban sentencia a una demanda iniciada por Miguel y José María, dos mozos que se habían desempeñado entre 1958 y 1960 en un negocio de bar y restaurant y que, una vez finalizada la relación laboral, acudieron a la justicia para reclamar pagos adeudados. Entre

ellos se encontraban salarios, porcentajes (o laudo gastronómico), sueldos anuales complementarios y horas extras. Además, reclamaban compensaciones pecuniarias por vacaciones, días francos, feriados y sábados trabajados y no cobrados². Su caso no era una excepción, año tras año, gran cantidad de trabajadores y trabajadoras que se desempeñaban en el sector hotelero y gastronómico de la ciudad balnearia acudían a la justicia, para reclamar por lo que ellos consideraban derechos vulnerados.

En las demandas, era muy común el reclamo de compensaciones económicas por días que, si bien estaban destinados al descanso como los francos o vacaciones, habían sido trabajados. Frente a ello, los jueces solían plantear interrogantes que, en algunas ocasiones, daban lugar a posiciones encontradas entre los mismos magistrados que conformaban el tribunal: ¿qué finalidad tenían los francos y las vacaciones en las experiencias cotidianas de las y los trabajadores? ¿Podían traducirse a un valor monetario? ¿De qué maneras? Así, amparados en lo establecido por la legislación del trabajo en general y por el Convenio Colectivo de Trabajo de la Industria Hotelero-Gastronómica en particular, los jueces ponían en consideración no solo el valor del trabajo sino también el valor del descanso. Si en el caso del primero, su valor podía traducirse fácilmente en términos monetarios; en el segundo, eso no era tan sencillo. El valor del descanso trascendía la dimensión económica.

Ahora bien, en la segunda mitad del siglo XX eso no era una novedad. En Argentina, desde inicios del siglo pasado, la legislación buscó limitar y delimitar paulatinamente las jornadas y días laborables para distintos grupos de trabajadores, dando cuenta de la importancia del descanso para la regeneración de la fuerza de trabajo³. Entre las décadas de 1930 y 1950, además, se sumaron los debates y legislaciones en torno al tiempo libre y al ocio, enmarcados en un contexto más amplio

2 «Expediente 1619», Mar del Plata, 1961, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata – Argentina. *Registros de sentencias 1961*, registro n°5, ff. 22-41.

3 Mirta Lobato, *Historia de las trabajadoras en la Argentina (1869-1960)* (Buenos Aires: Edhasa, 2007), 349; Mirta Lobato y Juan Suriano, *La sociedad del trabajo. Las instituciones laborales en la Argentina (1900-1955)* (Buenos Aires: Edhasa, 2013), 366.

de mejora en las condiciones laborales y de expansión de la sociedad de consumo en buena parte del mundo occidental⁴. En Argentina, esto cristalizó con la ley 5.254, llamada Ley de Turismo Social sancionada en el año 1948. Esta medida que fomentó las vacaciones para los sectores obreros tuvo un gran impacto en la ciudad de Mar del Plata, ya que contribuyó a aumentar sustancialmente el arribo de turistas que, durante las temporadas de verano, se disponía a disfrutar de unos días al lado del mar⁵.

El impulso de Mar del Plata como ciudad turística de masas fue acompañado por un importante incremento de los servicios destinados a satisfacer las demandas de los veraneantes: hoteles, restaurantes, balnearios, comercios, etc. Aunque con ciertos cambios, el turismo se erigió durante décadas como uno de los principales dinamizadores de la economía local y generador de numerosos puestos de trabajo de carácter estacional. Particularmente, durante las décadas del '60 y '70, período en que focaliza este artículo, pudieron acceder a las vacaciones, el descanso y el ocio determinados sectores sociales hasta el momento excluidos de estas experiencias. En esos años maduraron tendencias y proyectos gestados previamente, durante los gobiernos peronistas, que ampliaron las potencialidades sociales de la ciudad, erigiéndose como los del apogeo y crisis de la Mar del Plata interclasista⁶. En ese marco, las posibilidades de ocio de unos, dieron lugar a oportunidades laborales para otros. Ello implicó que mientras miles de personas disfrutaban del verano en la costa atlántica, otras tantas estaban trabajando para hacerlo posible⁷. Así, fue durante esas décadas, y en el marco de la expansión del turismo

4 Robert Castel, *Las metamorfosis de la cuestión social* (Buenos Aires: Paidós, 1997), 493; Juan Carlos Torre y Elisa Pastoriza, «La democratización del bienestar», en *Los años peronistas (1943-1955)*, ed. Juan Carlos Torre, vol. Tomo 8, Nueva Historia Argentina (Buenos Aires: Sudamericana, 2002), 257-312.

5 Elisa Pastoriza y Melina Piglia, eds., *El apogeo de la «ciudad de todos». Mar del Plata en los años sesenta* (Mar del Plata: Eudem, 2023), 320; Elisa Pastoriza y Juan Carlos Torre, *Mar del Plata. Un sueño de los argentinos* (Buenos Aires: Edhasa, 2019), 360.

6 Pastoriza y Piglia, *El apogeo de la «ciudad de todos»*..., 8.

7 Débora Garazi, *El revés de las vacaciones: hotelería, trabajo y género. Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX* (Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, 2020), 381.

social que se hizo más evidente, lo que algunos estudios han denominado la paradoja laboral de la sociedad del ocio, cuyo principal dilema radica en que, «en el seno de una sociedad, es temporalmente imposible que todos sus miembros disfruten del ocio al mismo tiempo»⁸.

Esto fue particularmente visible en las experiencias de las y los trabajadores que se desempeñaron en distintas actividades asociadas al turismo en la ciudad de Mar del Plata, como la hotelería y la gastronomía⁹. Si durante el apogeo de la sociedad salarial existía un consenso en torno a que las prácticas de descanso y de ocio de los trabajadores contribuían a sostener el trabajo productivo¹⁰, ¿cómo eran experimentadas por quienes, precisamente, las hacían posible? ¿Cuáles y cómo eran sus tiempos de trabajo? ¿Cuáles eran los de descanso? ¿Cuándo y cómo hacían uso del tiempo libre? ¿Cómo se entendían cada uno de ellos? ¿En qué se diferenciaban de los del resto de los sectores trabajadores? ¿Qué incidencia tenía el género en dicha valoración?

Dentro de la historiografía, existe un consenso en torno a los cambios que supuso el proceso de industrialización en la organización, definición y delimitación del tiempo de trabajo. En ese contexto, el tiempo de trabajo se impuso como estructurador de la vida cotidiana, a la vez que contribuyó a delimitar los tiempos de no-trabajo, es decir, de aquellos en los que se realizaban actividades no consideradas productivas. De esta manera, los tiempos de trabajo y su distribución durante la jornada, semana o época del año no solo incidían en las experiencias laborales, sino que impactaban en la organización

8 Eduardo Bericat, «El trabajador de fin de semana en la sociedad del ocio. Tiempo de trabajo y calidad de vida en el sector servicios», *Revista Internacional de Sociología*, n° 38 (2004): 61-99, doi: <http://doi.org/10.3989/ris.2004.i38.254>.

9 Norbert Elias y Eric Dunning han señalado que las actividades cuyo fin es la satisfacción de necesidades biológicas, en algunos casos pueden ser asimiladas a las actividades de ocio y recreativas, ya que pueden proporcionar un goce mayor si la persona es capaz de satisfacerlas de manera no rutinaria, tal como ocurre en el caso del consumo de servicios hoteleros y gastronómicos. Norbert Elias y Eric Dunning, «La búsqueda de la emoción en el ocio», en *Deporte y Ocio en el Proceso de la Civilización* (Madrid: Fondo de Cultura Económica, 1992), 111-43.

10 Castel, *Las metamorfosis de la cuestión social...*, 493.

de la vida. La industrialización y el proceso de urbanización aparejado, entonces, habrían dado lugar a una separación más rígida no solo entre espacios sino, también, entre tiempos de trabajo y no-trabajo¹¹.

Ahora bien, dicha afirmación es más bien válida para un modelo de trabajo determinado: masculino, industrial, asalariado, estable, regulado¹². Si bien en Argentina, así como en otros países de América Latina, el proceso de urbanización que tuvo lugar a lo largo del siglo XX fue acompañado por una expansión de las relaciones salariales y por el avance de la institucionalización del trabajo, a partir de su regulación jurídica y de su asociación a derecho sociales, esto no implicó la inexistencia de otras experiencias laborales que no se ajustaban a dicha caracterización tanto, por el tipo de actividades realizadas como por las relaciones laborales que las sostenían¹³.

Algunos de dichos trabajos fueron los asociados con el turismo y el veraneo. En la ciudad de Mar del Plata se caracterizaron, en primer lugar, por un fuerte carácter estacional, producto de la concentración de la actividad en una determinada época del año. En segundo lugar, por la heterogeneidad de vínculos laborales que se desarrollaron en el sector, que iban desde el trabajo familiar o por cuenta propia hasta el trabajo estrictamente asalariado¹⁴. Desde inicios del siglo XX, esto dio lugar, a que la hotelería y la gastronomía se caracterizaran

11 Eric Hobsbawm, *El mundo del trabajo. Estudios históricos sobre la formación y evolución de la clase obrera* (Madrid: Crítica, 1987), 333; Edward P. Thompson, *The Making of the English Working Class* (Nueva York: Pantheon Books, 1964), 848; Edward P. Thompson, «Tiempo, disciplina de trabajo y capital industrial», en *Tradición, revuelta y conciencia de clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad pre-industrial* (Barcelona: Crítica, 1984), 239-93.

12 Enrique de la Garza Toledo, «Hacia un concepto ampliado de trabajo», en *Trabajo, empleo, calificaciones profesionales, relaciones de trabajo e identidades laborales*, comps. Julio César Neffa, Enrique de la Garza Toledo, y Leticia Muñiz Terra (Buenos Aires: CLACSO-CAICYT, 2009), 111-40.

13 Lobato y Suriano, *La sociedad del trabajo. Las instituciones laborales en la Argentina (1900-1955)*..., 13.

14 Débora Garazi, «“Un hotel con ambiente familiar”: Trabajo y familia en la hotelería marplatense (Buenos Aires, Argentina), 1950-1990», *Historia Social*, 101 (2021): 81-102; Débora Garazi, «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 (2016): 105-27.

por altos niveles de trabajo informal, acompañados de intensas jornadas laborales que no se ajustaban a lo establecido por la legislación, tanto en lo relativo a la cantidad de horas trabajadas como por los descansos necesarios.

En este artículo, focalizamos en distintas estrategias desarrolladas por quienes se desempeñaban en el sector para sobrellevar dicha carga de trabajo. Entendemos que ciertas prácticas de descanso, recreación y ocio eran parte de un conjunto de estrategias que llevaban a cabo estos trabajadores para su recuperación física, psíquica y emocional y que contribuían a hacer sostenibles las extensas y desgastantes jornadas laborales que caracterizaban al sector. Si bien la historiografía ha hecho esfuerzos por distinguir las categorías de trabajo y de tiempo libre, así como las de descanso, recreación y ocio y ha señalado la importancia de entenderlas de manera histórica y situada¹⁵, mostraremos que las experiencias y prácticas de quienes se ocupaban en hotelería y gastronomía no podían incluirse tan claramente en cada una de estas, ya que no siempre eran experiencias excluyentes. Es por eso que la idea de *estrategias restauradoras* nos permite abarcar un conjunto de prácticas de descanso y recreación que podían tener lugar tanto dentro como fuera del espacio y tiempo de trabajo y que, en ocasiones, podían superponerse unas con otras e incluso, con el trabajo mismo.

A partir del análisis de estas experiencias, proponemos dar cuenta de la existencia de formas alternativas a la organización de los tiempos de trabajo y de no-trabajo extendidos con la industrialización y los procesos de regulación laboral y, por lo tanto, de usos y modos de concebir el descanso, el tiempo libre

15 Juan Carlos Yáñez Andrade ha realizado un exhaustivo estado de la cuestión en torno a los estudios sobre el tiempo libre, el ocio y las vacaciones en la historiografía latinoamericana y ha acuñado el concepto de prácticas recreativas para integrar diversas experiencias y realidades vinculadas a dichas prácticas. Asimismo, Jorge Uría ha analizado el ocio y el tiempo libre y ha dado cuenta del modo en que sus significados y sentidos se redefinen de acuerdo a cada contexto sociohistórico. Véase Juan Carlos Yáñez Andrade, «Trabajadores y prácticas recreativas. Otra mirada al mundo del trabajo en América Latina (1930-1950)», *Izquierdas*, n° 49 (2020): 1895-911, doi: <http://dx.doi.org/10.4067/s0718-50492020000100294>; Jorge Uría, «El nacimiento de ocio contemporáneo. Algunas reflexiones sobre el caso español», en *Fiesta, juego y ocio en la historia*, ed. Ángel Vaca Lorenzo (Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2003), 347-82.

y el ocio. De esta manera, buscamos matizar la tradicional interpretación que opone trabajo y ocio dando cuenta de que, en las experiencias de quienes se desempeñaron en estos sectores del mercado, constituyen los extremos de un mismo continuo dentro del cual existían muchas prácticas que se encontraban en posiciones intermedias.

Sostendremos los argumentos a partir del análisis de un conjunto de diversas y variadas fuentes que incluyen entrevistas, sentencias judiciales y normativas laborales. Específicamente contamos con 35 entrevistas realizadas a trabajadores y trabajadoras que se desempeñaron en el sector en el período abordado y a algunos familiares¹⁶; más de 800 sentencias judiciales dictadas por el Tribunal de Trabajo N° 2 de Mar del Plata entre 1958 y 1980, en relación a litigios que involucraban a trabajadores y trabajadoras hoteleros y gastronómicos¹⁷; normativas establecidas por los Convenios

16 Utilizamos fuentes orales porque, como han señalado distintos autores, no solo brindan información sobre experiencias a las que, de otra manera, sería difícil de acceder sino porque –y principalmente– arrojan luz sobre los significados de los acontecimientos para quienes los vivieron y los narran. Más allá del correlato con las prácticas de los sujetos, las narraciones reponen dimensiones subjetivas sobre los deseos, creencias, expectativas, motivaciones, juicios y reflexiones. Alessandro Portelli, «Lo que hace diferente a la historia oral», en *La historia oral*, ed. Dora Schwarzstein (Buenos Aires: CEAL, 1991), 36-51; Suely Kofes, «Experiencias sociales, interpretaciones individuales: posibilidades y límites de las historias de vida en las ciencias sociales», en *Los usos de la historia de vida en las ciencias sociales*, coords. Thierry Lulle, Pilar Vargas, y Lucero Zamundio (Barcelona: Anthropos, 1998), 82-101, doi: <https://doi.org/10.4000/books.ifea.3470>.

17 En Argentina, los primeros Tribunales Laborales comenzaron a funcionar en la Capital Federal en 1944. En la provincia de Buenos Aires, la ley de creación de la justicia laboral se sancionó en 1947. Particularmente, el Tribunal Laboral N° 2 de Mar del Plata, cuyas sentencias relevamos y analizamos, fue creado en 1948. Como ha mostrado Facundo Iturburu, los juzgados proyectados para la provincia eran de instancia única, con tribunales de tres jueces letrados, audiencia oral y pública, garantía de asesoramiento letrado y universalización del beneficio de pobreza. En la provincia de Buenos Aires, solo se conservan de manera completa los expedientes que la Suprema Corte selecciona para preservar en archivos específicos. En cambio, los libros de sentencia –utilizados en esta investigación–, se resguardan en todos los juzgados y tribunales laborales y contienen información muy valiosa. Cada una de las sentencias, previo a la presentación del veredicto en torno a un litigio abierto entre empleados/as y empleadores, cuentan con los antecedentes de la causa en los que constan los pasos seguidos para la comprobación de la relación laboral, la categoría de los trabajadores, la duración de dicha relación, el modo de finalización, así como otros detalles de la misma. Asimismo, se realiza un análisis respecto a la validez de la demanda efectuada y, en relación a ello, se presenta, finalmente, el dictamen del

Colectivos de Trabajo (en adelante, CCT) del sector y por disposiciones y reglamentos municipales y leyes provinciales en torno a la actividad; y el reglamento de funcionamiento de la Escuela-Hotel emplazada en la ciudad desde 1979. Las mismas son parte del corpus documental que sostiene una investigación histórica más amplia en torno a las experiencias de trabajo en el sector hotelero y gastronómico marplatense, de la cual este artículo constituye solo una parte. Si bien muchas de estas no refieren de manera explícita al descanso, al tiempo libre y al ocio, podemos encontrar en cada una ciertos indicios que nos permiten arrojar luz sobre la cuestión¹⁸. Particularmente, las fuentes citadas a lo largo del texto y cuyo análisis aparece con mayor profundidad, fueron seleccionadas tras un atento análisis del corpus completo, por su capacidad para representar tendencias observadas de manera más general y porque permiten exponer algunos de los elementos sobre los que fueron contruidos nuestros argumentos.

El artículo está organizado en dos apartados, además de esta introducción y las consideraciones finales. En el primero se focaliza en algunas normas explícitas e implícitas que regían los tiempos de trabajo y, en consecuencia, el tiempo libre y de descanso, de quienes se ocupaban en hotelería y gastronomía. En el segundo, exploramos los modos en que estos trabajadores vivenciaban el descanso, el tiempo libre y el ocio, entendiéndolos como parte de las *estrategias restauradoras* que desplegaban para poder hacer más tolerables las cargas de trabajo, que suponía hacer posibles las experiencias de descanso y ocio de otras personas.

tribunal. En ellas, junto a la voz de los jueces y abogados, se presentan –aunque de modo de mediado– la voz de testigos y de los trabajadores implicados. Sobre la historia de la justicia laboral ver: Juan Manuel Palacio, *La justicia peronista. La construcción de un nuevo orden legal en la Argentina* (Buenos Aires: Siglo XXI, 2018), 284; Andrés Stagnaro, *Y nació un derecho: los tribunales de trabajo en la provincia de Buenos Aires* (Buenos Aires: Editorial Biblos, 2018), 245; Facundo Iturburu, «La justicia laboral en el sudeste bonaerense durante el primer peronismo: una aproximación cuantitativa en escala local», *Estudios del ISHiR* 14, n° 39 (2024): 1-39, doi: <https://doi.org/10.35305/e-ishir.v14i39.1911>.

18 Carlo Ginzburg, *Mitos, emblemas, indicios. Morfología e historia* (Barcelona: Gedisa, 1989), 288.

1. ¿Descansar en plena temporada?

Un rasgo distintivo de las experiencias de quienes se desempeñaban en hotelería y gastronomía radicaba en que su espacio y tiempo de trabajo se superponía con el espacio y tiempo de descanso o de ocio de otras personas. La concentración de la actividad turística en la ciudad de Mar del Plata durante la temporada estival, entre los meses de diciembre y abril, daba lugar a una intensificación de los ritmos y jornadas de trabajo durante ese período del año. Asimismo, en el caso de aquellos (pocos) establecimientos que permanecían abiertos todo el año, el trabajo solía incrementarse durante los fines de semana, cuando una parte considerable de la sociedad disfrutaba de su tiempo libre.

A nivel nacional, las legislaciones tendientes a regular el descanso y el ocio datan de la primera mitad del siglo XX con la sanción de las leyes que establecieron el descanso dominical (1905, extendida a territorios nacionales en 1913), la jornada de 8 horas diarias y 48 semanales (1929), el descanso en la tarde del sábado (1932) y las vacaciones pagas (1934)¹⁹; sin embargo, diversos historiadores coinciden en que, en sus inicios, su aplicación era limitada y que fue durante los dos primeros gobiernos peronistas en que estas medidas adquirieron un nivel de cumplimiento más alto²⁰.

Siguiendo los lineamientos de la política nacional, en la provincia de Buenos Aires (donde se localiza la ciudad de Mar del Plata), se sancionó en 1908 la primera ley de descanso dominical, que fue reglamentada tres décadas después, en 1938, junto a la ley de «sábado inglés»²¹. En estas, los hoteles, restaurantes, cafés, bares, confiterías, chocolaterías y similares, fueron exceptuados de

19 Ley 4661/1905, de 9 de septiembre, sobre descanso dominical; Ley 9104/1913, de 12 de agosto, sobre extensión del descanso dominical a territorios nacionales; Ley 11544/1929, de 12 de septiembre, sobre la jornada diaria y semanal de trabajo; Ley 11640/1932, de 29 de septiembre, sobre el descanso los sábados por la tarde y Ley 11729/1943, de 25 de septiembre, sobre vacaciones pagas.

20 Torre y Pastoriza, «La democratización del bienestar...», 257-312; Oscar Troncoso, «Las nuevas formas del ocio», en *Buenos Aires. Historia de cuatro siglos*, ed. José Luis Romero y Luis Alberto Romero, vol. II (Buenos Aires: Abril, 1983), 299-308.

21 Ley 3098/1908, de 7 de enero, sobre descanso dominical en la provincia de Buenos Aires; Ley 4686/1938, de 14 de enero, sobre sábado inglés en la provincia de Buenos

su cumplimiento «por la índole de las necesidades que satisfacía)n»²². En relación a esto, en 1942, Vicente Solano Lima, ministro de Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, solicitó a Manuel González Guerrico, comisionado municipal, un informe respecto al cumplimiento del cierre de comercios los sábados por la tarde en Mar del Plata. González Guerrico manifestó su apoyo y opinión favorable respecto a la normativa provincial y, al igual que ella, ratificó que únicamente ciertos comercios, entre los que se encontraban los bares, confiterías y restaurantes, podían permanecer abiertos los sábados, en tanto daban respuesta a «necesidad(es) permanente(s) e imperiosa(s)»²³. Veinte años después, en 1964, la legislación provincial volvía a exceptuar a esos establecimientos de cumplir con normativa vigente sobre la apertura y cierre uniforme de las casas de comercio²⁴. Así, asentándose en el tipo de servicios que ofrecían, las mismas reglamentaciones municipales y provinciales que se disponían a ordenar los días y horarios para las distintas actividades comerciales, contribuyeron a delinear un tiempo particular para los servicios hoteleros y gastronómicos, diferente del que primaba en la mayoría de ellas.

En ese marco, desde fines de la década del '30, algunos representantes de los trabajadores del sector expresaron ciertas insatisfacciones respecto a sus horarios y jornadas de trabajo. Particularmente, reclamaron la aplicación de convenios colectivos de trabajo, para dar «por fin cumplimiento a las leyes de 8 horas, descanso semanal, sábado inglés y vacaciones pagas, leyes éstas que el Departamento Nacional del Trabajo no ha encontrado o no ha querido encontrar el medio de hacerlas cumplir en esta industria»²⁵; sin embargo, como mostraremos, esto nunca logró hacerse totalmente efectivo. En las décadas siguientes, los mismos

Aires; Decreto reglamentario 39/1938, de 29 de abril, sobre descanso dominical y sábado inglés en la provincia de Buenos Aires.

22 Ley 4686/1938, de 14 de enero. Art. 4.

23 Biblioteca del Honorable Concejo Deliberante (BHCD), «Sobre cumplimiento del cierre del comercio los sábados a la tarde», *Boletín Municipal General Pueyrredón*, n° 99 (primer trimestre de 1942): 55.

24 Ley 6854/1964, de 13 de noviembre, por la cual se establece el horario uniforme de apertura y cierre del comercio en general en la Provincia de Buenos Aires.

25 Reportaje realizado a Andrés Blas por el diario *La Vanguardia*, citado en la argumentación de un proyecto de ley. Congreso de la Nación Argentina, *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados* (Buenos Aires: Imprenta del Congreso de la Nación, 1939), 23.

CCT del sector, cristalizaron las singularidades del tiempo de trabajo en hotelería y gastronomía²⁶.

Las ciudades balnearias como Mar del Plata, así como otras localidades aledañas, estaban comprendidas en el CCT de la Industria hotelero-gastronómica correspondiente a la Zona Atlántica. El mismo contemplaba los rasgos distintivos de la actividad turística en la región a la hora de establecer los derechos y obligaciones de quienes se encontraban alcanzados por él. El convenio establecía una clara distinción entre los trabajadores considerados permanentes y los temporarios.

Durante el período abordado, gran parte de quienes se empleaban en el sector lo hacían bajo esta última categoría. Ello significaba que eran trabajadores que se empleaban entre el 1 de diciembre y el 30 de abril, quienes debían contar con un contrato mínimo de noventa días. Para quienes ingresaban luego del 25 de enero, su contrato no podía ser inferior a los cincuenta días. El convenio establecía que la jornada laboral no podía superar las 8 horas diarias o las 48 horas semanales. Además, indicaba que se debía percibir un tiempo de descanso semanal obligatorio y vacaciones pagas; sin embargo, dada las características de la actividad, el mismo CCT contemplaba la posibilidad de que los descansos semanales fueran convenidos entre el empleado y el empleador, los que se gozarían en los períodos de menor actividad, lo que, en muchos casos, suponía trabajar la temporada completa sin interrupciones.

En ese sentido, Francisco, un trabajador que se desempeñó como cajero en una confitería durante casi 10 años, en la década del '70, señaló:

[...] porque ahí, como te digo, ahí eran doce horas y nosotros ocho horas, el resto doce horas. Así que no, no había franco. Recién por ahí, a lo mejor, después de Semana Santa, que ya había menos gente. Ahí se iban tomando algún día, pero sino no, no²⁷.

26 Convenio Colectivo de Trabajo, Industria hotelero-gastronómica, s/nº, Zona Atlántica, vigente entre el 1º de mayo de 1956 al 30 de abril de 1958. Convenio Colectivo de Trabajo, Industria hotelero-gastronómica 411/73, Zona Atlántica.

27 Francisco (cajero de confitería), entrevista por Débora Garazi, 6 de mayo de 2022. Los nombres de todos los entrevistados fueron cambiados para preservar su identidad.

El establecimiento al que refiere Francisco estaba ubicado frente a la costa y al casino de la ciudad, centro neurálgico de la actividad turística, lo que hacía que durante las temporadas de verano estuviera abierto al público las veinticuatro horas. Mientras los cajeros tenían turnos de ocho horas, probablemente por el tipo de tareas que desarrollaban y por la necesidad de mantener la atención al momento de efectuar los cobros, el resto del personal cumplía turnos de doce horas. Si bien, el CCT establecía jornadas de 8 horas y 48 semanales, lo cierto es que eso no siempre se cumplía, como en la experiencia relatada por Francisco o en la del personal de diversos establecimientos gastronómicos a las que podemos acceder gracias a las sentencias judiciales. Tal fue el caso de los empleados de cocina de un restaurant quienes, según constó en el juicio, durante la temporada 1962-1963 cumplieron entre diez y catorce horas diarias en promedio, ya que comenzaban entre las 16hs y 18hs hasta las 4 o 5 de la madrugada²⁸. Además, una vez iniciada la temporada, era común que se trabajara de forma continuada hasta su finalización. Los días de descanso o francos se «acumulaban» para después de Semana Santa, fin de semana largo que solía marcar el cierre de la temporada.

Ahora bien ¿se podía acumular el descanso? ¿Se podía suplir o compensar por otros medios? ¿Qué función cumplía en la rutina de los trabajadores? En este aspecto, el CCT era un tanto contradictorio dado que, al mismo tiempo que establecía la limitación de las jornadas laborales y reglamentaba los tiempos de descanso, contemplaba la posibilidad de su postergación para períodos de menor actividad, como resultado de una negociación de carácter privado entre el empleador y la brigada de trabajo. Eso generaba también algunas discusiones entre los jueces de los tribunales laborales a los que los trabajadores acudían para resolver, entre otras cosas, cuestiones relativas al pago de francos o vacaciones no gozadas. Esta situación se dio en la demanda iniciada por Miguel y José María a la que referimos en la introducción. En su caso, los jueces debatieron si era

28 «Expediente 3380», Mar del Plata, 1966, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata – Argentina. *Registros de sentencias 1966*, registro n° 103, ff. 673-680.

procedente la compensación monetaria por los días francos trabajados y por las vacaciones no gozadas. Mientras uno de los miembros del tribunal, amparándose en lo establecido en el art. 10 del CCT, estableció que el descanso semanal «podrá ser convenido en cada caso, entre la brigada y el patrono del establecimiento (...) o abonarse los francos no gozados dentro de la contrata mínima...»²⁹, los otros dos miembros profundizaron la reflexión en torno a su conveniencia. En ese sentido, manifestaron que

Lisa y llanamente manifiestan los actores que no se tomaron el descanso anual por habérseles permitido su pago. Es del caso señalar que este instituto laboral no persigue la finalidad de incrementar la retribución del trabajador sino la mucho más importante de preservar su salud evitándole de caer en un estado de agotamiento físico que perjudica no sólo al empleado, sino también a su empleador, a su familia y en último grado a la sociedad toda vez que deba soportar la carga de sus miembros que, agotada prematuramente su capacidad laborativa, se tornan ineptos para el trabajo. *Tienen pues un fin higiénico, recuperar las energías perdidas durante el año. Tan importante es el bien tutelado —la salud del trabajador— que debe prevalecer sobre cualquier consideración contraria inclusive sobre las del enriquecimiento indebido (...)*

Similares argumentaciones son valederas respecto a la reclamación del pago de días francos no gozados, desde que el descanso hebdomadario no puede ser sustituido por recargo salarial alguno.

La obligación legal del patrono radica en el otorgamiento del descanso compensatorio. El reclamo obrero no puede fundamentarse en el pago de un salario (...) Ningún convenio de partes, individual o colectivo, puede contrariar la finalidad legar de reponer energías en la oportunidad establecida³⁰.

Con esos argumentos, y con dos votos contra uno, los jueces finalmente desestimaron la demanda destacando que en las

29 ATT2, «Expediente 1619», f. 31. Una mujer que, según su declaración ante la justicia, se desempeñó conjuntamente como empleada doméstica de una familia y como cocinera en el bar y restaurant de su propiedad sostuvo haber llegado a trabajar hasta diecinueve horas diarias. «Expediente 1828», Mar del Plata, 1963, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata – Argentina, *Registros de sentencias 1963*, registro n° 25, ff. 141-148.

30 ATT2 «Expediente 1619», ff. 33-34 (destacado de la autora).

experiencias de los trabajadores, el descanso tenía un valor que no podía ser reductible o reemplazable por dinero³¹. Si desde el punto de vista del primer magistrado, correspondía al pago de los francos como una forma de reconocimiento del trabajo ya realizado, en la opinión de los segundos, el descanso semanal, así como el anual, no era traducible en dinero, en tanto su finalidad era proteger la salud del trabajador que podía verse afectada, como resultado de la exposición a jornadas laborales extensas y continuas, como solía ocurrir en la hotelería y la gastronomía durante las temporadas. Las experiencias de quienes se ocupaban en el sector les daban la razón: cuatro años después del fallo citado, una mujer, moza por temporada en un restaurant ubicado en una zona con alta afluencia turística, denunciaba haber sido despedida, el 25 de enero de 1965, mientras cumplía con sus tareas habituales «se desmayó en el salón comedor [y debió] interrumpir su trabajo por prescripción médica ya que se encontraba físicamente agotada»³².

Las entrevistas también refieren al desgaste físico y cansancio que producía el trabajo. Las mujeres, concentradas en las tareas de limpieza, lo definieron como pesado e, incluso, insalubre, producto tanto de los volúmenes como del tipo de actividades realizadas³³. Otros trabajadores, como los mozos, hicieron hincapié en las consecuencias que generaba la permanencia de pie durante largas horas. Al respecto Miguel señaló: «no me podía sentar, por ahí si no había gente o alguna mesita, por ahí sí me sentaba un rato, pero hay veces que no tenía tiempo, ni siquiera para sentarme»³⁴. Los cocineros destacaban, además, la exposición a ruidos y altas temperaturas dado que «en verano, cuando hace mucho calor, nosotros teníamos adentro alrededor cuarenta, cincuenta grados. Teníamos extractores,

31 Ariel Wilkis, ed., *El poder de (e) valuar. La producción monetaria de jerarquías sociales, morales y estéticas en la sociedad contemporánea* (Bogotá: Editorial de la Universidad del Rosario, 2018), 248, doi: <https://doi.org/10.2307/j.ctvm7bb0q>.

32 «Expediente 4119», Mar del Plata, 1967, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata – Argentina. *Registros de sentencias 1967*, registro n° 1, ff. 1-5.

33 Nelly (mucama de hotel), entrevista por Débora Garazi, 4 de junio de 2014 y entrevista a Susana (mucama de hotel), entrevista por Débora Garazi, 17 de mayo de 2014.

34 Miguel (mozo de restaurant), entrevista por Débora Garazi, 20 de septiembre de 2022.

pero ¿qué pasaba? No daban abasto»³⁵. A eso, se sumaban las extensas jornadas laborales dado que, producto del carácter de servicio que revestía la actividad, su finalización muchas veces no estaba marcada por el reloj, sino que se ajustaba a la demanda y a la presencia de clientes en el establecimiento.

Si bien estos trabajadores se desempeñaban en espacios destinados al descanso y recreación de otras personas, para ellos era una posibilidad prácticamente vedada. Cuando a fines de la década del '70 se inauguró en la ciudad la Escuela de Hotelería y Gastronomía del Gran Hotel Casino, un establecimiento pionero destinado a la formación de personal hotelero y gastronómico, uno de los aspectos en que se hacía hincapié era en los sentidos diferentes que adquirirían los espacios para los clientes y los trabajadores³⁶. Dado que el establecimiento era una escuela-hotel, es decir, que formaba a futuros profesionales en un espacio que prestaba servicios al público, las reglas de conducta eran estrictas. Su reglamento establecía las normas de convivencia y comportamiento que debían cumplir los estudiantes. En primer lugar, no podían permanecer en áreas destinadas a los huéspedes como la sala de estar o televisión, bar, etc. Aquellos que vivían en el establecimiento (gracias a un sistema de becas) podían recibir visitas de familiares o amistades únicamente en la sala de estudios y esparcimiento entre las 10hs y las 12hs, con una autorización previa del Gerente del Hotel o del Director de la Escuela. Su presencia en lugares comunes con los huéspedes se justificaba únicamente por el hecho de estar trabajando o realizando prácticas bajo la vigilancia de un profesor. Aquellos que no cumplieran alguna de las normas establecidas en el reglamento, serían sancionados y, en caso de ser necesario, se determinaría su expulsión.

Entendemos que estas normas no solo buscaban establecer reglas de convivencia cotidiana, sino que constituían una manera de formar a los futuros trabajadores en aspectos esenciales de las ocupaciones de servicio. Entre ellos se encontraba una clara

35 Fernando (cocinero de hotel), entrevista por Débora Garazi, 6 de julio de 2017.

36 Biblioteca Municipal Leopoldo Marechal (BMLM), «Nuevo ciclo de la Escuela Hotel», *Revista HOPEBAR*, Año 37, n° 410 (1984): 16-17.

demarcación de su rol dentro de los establecimientos hoteleros y gastronómicos: mientras estuvieran trabajando eran espacios pura y exclusivamente para tal fin. De esta manera, el futuro personal era socializado en ciertas prácticas que buscaban la internalización de cuál era y cómo debían ejercer su rol dentro de la relación de servicio y en los modos que debían hacer uso de un espacio que, otros, utilizaban para descansar y desarrollar prácticas de ocio³⁷.

Como sostiene Enrique de la Garza Toledo, en los trabajos de servicios personales la tradicional laboral bilateral entre asalariados y empresarios se convertía en una relación triádica que incluía, además, a los clientes³⁸. Así, al ser un servicio que solo podría ser ofrecido en el marco de una interacción directa, los comportamientos y deseos de estos últimos tenían una influencia significativa en los ritmos de trabajo y, por lo tanto, en el descanso y tiempos libres de quienes se ocupaban en el sector³⁹. A pesar de ello, los trabajadores desarrollaban una serie de estrategias para descansar y realizar actividades recreativas, incluso durante la jornada o temporada laboral. Estas solían variar de acuerdo al vínculo laboral que los uniera con el establecimiento e, incluso, en algunos casos, podían tener lugar, en el mismo lugar en el que se desempeñaban desafiando, en algún nivel, aquellas normas explícitas e implícitas que buscaban regir sus comportamientos. Así, por unos breves momentos, los espacios de descanso y recreación «para otros» se convertían en espacios de ocio y recreación «para ellos».

2. Estrategias restauradoras: romper con la rutina de trabajo

Cuando le preguntamos a Guillermo, un cocinero de aproximadamente 70 años que se desempeñó durante más de

37 Arlie Hochschild, *The managed heart: Commercialization of human feeling* (California: University of California Press, 2012), 352, doi: <https://doi.org/10.1525/9780520951853>; Erving Goffman, *La presentación de la persona en la vida cotidiana* (Madrid: Amorrortu, 2006), 285.

38 de la Garza Toledo, «Hacia un concepto ampliado de trabajo...», 127.

39 Rachel Sherman, «Beyond interaction customer influence on housekeeping and room service work in hotels», *Work, Employment and Society* 25, n° 1 (2011): 19-33, doi: <https://doi.org/10.1177/095001701038924>.

treinta años en distintos establecimientos de Mar del Plata y otras ciudades, qué era lo peor de trabajar en la cocina se quedó pensativo. Luego de unos segundos, aseguró «Y, lo peor quizás sea el hecho de que vivís a contracorriente del resto de la sociedad que no es gastronómica, pero te acostumbras...»⁴⁰. En una línea similar, cuándo le preguntamos a Héctor, un hombre de 64 años que comenzó a trabajar como cadete en un hotel a mediados de los sesenta con 13 años y que al momento de la entrevista se desempeñaba como conserje, si su trabajo tenía desgaste físico dijo que no e, inmediatamente, agregó:

Yo lo puedo comparar (...) el desgaste físico, porque a mí no me gusta, es el que trabaja de noche. Yo siempre trabajé de 6 de la mañana a 2 de la tarde. El que trabaja de noche, yo lo veo porque a mí no me gusta, quizás no siente desgaste físico, pero veo que vivir a contramano... se genera un desgaste⁴¹.

Como puede observarse, en ambas respuestas no primaron aspectos relativos a los procesos, tareas o condiciones laborales sino más bien a los tiempos de trabajo. Para ellos, sus tiempos eran los «anormales» o, en sus palabras, los que iban a «contramano» o «contracorriente». Sus propias percepciones sobre el tiempo de trabajo y el tiempo libre estaban moldeadas y atravesadas por el modo predominante de organización en la sociedad en que se inscribían sus experiencias. Si eso no necesariamente generaba un desgaste físico, la desincronización entre su tiempo de trabajo y el ámbito de las relaciones familiares o sociales sí podía traer otro tipo de consecuencias que podían tener costos a nivel emocional o de las relaciones interpersonales. Frente a ello, los trabajadores desarrollaban una serie de *estrategias restauradoras* que comprendían prácticas de descanso, recreación y ocio que les permitían sobrellevar la carga de la labor realizada.

El caso del trabajo nocturno presentaba cierta ambigüedad. Si para algunos podía generar inconvenientes, para otros podía tener ciertas ventajas. Particularmente, en los hoteles era el momento en que el volumen de trabajo y el movimiento de

40 Guillermo (cocinero), entrevista por Débora Garazi, 14 de noviembre de 2022.
41 Héctor (conserje de hotel), entrevista por Débora Garazi, 7 de agosto de 2016.

huéspedes disminuía de manera significativa y la cantidad de personal empleado era sumamente inferior (en el caso de los establecimientos pequeños o medianos podía reducirse a una sola persona). Tanto para quienes se desempeñaban en ellos en carácter de dueños o familiares como para quienes eran lisa y llanamente empleados, las características del trabajo durante la noche les otorgaba un margen de libertad mayor para hacer uso de las instalaciones. Si bien debían estar atentos a sus labores, por lo cual no podríamos sostener que se trataba de un tiempo libre o de pleno descanso, la menor presencia de clientes (quienes se erigían como verdaderos «inspectores» del personal, aún sin proponérselo⁴²), habilitaba a que los trabajadores se tomaran ciertas licencias como dormir un rato, mirar televisión o recibir a familiares o amigos para compartir una cena, algo difícilmente de hacer en otro tipo de ocupación que no contara con las comodidades para ello. Así, si el horario tenía ciertas desventajas como señalaba Héctor, a la vez podía ser utilizado por los mismos trabajadores en beneficio propio para atenuar parte del desgaste que generaba.

Como señalamos, en hotelería y gastronomía el trabajo se intensificaba cuando una gran cantidad de personas se encontraba descansado o disfrutando de vacaciones, fines de semana, feriados o festividades. Ello se traducía en un desajuste entre sus tiempos de trabajo, descanso y ocio y el del resto de la sociedad⁴³. Como afirmó Manolo, un maître con más de 45 años de experiencia, «cuando la gente se divertía, vos estabas trabajando»⁴⁴. Si bien estos trabajadores se desempeñaban en espacios en que otra gente realizaba actividades recreativas, su rol en ese lugar no debía prestarse a confusión: ellos debían garantizar la atención, el servicio y hacer posibles las experiencias de disfrute de otros.

42 John Urry, «Working Under the Tourist Gaze», en *The Tourist Gaze* (London: Sage, 2002), 59-73.

43 Michel Lallement, «Tiempo, trabajo, sujeto. Balance, cuestiones clave y perspectivas de las transformaciones contemporáneas», en *Trabajo, género y tiempo social*, ed. Carlos Prieto (Madrid: Complutense-Hacer, 2007), 49-63.

44 Manolo (maitre de hotel), entrevista por Débora Garazi, 12 de abril de 2015.

Las actividades que realizaban tenían un significado que trascendía el marco del establecimiento en que se desempeñaban. Sentencias judiciales del período muestran la importancia que tenían las actividades realizadas al momento de definir o identificar una relación laboral. En diciembre de 1962, los jueces del Tribunal de Trabajo N° 2 dictaron sentencia a una demanda iniciada por Horacio, un hombre que sostenía ser mozo de un restaurant y peña folklórica. Para dirimir si efectivamente existía una relación laboral entre las partes, los jueces apelaron al relato de algunos testigos quienes sostuvieron que Horacio no solo «no usaba el saco blanco característico de los “servidores gastronómicos” [sino] que en ocasiones se sentaba con los parroquianos a gustar del espectáculo»⁴⁵. Este, junto a otros elementos, le permitieron concluir al tribunal que Horacio no había cumplido tareas contempladas en el CCT y, por lo tanto, no correspondía su demanda. Desde su perspectiva, el disfrute no podía tener lugar durante la jornada de trabajo de un empleado.

Sin embargo, si eso era lo que establecían las normas explícitas e implícitas del sector, no significa que no hubiera excepciones. Como señalamos, uno de los aspectos que caracterizó a la hotelería y la gastronomía en Mar del Plata fue la multiplicidad de relaciones laborales que se daban en él. En ese sentido, era muy común la existencia de establecimientos sostenidos por el trabajo de sus dueños y familiares que, en muchos casos, también vivían en el lugar o en una vivienda aledaña. Si bien sus esfuerzos estaban focalizados en brindar un buen servicio a los clientes, en ciertos casos también hacían uso de las instalaciones de sus negocios para momentos de recreación personal y/o familiar.

Tal fue el caso de Ana, la joven hija de un matrimonio que, entre principios de los sesenta y mediados de los setenta, explotaba durante las temporadas un establecimiento hotelero mediano en el centro de la ciudad. Más de cuarenta años después, al evocar aquella época, expresó:

45 «Expediente 2168», Mar del Plata, 1962, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata – Argentina, *Registros de sentencias 1962*, registro n° 98, f. 773.

Mis mejores recuerdos son los del hotel, son los de esa época, ahí se hicieron mis cumpleaños de 15, lo hice ahí en el patio de casa, y justamente estaba el hotel, con la gente del hotel. Después cuando cumplí 18, todo lo hice ahí. Mi hermano también [...] ⁴⁶.

Su familia no solo contaba con el espacio sino también con todos los conocimientos necesarios para organizar eventos como la planificación del menú o la decoración, ya que en el hotel también solían realizarse cumpleaños, casamientos, reuniones. Como mencionó, dado que su cumpleaños era en verano, su fiesta de 15 se hizo, además, con la presencia y participación de los huéspedes del hotel. Fueron sus padres y sus tíos quienes llevaron adelante el servicio: su tía «que tenía mucho gusto, preparó con flores, gladiolos, el adorno de las mesas», su tío «preparó dos menús fijos» ⁴⁷. En este caso, la experiencia de disfrute de la familia se superpuso con la de los huéspedes y, a la vez, con la experiencia de trabajo de algunos de sus miembros.

Una situación similar relató Liliana, hija de Antonio, encargado de una confitería. Si bien él era empleado, el puesto de relativa jerarquía que ocupaba y la confianza y cercanía con el dueño, le permitieron festejar allí el cumpleaños de su hija. Ella misma recordó:

Yo festejé mi cumpleaños de 18 ahí abajo, en el pub. Hice mi cumpleaños de disfraces. Había una pistita [refiere a una pequeña pista de baile] éramos un montón, tenía la pista para bailar, las luces, había una chica que era la disc jockey.... qué risa, me acuerdo ⁴⁸.

En los relatos de los trabajadores y sus familiares, se enfatiza que dichos eventos eran una excepción, algo fuera de la rutina y, quizás, precisamente por ello es que lo recuerdan y valoran positivamente; sin embargo, si bien eran momentos de ocio y recreación, en los que los servicios del establecimiento podían ser disfrutados por sus dueños, empleados y/o familiares,

⁴⁶ Ana (hija de dueños de hotel), entrevista por Débora Garazi, 9 de mayo de 2016.

⁴⁷ Ana, entrevista.

⁴⁸ Liliana (hija de Antonio, encargado de una confitería), entrevista por Débora Garazi, 18 de noviembre de 2022.

al mismo tiempo, en muchos casos implicaba su propio trabajo. Debido al tipo de servicios que brindaban, en sus experiencias las fronteras entre el trabajo y el ocio por momentos podían volverse porosas y dar lugar a prácticas que difícilmente pudieran explicarse a partir de la dicotomía entre trabajo-tiempo libre o trabajo-ocio.

En otras ocasiones, los trabajadores también podían compartir un momento de disfrute con sus propios compañeros que se expresaba, por ejemplo, en almuerzos o cenas especiales. Si bien tanto para quienes se desempeñaban en hoteles como en establecimientos gastronómico el CCT establecía que debían tener garantizada una alimentación «hecha a diario, fresca y abundante [y que] en cada comida al personal se le proveer[ía] de su correspondiente vino», lo cierto es que no siempre se cumplía. En el trajín cotidiano, era común que los trabajadores comieran algo preparado por ellos mismos o por compañeros de la cocina, en algún momento libre o de menor demanda durante su jornada laboral:

Yo te digo, ¿por qué no me gusta el lomo? Eso porque era o un ságuiche de lomo o una hamburguesa. Y así todos los días, otra cosa no había...

—¿Solían comer en las mesas del salón?

—No, cuando podíamos nos íbamos atrás [...] ⁴⁹.

Solo en ocasiones puntuales, motivo de alguna celebración, se revertía parcialmente su lugar en el espacio de trabajo. Francisco, a quien mencionamos en el apartado anterior, sostuvo:

¿Horario? Todo el día, no se cerraba, te digo.... las veinticuatro horas, Navidad, Año Nuevo, todo (...) Para Navidad, por ahí, se hacía una mesa grande, se cerraba media hora, se comía algo y se abría después ⁵⁰.

Para quienes se desempeñaban en el sector, Navidad y Año Nuevo eran sinónimo de trabajo; sin embargo, aún en ese

⁴⁹ Ricardo (mozo), entrevista por Débora Garazi, 23 de octubre de 2022.

⁵⁰ Francisco, entrevista.

contexto, lograban hacerse un tiempo con sus compañeros para celebrar y, en cierto modo, devolverle el carácter excepcional a esa jornada. Recordemos que las cenas de Noche Buena y Año Nuevo coincidían con el verano y, por lo tanto, fueron protagonistas de la temporada marplatense. En los diarios locales, gran cantidad de avisos publicitarios anunciaban, con días de anticipación, los eventos especiales que se realizarían en fechas particulares como el 24 o el 31 de diciembre. Los establecimientos solían suspender su oferta cotidiana para reemplazarla por platos típicos de las fiestas⁵¹. Según recordó Francisco, antes de abrir la confitería, los trabajadores podían degustar de parte de esos platos destinados al público pero, en su caso, preparados y servidos por ellos mismos.

La excepcionalidad de este tipo de reuniones también quedó registrada en las sentencias judiciales. En una demanda iniciada en 1960 por un mozo que se desempeñó en un restaurant y confitería de la más alta categoría (A, según el CCT y la normativa vigente) los argumentos utilizados por los jueces para desestimar algunos de sus reclamos radicaron en dos cuestiones. En primer lugar, gracias a los libros y recibos de sueldos pudieron confirmar que el demandado le había abonado al trabajador todo lo que correspondía, «incluso más dado que se le abonó el sueldo completo de marzo cuando trabajó 20 días (...) Se acreditó también que al finalizar la temporada *el patrono brindó a su personal un almuerzo al que fue invitado y concurrió el actor*»⁵². En su argumentación, este último elemento daba cuenta de la rectitud y honradez del empleador en tanto no solo compensaba el trabajo a través de la remuneración correspondiente sino impulsando y posibilitando un momento de disfrute para sus empleados. El reconocimiento del trabajo, entonces, no solo se traducía solo en valores monetarios sino también en experiencias de recreación.

51 «Avisos publicitarios varios», Mar del Plata, 1960-1980, Archivo Museo Histórico Municipal Roberto Barili (AMHMRB), Mar del Plata-Argentina. *Hemeroteca*, Fondo *Diario La Capital*, números varios.

52 «Expediente 2188», Mar del Plata, 1962, Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2 (ATT2), Mar del Plata - Argentina. *Registros de sentencias 1962*, registro n° 76, f. 586 (destacado de la autora).

Si bien, como mostramos, el espacio de trabajo podía transformarse en uno de ocio, para los trabajadores las experiencias más valiosas tenían lugar fuera de él, aunque muchas veces posibilitadas por los vínculos generados gracias a su ocupación. Ir a comer a un restaurant, por ejemplo, era parte de las actividades de recreación que llevaban a cabo. Cuando le preguntamos a Antonio si solía frecuentar establecimientos similares al que él se desempeñaba como encargado, sostuvo:

Con “el turco” [compañero de trabajo] salíamos siempre. ¿Sabés a dónde íbamos? ¿Cómo se llamaba?... Don Pepito, frente al casino. Se comía “a lo perro” [un montón]. Aparte que como éramos todos conocidos, en ese tiempo, a veces íbamos a las nueve, diez de la noche y había unas colas bárbaras, y como nos conocían el tipo que estaba afuera decía “Vengan que ya tenemos una mesa reservada”. Era bárbaro ese lugar. Ahí, mirá, fue donde comí el mejor colchón de arvejas. Íbamos a eso, se comía de todo y en ese tiempo era barato⁵³.

En muchos casos, la posibilidad de contar con conocidos en el rubro, quizás por haber compartido en otro momento lugar de trabajo, les traía ciertas ventajas, como en el relatado por Antonio. Desde su perspectiva, los vínculos generados con personas que se desempeñaban en las mismas o similares ocupaciones, redundaba en la posibilidad de recibir un mejor servicio, posiblemente por la experiencia común compartida y por la empatía que se podía generar entre ellos.

Viajar, fuera de la temporada alta marplatense, también era otro de los planes elegidos. Cuando le preguntamos a Héctor si le gustaba el trabajo que había desarrollado durante más de cinco décadas, sostuvo:

A mí me encanta porque me encanta relacionarme. Yo he ido a un montón de lugares dentro del interior del país, inclusive afuera, y me han recibido clientes de acá del hotel con la mejor onda. A ese nivel. “Cuando vengas por Córdoba, por ejemplo, vení a verme”, y yo he ido y he sido recibido pero espectacular. Afuera también me ha pasado [...] ⁵⁴.

⁵³ Antonio (encargado de una confitería), entrevista por Débora Garazi, 18 de noviembre de 2022.

⁵⁴ Héctor, entrevista.

Como puede observarse, una pregunta sobre el trabajo activó un relato en torno a los momentos de ocio. Héctor enfatizó el carácter relacional de su actividad y las oportunidades que le brindó el contacto con personas de distintos puntos del país y del extranjero. Durante sus viajes de placer, no dudó en ser recibido por las mismas personas que, en otro momento, él había atendido. Otra entrevistada también refirió a los viajes a la Provincia de Córdoba dado que allí contaba con facilidades para el alojamiento provistas por el sindicato de trabajadores hoteleros y gastronómicos al que pertenecía. Irma, explicó su afiliación al sindicato no por las condiciones y derechos laborales que le garantizaba sino «porque mi sueño era ir, que siempre lo hice, ir a Córdoba...»⁵⁵. Para aquellos que trabajaban durante la temporada de verano, sus vacaciones solían ser en otras épocas del año, lo que probablemente explique por qué el turismo serrano en dicha provincia fuera uno de los destinos y experiencias elegidas. Mientras en un momento determinado del año eran quienes hacían posible las vacaciones de tantas argentinas y argentinos, en otros, eran ellos quienes se instituían como turistas y consumidores de servicios y, en tanto, receptores de atención.

Los trabajadores también realizaban otras actividades recreativas que, en muchos casos, debían lograr conciliar con su trabajo remunerado. Manolo, se dedicó muchos años a la actividad deportiva, como jugador aficionado de fútbol y, años después, como técnico:

Mirá te digo.... yo para poder ir a jugar al fútbol tenía que estar el viernes todo el día y toda la noche en el hotel. El sábado también todo el día. Y después el domingo, que venía el otro muchacho de día, me iba a jugar al fútbol. Y después el domingo a la noche me tenía que quedar hasta el martes en el hotel. Mirá vos si me gustaba el fútbol⁵⁶.

En su relato destacó los esfuerzos que debía hacer mientras trabajaba, que se traducían en horas extras y jornadas laborales más extensas –quitándole tiempo a un posible descanso–, para poder disfrutar del deporte que le gustaba. Ana, al recordar a

⁵⁵ Irma (mucama de hotel), entrevista por Débora Garazi, 4 noviembre de 2021.

⁵⁶ Manolo, entrevista.

su tío, señaló que además de desempeñarse como encargado general del hotel familiar, era timonel y que dedicaba parte de su tiempo a correr regatas, ámbito del cual provenía gran parte de su sociabilidad⁵⁷. Como ha señalado Eric Dunning, el deporte ocupó un lugar importante en las experiencias de ocio de los trabajadores varones y desempeñó un papel destacado en la producción y reproducción de su identidad masculina⁵⁸. Para ellos, el valor del tiempo libre radicaba en la posibilidad de destinarlo a actividades que le generaban placer y satisfacción personal.

En el caso de las mujeres, en cambio, el valor del tiempo libre se medía, en la mayoría de los casos, en la posibilidad de compartirlo con sus familias, principalmente sus hijos. Muchas de ellas solían optar por el empleo estacional dado que les permitía, durante el invierno, abocarse a sus responsabilidades domésticas. El exceso de trabajo en la temporada, se compensaba con un largo período durante el resto del año dedicado exclusivamente a sus familias. Aunque en ocasiones ellas mismas lo percibieran como parte del tiempo libre (entendido como un tiempo en que no se realizaba trabajo remunerado), lo cierto es que, gran parte, era dedicado al trabajo doméstico y de cuidados no remunerado⁵⁹; sin embargo, en sus relatos este no era percibido como una carga, sino que era valorado positivamente en tanto era la forma en que cumplían con ciertos mandatos sociales como mujeres. Esta percepción y forma de relatar su experiencia, probablemente pueda explicarse por los modelos de feminidad y masculinidad imperantes durante gran parte del siglo pasado: si el modelo de masculinidad hegemónico era construido en torno a la figura del varón trabajador y proveedor económico de la familia, en el de las mujeres era central su papel de madre y cuidadora⁶⁰.

⁵⁷ Ana, entrevista.

⁵⁸ Eric Dunning, «El deporte como coto masculino: notas sobre las fuentes sociales de la identidad masculina y sus transformaciones», en *Deporte y ocio en el proceso de la civilización*, de Norbert Elias y Eric Dunning (Madrid: Fondo de Cultura Económica, 1992), 323-42.

⁵⁹ Soledad Murillo, *El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio* (Madrid: Siglo XXI, 2006), 192.

⁶⁰ En este artículo no abordaremos las experiencias de trabajo doméstico no remunerado dado que excede sus objetivos. Sobre esta cuestión específica, puede verse Débora Garazi, «Trabajo estacional, género y usos del tiempo: el trabajo en el sector hotelero (Mar del Plata -Argentina-, 1950-1990)», *Avances del Cesor* vol. 17, n° 23 (2020): 1-17, doi: <https://doi.org/10.35305/ac.v17i23.1289>.

3. Conclusiones

En Argentina, así como en otros países de América Latina, el descanso de los trabajadores fue una preocupación manifestada por distintos actores sociales desde las primeras décadas del siglo XX. Las tempranas demandas y las intervenciones del Estado para regular el trabajo y el descanso a través de la limitación de la jornada laboral, la fijación del descanso semanal y, décadas después, la instauración de las vacaciones pagas contribuyeron a definir, organizar y jerarquizar sus tiempos. Así, el acceso al descanso y el tiempo libre fue definido paulatinamente como un derecho de los sectores trabajadores.

Particularmente, las medidas que fomentaron las vacaciones y la práctica del turismo tuvieron un impacto considerable en la ciudad de Mar del Plata, que, desde mediados de siglo, se abrió a un público cada vez más diverso y masivo; sin embargo, para que dichas experiencias pudieran tener lugar fue necesario que, otra gran cantidad de personas, las hicieran posible con su trabajo. A pesar de la importancia que los servicios asociados al turismo han tenido en algunos centros urbanos de Argentina en general y, particularmente, en la ciudad Mar del Plata, cuya economía se organizó, en gran medida, en torno a ellos, no han recibido gran atención por parte de la historiografía del trabajo. Específicamente, en este artículo propusimos focalizar en las experiencias de descanso y de uso del tiempo libre de quienes se ocupaban en un sector clave vinculado a la atención turística como lo es la hotelería y la gastronomía dado que no solo arroja luz sobre la «paradoja laboral de la sociedad del ocio», sino que permite poner de relieve los modos en que la sociedad y los sujetos, en un momento histórico particular, concibieron y organizaron los tiempos de trabajo y no-trabajo.

Como señalamos, la estacionalidad de la actividad turística, así como la multiplicidad de relaciones laborales que se forjaron en los diversos establecimientos le dio tintes particulares al trabajo en el sector que moldearon las experiencias de quienes se desempeñaron allí. La concentración de la actividad en unos meses del año daba lugar a extensas jornadas laborales y a ausencias de descansos semanales, dado que el ritmo del trabajo

estaba marcado por quienes demandaban los servicios. Así, la escasa o nula actividad el resto del año era «compensada» con una intensificación del trabajo durante el verano.

Frente a ello, mostramos que si bien había normas explícitas e implícitas respecto a los usos del tiempo y del espacio de trabajo (cuya singularidad radicaba en que eran los de descanso y ocio de otras personas), quienes se ocupaban en el sector desarrollaban una serie de estrategias restauradoras, que incluían prácticas de descanso, recreación y ocio, y que contribuían a hacer frente a la intensidad laboral y al desgaste que generaba. Estas prácticas podían tener lugar tanto dentro como fuera del lugar y tiempo de trabajo, en ocasiones se superponían unas con otras e, incluso, con el trabajo mismo, lo que hace que sus experiencias difícilmente puedan ser explicadas a partir de una división tajante entre trabajo y ocio o entre trabajo y tiempo libre.

El caso analizado permite conocer en mayor profundidad la experiencia de un grupo de trabajadores específicos, a la vez que contribuye a repensar y matizar ciertas nociones de trabajo y de descanso, que se extendieron a lo largo del siglo XX y que cristalizaron gracias a los procesos de institucionalización y regulación del trabajo. Si el trabajo fue reducido al asalariado, estable, regulado, asociado a derechos y diferenciado del tiempo libre, el descanso fue entendido como una condición necesaria para aquel; sin embargo, como mostramos aquí los usos y significados que las y los sujetos le asignaban al tiempo de trabajo, al descanso, la recreación y al ocio eran variables, así como las formas de organización que podían adquirir cada uno de ellos.

Volver sobre esta cuestión adquiere particular relevancia en el contexto actual en que el mundo del trabajo se encuentra cada vez más polarizado entre una parte minoritaria de trabajadores que accede a puestos formales, de alta calificación y en los que se debate una nueva reducción de la jornada laboral, y una gran mayoría que accede a trabajos de servicios de baja calificación, con escasas protecciones y derechos laborales y

desregulación horaria de las jornadas de trabajo⁶¹. Analizar experiencias del pasado permite informar un debate en torno al valor del trabajo, del descanso y el tiempo libre que se reactualiza en distintos momentos históricos.

Bibliografía

Fuentes primarias

Documentos legales

Ley 4661/1905, de 9 de septiembre, sobre descanso dominical.

Ley 3098/1908, de 7 de enero, sobre descanso dominical en la provincia de Buenos Aires.

Ley 9104/1913, de 12 de agosto, sobre extensión del descanso dominical a territorios nacionales.

Ley 11544/1929, de 12 de septiembre, sobre la jornada diaria y semanal de trabajo.

Ley 11640/1932, de 29 de septiembre, sobre el descanso los sábados por la tarde.

Ley 4686/1938, de 14 de enero, sobre sábado inglés en la provincia de Buenos Aires.

Decreto reglamentario 39/1938, de 29 de abril, sobre descanso dominical y sábado inglés en la provincia de Buenos Aires.

Ley 11729/1943, de 25 de septiembre, sobre vacaciones pagas.

Convenio Colectivo de Trabajo, Industria hotelero-gastronómica, s/ n° Zona Atlántica, vigente entre el 1° de mayo de 1956 al 30 de abril de 1958.

61 Ricardo Antunes, «¿Cuál es el futuro del trabajo en la era digital?», *Observatorio Latinoamericano y Caribeño* 4, n° 1 (2020): 12-22, acceso el 20 de junio de 2024, <https://publicaciones.sociales.uba.ar/index.php/observatoriolatinoamericano/article/view/5465>.

Ley 6854/1964, de 13 de noviembre, por la cual se establece el horario uniforme de apertura y cierre del comercio en general en la Provincia de Buenos Aires.

Convenio Colectivo de Trabajo, Industria hotelero-gastronómica 411/73, Zona Atlántica.

Entrevistas

Irma (mucama de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 4 noviembre de 2021.

Ana (hija de dueños de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 9 de mayo de 2016.

Antonio (encargado de una confitería). Entrevista por Débora Garazi. 18 de noviembre de 2022.

Fernando (cocinero de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 6 de julio de 2017.

Francisco (cajero de confitería). Entrevista por Débora Garazi. 6 de mayo de 2022.

Guillermo (cocinero). Entrevista por Débora Garazi. 14 de noviembre de 2022.

Héctor (conserje de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 7 de agosto de 2016.

Liliana (hija de Antonio, encargado de una confitería). Entrevista por Débora Garazi. 18 de noviembre de 2022.

Manolo (maître de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 12 de abril de 2015.

Miguel (mozo de restaurant). Entrevista por Débora Garazi. 20 de septiembre de 2022.

Nelly (mucama de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 4 de junio de 2014.

Susana (mucama de hotel). Entrevista por Débora Garazi. 17 de mayo de 2014.

Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación (AHCDN), Buenos Aires – Argentina. *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados*. Buenos Aires: Imprenta del Congreso de la Nación, 1939.

Archivo Museo Histórico Municipal Roberto Barili (AMHMRB), Mar del Plata – Argentina. *Hemeroteca*, Fondo *Diario La Capital*.

Biblioteca Municipal Leopoldo Marechal (BMLM). «Nuevo ciclo de la Escuela Hotel». *Revista HOPEBAR*, Año 37, n° 410 (1984): 16-17.

Antunes, Ricardo. «¿Cuál es el futuro del trabajo en la era digital?». *Observatorio Latinoamericano y Caribeño* 4, n° 1 (2020): 12-22. Acceso el 20 de junio de 2024. <https://publicaciones.sociales.uba.ar/index.php/observatoriolatinoamericano/article/view/5465>.

Bericat, Eduardo. «El trabajador de fin de semana en la sociedad del ocio. Tiempo de trabajo y calidad de vida en el sector servicios». *Revista Internacional de Sociología*, nº 38 (2004): 61-99. Doi: <https://doi.org/10.3989/ris.2004.i38.254>.

Castel, Robert. *Las metamorfosis de la cuestión social*. Buenos Aires: Paidós, 1997.

de la Garza Toledo, Enrique. «Hacia un concepto ampliado de trabajo». En *Trabajo, empleo, calificaciones profesionales, relaciones de trabajo e identidades laborales*, compilado por Julio César Neffa, Enrique de la Garza Toledo, y Leticia Muñiz Terra, 111-40. Buenos Aires: CLACSO-CAICYT, 2009.

Dunning, Eric. «El deporte como coto masculino: notas sobre las fuentes sociales de la identidad masculina y sus transformaciones». En *Deporte y ocio en el proceso de la civilización*, de Norbert Elias y Eric Dunning, 323-42. Madrid: Fondo de Cultura Económica, 1992.

Elias, Norbert, y Eric Dunning. «La búsqueda de la emoción en el ocio». En *Deporte y Ocio en el Proceso de la Civilización*, 111-43. Madrid: Fondo de Cultura Económica, 1992.

Garazi, Débora. «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, (2016): 105-27.

Garazi, Débora. *El revés de las vacaciones: hotelería, trabajo y género. Mar del Plata, segunda mitad del Siglo XX*. Bernal: Editorial UNQ, 2020.

Garazi, Débora. «Trabajo estacional, género y usos del tiempo: el trabajo en el sector hotelero (Mar del Plata -Argentina-, 1950-1990)». *Avances del Cesor* vol. 17, n° 23 (2020): 1-17. Doi: <https://doi.org/10.35305/ac.v17i23.1289>.

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

Ginzburg, Carlo. *Mitos, emblemas, indicios. Morfología e historia*. Barcelona: Gedisa, 1989.

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

Hobsbawm, Eric. *El mundo del trabajo. Estudios históricos sobre la formación y evolución de la clase obrera*. Madrid: Crítica, 1987.

Hochschild, Arlie. *The managed heart: Commercialization of human feeling*. University of California Press, 2012. Doi: <https://doi.org/10.1525/9780520951853>.

Iturburu, Facundo. «La justicia laboral en el sudeste bonaerense durante el primer peronismo: una aproximación cuantitativa en escala local». *Estudios del ISHiR* 14, n° 39 (2024): 1-39. Doi: <https://doi.org/10.35305/e-ishir.v14i39.1911>.

Kofes, Suely. «Experiencias sociales, interpretaciones individuales: posibilidades y límites de las historias de vida en las ciencias sociales». En *Los usos de la historia de vida en las ciencias sociales*, coordinado por Thierry Lulle, Pilar Vargas, y Lucero Zamundio, 82-101. Barcelona: Anthropos, 1998. Doi: <https://doi.org/10.4000/books.ifea.3470>.

Lallement, Michel. «Tiempo, trabajo, sujeto. Balance, cuestiones clave y perspectivas de las transformaciones contemporáneas». En *Trabajo, género y tiempo social*, de Carlos Prieto, 49-63. Madrid: Complutense-Hacer, 2007.

Lobato, Mirta. *Historia de las trabajadoras en la Argentina (1869-1960)*. Buenos Aires: Edhasa, 2007.

Lobato, Mirta, y Juan Suriano. *La sociedad del trabajo. Las instituciones laborales en la Argentina (1900-1955)*. Buenos Aires: Edhasa, 2013.

Murillo, Soledad. *El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio*. Madrid: Siglo XXI, 2006.

Palacio, Juan Manuel. *La justicia peronista. La construcción de un nuevo orden legal en la Argentina*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2018.

Pastoriza, Elisa, y Melina Piglia, eds. *El apogeo de la «ciudad de todos». Mar del Plata en los años sesenta*. Mar del Plata: Eudem, 2023.

Pastoriza, Elisa, y Juan Carlos Torre. *Mar del Plata. Un sueño de los argentinos*. Buenos Aires: Edhasa, 2019.

Portelli, Alessandro. «Lo que hace diferente a la historia oral». En *La historia oral*, editado por Dora Schwarzstein, 36-51. Buenos Aires: CEAL, 1991.

Sherman, Rachel. «Beyond interaction customer influence on housekeeping and room service work in hotels». *Work, Employment and Society* 25, n° 1 (2011): 19-33. Doi: doi.org/10.1177/095001701038924.

Stagnaro, Andrés. *Y nació un derecho: los tribunales de trabajo en la provincia de Buenos Aires*. Buenos Aires: Editorial Biblos, 2018.

Thompson, Edward P. *The Making of the English Working Class*. Nueva York: Pantheon Books, 1964.

Thompson, Edward P. «Tiempo, disciplina de trabajo y capital industrial». En *Tradición, revuelta y conciencia de clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad pre-industrial*, 239-93. Barcelona: Crítica, 1984.

Torre, Juan Carlos, y Elisa Pastoriza. «La democratización del bienestar». En *Los años peronistas (1943-1955). Nueva Historia Argentina (Tomo 8)*, editado por Juan Carlos Torre, 257-312. Buenos Aires: Sudamericana, 2002.

Troncoso, Oscar. «Las nuevas formas del ocio». En *Buenos Aires. Historia de cuatro siglos*, editado por José Luis Romero y Luis Alberto Romero, 299-308. Buenos Aires: Abril, 1983.

Uría, Jorge. «El nacimiento de ocio contemporáneo. Algunas reflexiones sobre el caso español». En *Fiesta, juego y ocio en la historia*, editado por Ángel Vaca Lorenzo, 347-82. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 2003.

Urry, John. «Working Under the Tourist Gaze». En *The Tourist Gaze*. London: Sage, 2002.

Wilkis, Ariel, ed. *El poder de (e) valorar. La producción monetaria de jerarquías sociales, morales y estéticas en la sociedad*

contemporánea. Bogotá: Editorial de la Universidad del Rosario, 2018. Doi: <https://doi.org/10.2307/j.ctvm7bb0q>.

Yáñez Andrade, Juan Carlos. «Trabajadores y prácticas recreativas. Otra mirada al mundo del trabajo en América Latina (1930-1950)». *Izquierdas*, n° 49 (2020): 1895-1911. Doi: <http://dx.doi.org/10.4067/s0718-50492020000100294>.

Citar este artículo

Garazi, Débora. «“A contramano”. Las paradojas del tiempo libre, el descanso y el ocio en las y los trabajadores del turismo (Mar del Plata, Argentina, 1960-1980)». *Historia Y MEMORIA*, n° 31 (2025): 123-158. Doi: <https://doi.org/10.19053/upctc.20275137.n31.2025.17807>.