**¿Socios o empleados? Relaciones laborales en el sector gastronómico y vulneración de derechos laborales: el caso de las “Sociedades en Comandita” (Argentina, mediados del siglo XX)**

**Partners or employees? Labor relations in the gastronomic sector and violation of labor rights: the case of "Limited Partnerships" (Argentina, mid-twentieth century)**

**Débora Garazi**

Universidad Nacional de Quilmes,

Universidad Nacional de Mar del Plata,

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Argentina)

deboragarazi@gmail.com

[https://orcid.org/0000-0001-6143-1005](%20https://orcid.org/0000-0001-6143-1005)

**Resumen**

Hacia mediados del siglo XX, en Argentina, los trabajadores del sector gastronómico, comenzaron a denunciar la existencia de organizaciones societarias fraudulentas cuyo fin era encubrir de forma engañosa relaciones laborales de dependencia bajo la figura legal de Sociedades en Comandita. Sostenemos la idea de que dicha estrategia fue posible gracias a la arraigada tradición que existía en el rubro de que los establecimientos fueran explotados y sostenidos con el trabajo de sus propietarios (y/o sus familiares). En un contexto de expansión de los derechos de los sectores trabajadores, esta estrategia puede ser entendida como una forma de resistencia de los empleadores que, al desconocer la existencia de relaciones de depenencia, eludían las normativas que las reglamentaban y atentaban contra los derechos de las y los trabajadores del sector contemplados por sus Convenios Colectivos de Trabajo (CCT) y por el Derecho Laboral en general.

El artículo se propone como una contribución al campo de la historia social del trabajo al promover una reflexión, que transciende el caso analizado, en torno a las diversas formas que adquirieron relaciones laborales en los mercados de trabajo urbanos en Argentina y a los vaivenes, marchas y contramarchas que sufrió la extensión del trabajo asalariado en ellos.

**Palabras clave:** Gastronomía; trabajo; sociedades en Comandita; derechos laborales; trabajo asalariado.

**Abstract**

Towards the middle of the 20th century, in Argentina, workers in the gastronomic sector began to denounce the existence of fraudulent corporate organizations whose purpose was to deceitfully cover up labor relations of dependence under the legal figure of Limited Partnerships. We maintain the idea that this strategy was possible thanks to the deep-rooted tradition in the industry that the establishments were exploited and sustained by the work of their owners (and/or their relatives). In a context of expansion of the rights of the working sectors, this strategy can be understood as a form of resistance by employers who, by ignoring the existence of dependency relationships, evaded the regulations that governed them and violated the rights of workers in the sector contemplated by their Collective Bargaining Agreements (CCT) and by Labor Law in general.

The article is proposed as a contribution to the field of the social history of labor by promoting a reflection, which transcends the case analyzed, on the various forms that labor relations acquired in urban labor markets in Argentina and the ups and downs, marches and countermarches suffered by the extension of salaried work in them.

**Keywords:** Gastronomy; work; Limited partnerships; labor law; wage labor.

**Introducción**

“VENDO o PERMUTO. TABERNA ANDALUZA, BAR AMERICANO, HELADERÍA Y PARRILLA. EN AVENIDA DE MAYO: Cuatro negocios en uno, situado en la Avenida más concurrida de Buenos Aires. Oportunidad inmejorable. NO SE LA PIERDA. (…) Número de Socios: Actualmente SIETE con opción a DOCE o más si se vota la inclusión. Actualmente colaboran socios antiguos desligados ya de la sociedad para facilitar las tareas de los primeros días. **SIN EMPLEADOS**. Al carecer de empleados se carece de problemas de huelga, falta de responsabilidad y cuidado. (…) Oportunidad única. No se arrepentirá de ingresar en el comercio como GASTRONÓMICO. La profesión mejor remunerada”.[[1]](#footnote-1)

Con este anuncio se publicitaba la venta (o permuta) de uno de los tantos establecimientos gastronómicos ubicados sobre la Avenida de Mayo de la ciudad de Buenos Aires. En el mismo se especificaban los beneficios y ventajas del negocio, sus dimensiones, las características de las instalaciones, el costo del alquiler de los locales en que se emplazaba, las ventas aproximadas y, como puede observarse en el fragmento citado, el número de socios y las relaciones laborales que tenían lugar (y las que no) en el establecimiento. Al igual que otros tantos locales del rubro gastronómico, funcionaba gracias al trabajo de sus “socios”, sin acudir a la contratación de empleados lo que, según indicaba el aviso, evitaba un sinnúmero de inconvenientes. Este anuncio, probablemente publicado de forma original en algún periódico de la ciudad, apareció, a modo ilustrativo, junto a un informe y Ante-Proyecto de Decreto para regular las denominadas *Sociedades en Comandita*, realizado por la Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal (UOG-CP) y difundido en su Boletín Especial N° 5 de abril de 1957.

El informe, dirigido al gremio gastronómico en general, buscaba advertir sobre “uno de los problemas más graves que sufre actualmente la Gastronomía del país”[[2]](#footnote-2) vinculado con la formación de Sociedades en Comandita. Además, sería elevado al Poder Ejecutivo, a fin de solicitar la intervención de las autoridades pertinentes para dar solución a un problema que, según sostenía el informe, había dejado de ser privativo del gremio, para convertirse en un “factor de perturbación social, que afecta al público consumidor e inclusive al Fisco Nacional”.[[3]](#footnote-3)

Poco más de un año después de dicha publicación y a meses de la reinstauración de la democracia, el 4 de julio de 1958, la UOG-CP dirigió una nota al Presidente de la Cámara de Diputados de la Nación con el objetivo de presentarle un Proyecto de Ley elaborado por la organización sindical, y aprobado por Asamblea General del Gremio.[[4]](#footnote-4) El grave problema al que referían en su solicitud estaba vinculado a las denominadas Sociedades en Comandita[[5]](#footnote-5) que, al decir de los representantes de los trabajadores del sector, agotaban las fuentes de trabajo de su industria, “creando desocupación en masa y suscitando otros enormes perjuicios”.[[6]](#footnote-6)

Ahora bien ¿qué eran esas Sociedades en Comandita cuya existencia denunciaba la organización obrera? ¿Por qué y de qué manera afectaban los derechos laborales de los trabajadores gastronómicos? ¿Qué características del sector permitieron que se erigieran como una estrategia comercial de algunos empleadores? Más allá de su carácter legal ¿cuál era su legitimidad? ¿Qué nos dicen sobre las relaciones laborales en el sector en términos más amplios? En este artículo respondemos a estos interrogantes a partir de un conjunto heterogéneo de fuentes. Basamos nuestro análisis en peticiones y presentaciones relativas a la problemática realizadas por distintos sectores a las Cámaras de Senadores y Diputados de la Nación en las décadas centrales del siglo XX. Las mismas son puestas en dialogo con la información provista por el Boletín Oficial de la República Argentina (BORA) respecto a la conformación de sociedades en el rubro gastronómico. Además, utilizamos otras fuentes que, si bien no ocupan un lugar central en el análisis, nos permiten dar mayor sostén a nuestros argumentos: tesis de derecho vinculadas al problema abordado, fallos de la Corte Suprema de la Nación, publicidades, censos comerciales y el Boletín Informativo del Departamento Nacional del Trabajo.

Sostenemos como hipótesis que la arraigada tradición que existía en el rubro gastronómico de que los establecimientos fueran explotados y sostenidos con el trabajo de sus propietarios (Garazi, 2021; Gayol, 2000; Remedi, 2006; Torrado, 1992) habilitó la estrategia de creación de Sociedades en Comandita que “disfrazaban” de sociedad relaciones laborales que, en los hechos, eran relaciones de dependencia. En un contexto de expansión de los derechos de los sectores trabajadores, esta estrategia puede ser entendida como una forma de resistencia de los empleadores que, al desconocer la existencia de relaciones de dependencia, eludían las normativas que las reglamentaban y atentaban contra los derechos de las y los trabajadores del sector contemplados por sus Convenios Colectivos de Trabajo (CCT) y por el Derecho Laboral en general. El recorte temporal inicia en la década del ’50 dado que es el momento en que, según puede observarse en el BORA, comienzan a proliferar estas sociedades dentro del sector gastronómico[[7]](#footnote-7), y finaliza en 1972 con la sanción de la ley 19550. Esta ley instauró un nuevo régimen de sociedades comerciales que reemplazó a aquel vigente desde 1862 con la promulgación del Código de Comercio redactado por Eduardo Acevedo y Dalmacio Vélez Sarsfield y que constituyó el marco legal que habilitó la estrategia aquí analizada.

Tanto la historiografía como las ciencias sociales en general, han señalado que las políticas de corte neoliberal que comenzaron a aplicarse en Argentina desde fines de la década del setenta y se profundizaron en los noventa, supusieron un quiebre en las formas que adquirieron las relaciones laborales (Azpiazu & Schorr, 2010). En ese contexto, se extendió el trabajo precario asociado a la flexibilidad laboral, las jornadas y remuneraciones variables, la inestabilidad, la informalidad, la vulneración de derechos laborales, etc. (Busso, 2006). En este artículo, sin embargo, sostenemos que dicha precarización fue una novedad solo para un modelo de trabajo androcéntrico y, particularmente, industrial (de la Garza Toledo, 2009). El análisis de un sector escasamente abordado por la historiografía del trabajo argentina como el gastronómico, cuyas características y dinámicas lo acercaban, en ciertos aspectos, a los trabajos de servidor[[8]](#footnote-8) (Gorz, 1995) y lo posicionaban en un lugar relativamente marginal de la sociedad salarial (Castel, 1997), permite adentrarse en experiencias de trabajo que dan cuenta de que el proceso de obtención y ampliación de derechos laborales en la décadas centrales del siglo XX no fue homogéneo sino que estuvo atravesado por múltiples intereses, resistencias, tensiones y temporalidades (Supiot, 2008; Suriano, 2007).

El artículo está organizado en tres apartados. En el primero referimos a las distintas formas que adquirieron las relaciones laborales en el sector gastronómico a lo largo del siglo XX que nos permiten situar el caso particular analizado. En el segundo y el tercero focalizamos específicamente en las Sociedades en Comandita gastronómicas de mediados de siglo. En ambos mostramos cómo, aún dentro de un marco legal, estas vulneraban particularmente los derechos de las y los trabajadores que participaban de ellas y, a la vez, afectaban las condiciones de trabajo en el sector en general, instituyéndose como una expresión de la precarización del trabajo en un contexto de pretendido auge de la sociedad salarial.

**Las relaciones laborales en el sector gastronómico: un universo heterogéneo**

El avance del siglo XX fue acompañado por una expansión del trabajo asalariado en el mundo urbano. Ello dio lugar a lo que el sociólogo francés Robert Castel (1997) ha denominado sociedad salarial. En ese contexto, el trabajo asalariado dejó de ser únicamente una tarea por la que se recibía una retribución para convertirse en una relación que aseguraba derechos, garantizaba distintas prestaciones como la jubilación o seguros por enfermedad o accidente, y permitía una participación ampliada en la vida social proporcionando, en mayor o menor medida, posibilidades de consumo, acceso a la vivienda, educación, ocio, salud, etc. Así, la ciudadanía social conquistada sobre la base del trabajo, permitió a los individuos acceder a nuevos derechos.

No obstante, en Argentina y en América Latina, la extensión de dicho modelo no significó la desaparición de otras formas de relaciones de trabajo (Lobato & Suriano, 2013). Particularmente, en el sector gastronómico pervivieron y se instauraron vínculos laborales que adquirieron múltiples formas. La gastronomía era un mundo heterogéneo en el que confluían relaciones que iban desde el trabajo familiar o por cuenta propia (Garazi, 2021) hasta el trabajo estrictamente asalariado (Garazi, 2016) pasando, en distintos momentos históricos, por relaciones que implicaban el alquiler de puestos de trabajo, o relaciones ambiguas que se ubicaban en una zona gris entre el trabajo por cuenta propia y en relación de dependencia. Si bien en este artículo nos centraremos en estas últimas y en el modo en que atentaban contra los derechos laborales de las y los trabajadores del sector, referiremos a las anteriores de forma muy sucinta con el objetivo de situar las relaciones y conflictos que nos interesa explorar en un universo más amplio.

Hacia fines del siglo XIX y principios del XX, el trabajo en el sector gastronómico se englobaba dentro la amplia categoría de servicios personales, muchas veces también asimilada al servicio doméstico. En ella confluían una cantidad variable de ocupaciones remuneradas cuyas tareas se asociaban con los trabajos domésticos y reproductivos. A pesar de dicha asociación, la categoría no distinguía de manera clara aquellas ocupaciones que se realizaban dentro del ámbito doméstico de aquellas que se realizaban en la esfera pública, sino que englobaba distintas tareas que podían desarrollar mujeres y varones tanto dentro como fuera del hogar de los empleadores. Así, sirvientes y sirvientas, mucamos y mucamas, domésticas, amas de llave, lavanderas, planchadoras, amas de leche, cocineros y cocineras, ayudantes de cocina, mozos de locales comerciales, etc. quedaban comprendidos por dicha categoría lo que conllevaba, en muchos casos, que sus formas de inserción y participación en el mercado de trabajo presentaran ciertas similitudes (Allemandi, 2017). Incluso, un mismo universo de trabajadores y trabajadoras solía ocuparse indistintamente en el espacio privado o público realizando tareas similares.[[9]](#footnote-9)

Un rasgo característico del sector era el ingreso al mercado de trabajo a partir de la intermediación de agencias de colocación.[[10]](#footnote-10) Estas agencias, a cambio de una suma de dinero, funcionaban como nexo entre quienes demandaban mano de obra y quienes la ofrecían. Particularmente, en aquellos puestos del sector gastronómico en los que existía un contacto directo con los consumidores, como el de los mozos, los trabajadores no sólo debían abonarle a la agencia, sino que además debían pagarle a los dueños de los establecimientos una suerte canon que les permitía ocupar un puesto y desarrollar su trabajo. El hecho de que existiera un vínculo directo entre quien prestaba el servicio y quien lo recibía, habilitaba a que los propietarios de los establecimientos se desentendieran del pago de una remuneración a estos trabajadores cuyos ingresos estaban conformados únicamente por las propinas -variables y subjetivas- que recibían de los clientes.

A finales de la década del ’30 se presentaron ante la Cámara de Diputados Argentina distintos proyectos tendientes a abolir esta forma de relación laboral. En ellos se manifestaba que las propinas eran una reminiscencia del pasado y que su persistencia colocaba en una situación desfavorable a los trabajadores ya que era una estrategia utilizada por parte de los dueños de los establecimientos para no abonarles un salario, poniendo a los trabajadores en una situación moral penosa, humillante y servil.[[11]](#footnote-11) En relación a ello, los dirigentes de Federación Obrera Gastronómica Regional Argentina (FOGRA) denunciaban, “El mozo es una especie de agente impositivo del patrón, que percibe del público las propinas, y entrega al patrón una parte de esas dádivas.”[[12]](#footnote-12) Frente a esta situación, considerada cada vez más irregular en un contexto de avance de la sociedad salarial, los trabajadores comenzaron a exigir la fijación de un salario que les asegurase un mínimo razonable de subsistencia o, dicho en otros términos, la inclusión plena, concreta y real en el trabajo asalariado. Sus argumentos apelaban a cuestiones vinculadas a la moral de los trabajadores y al desprestigio y la deshonra que suponían otros medios de remuneración, especialmente las propinas (Garazi, 2016).

Como ha sostenido Robert Castel (2012), en la sociedad salarial, el trabajador es el basamento de una sociedad que le garantiza a él mismo, a su familia y a la mayoría de los miembros de la sociedad, las condiciones de base de su independencia económica y de una seguridad social extendida. En tanto, era lógico que aquellos trabajadores que estuvieran excluidos, reclamaran su inclusión a través de un salario mínimo, un derecho al trabajo que redujera progresivamente la arbitrariedad patronal, protecciones eficaces contra enfermedades, accidentes, la suspensión del trabajo, etc.[[13]](#footnote-13) Sin embargo, ninguno de los proyectos presentados hacia fines de la década del ’30 y a principios de los ’40 fue aprobado.

Finalmente, por un decreto del 4 de septiembre de 1945, los trabajadores hoteleros y gastronómicos consiguieron que la Secretaría de Trabajo y Previsión sancionara el derecho al denominado Laudo para trabajadores gastronómicos, el cual regiría las relaciones entre empleadores y empleados de hoteles, restaurantes, confiterías, bares, y demás establecimientos que ofrecieran alojamiento, comida o bebidas. La nueva normativa estableció los sueldos básicos de los trabajadores de distinta categoría y los establecimientos en los que sería aplicado. Además, los trabajadores tendrían derecho a un porcentaje individual (referido usualmente como “laudo”) sobre el valor de los servicios prestados que era producto de la división, entre todo el personal, de un porcentaje de dinero preestablecido que debían abonar obligatoriamente los clientes al momento de consumir los servicios de un establecimiento.

El debate en torno a la forma de remuneración, la sanción del laudo y su posterior ratificación a través de la ley, fue una de las primeras medidas tendientes a regular un aspecto del trabajo de los empleados gastronómicos y hoteleros. Por más de tres décadas sus trabajadores se vieron beneficiados con esta forma de remuneración, contemplada por los Convenios Colectivos de Trabajo de esta industria celebrados desde la década del ’50 en adelante. El laudo jerarquizó estos trabajos del sector de servicios al mismo tiempo que definió a sus obreros y empleados como un sector específico dentro del conjunto de los trabajadores en general, ya que constituían el único sector que participaba en las ganancias brutas de la empresa. Como veremos en el próximo apartado, ello generó rispideces con parte del sector empleador que, en la misma época, comenzó a buscar estrategias comerciales que les permitieran evadirlo. Las Sociedades en Comandita analizadas en este artículo pueden entenderse como parte de dichas estrategias.

El avance de las relaciones de empleo en el sector y su asociación con derechos laborales, coexistió con el trabajo por cuenta propia (Garazi, 2021). Susana Torrado ha señalado que, hacia mediados de siglo, se multiplicaron los pequeños propietarios de comercios minoristas de venta de bienes básicos de consumo (alimentación e indumentaria), en su gran mayoría organizados por cuenta propia ya fuera de manera unipersonal o con trabajo familiar (Torrado, 1992).

**Tabla 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sector Alimentación y Refrigerio - 1954** | **Total del país** | **Capital Federal** |
| Cantidad de establecimientos | 31.636 | 4.769 |
| Propietarios o miembros de la firma | 47.282 | 13.124 |
| Trabajadores/as miembros de la familia | 19.734 | 2.460 |
| Empleados/as | 17.587 | 9.614 |
| Obreros/as | 13.579 | 8.440 |
| Total trabajadores/as | 50.900 | 20.514 |

**Fuente:** Elaboración propia en base a los datos del *Censo de Comercio 1954*, Tomo I, Dirección Nacional de Estadísticas y Censos, Buenos Aires, 1959.

Como puede observarse en la tabla 1, según los datos del Censo Económico Nacional[[14]](#footnote-14), para 1954 había un total de 31.636 establecimientos en todo el país dedicados a brindar servicios de alimentación y refrigero[[15]](#footnote-15), en manos de 47.282 propietarios o miembros de la firma. De un total de 50.900 personas ocupadas en ellos, 19.734 pertenecían a miembros de la familia del propietario, 17.587 a empleados (15.539 varones y 2.048 mujeres) y 13.579 a obreros y peones (12.350 varones y 1.229 mujeres).[[16]](#footnote-16) El personal gastronómico que pertenecía a la familia de los propietarios alcanzaba un 38,77% , superando en un 15% al personal familiar ocupado en el sector de servicios en términos generales (23,84%).

De los 31.636 establecimientos gastronómicos distribuidos a lo largo y ancho del país, 4.769 (15,07%) se ubicaban en la Capital Federal. En ellos se ocupaban un total de 20.514 personas, de las que 2.460 (11,99%) pertenecían a miembros de la familia del propietario, 9.614 (46,99%) a empleados (8.963 varones y 651 mujeres) y 8.440 (41,14%) a obreros y peones (8.066 varones y 374 mujeres). Si comparamos los porcentajes del personal familiar de Capital Federal con el del resto del país, advertimos que en Capital el peso del trabajo familiar en el sector era sustancialmente menor (11,99% contra un 38,77% para el total del país). Sin embargo, ello no significaba que fuera inexistente.

Los dueños de los establecimientos no solo invertían el capital necesario para el funcionamiento de los mismos, sino que, en muchos casos, también participaban directamente en el proceso de trabajo en tareas que iban desde la dirección y supervisión del personal, la administración del establecimiento hasta la atención directa de las y los consumidores. Tal fue el caso del reconocido bar Británico, ubicado en la zona de San Telmo y fundado poco antes de 1930. Durante más de 40 años, estuvo a cargo, de sus tres dueños, de origen español, que se desempeñaban como mozos en sus respectivos turnos (Spinetto, 2012). Similar fue el caso de un negocio gastronómico constituido en 1951 entre 4 socios, 1 de origen argentino y 3 rumanos. En él, dos de los socios asumirían la responsabilidad en lo atinente al funcionamiento técnico del establecimiento: uno de la parte musical, como Director ejecutante de orquesta y, el otro, como cocinero a cargo de la cocina. Otro de los socios se desempeñaría como “maître” del restaurante y, el cuarto, como gerente. Cabe destacar que en la constitución de esta sociedad se aclaraba que, mientras desempeñaran tales funciones, tanto quien ocupaba el puesto de cocinero como quien hacía lo propio en el de maître, gozarían “de los beneficios del puntaje, que por convenio gastronómico le corresponde”.[[17]](#footnote-17)

No obstante, ello no siempre era respetado. En el año 1956, la Corte Suprema de Justicia de la Nación, emitió un fallo en el caso “Salvador Reguera y otros v. Café y Bar Julio” en el que destacaba que “los empleados tienen derecho al puntaje correspondiente a las ventas de mostrador realizadas por los dueños del negocio [lo que] no resulta contradictorio con el fallo de otra sala del mismo tribunal, que reconoció a los socios-empleados el derecho a percibir el porciento (sic.) asignado en el laudo gastronómico para los que realizan tareas de mozos”.[[18]](#footnote-18) Es decir, a pesar de que fueran socios –y no solo empleados–, el hecho de ocupar puestos de trabajo en el establecimiento daba lugar, al menos en términos formales, a que gozaran de algunos de los derechos garantizados por el CCT.

Además, la heterogeneidad en el tipo de servicios ofrecidos y en las características de los establecimientos, habilitaba que una misma persona pudiera ser empleada y, paralelamente, o en otro momento de su curso de vida, dueña o socia de un pequeño o mediano negocio del rubro gastronómico. Tal fue el caso de un hombre, Carlos César Cameroni, quien a fines de la década del ‘50, junto a otros compañeros de trabajo, inició una demanda por despido contra el “Palacio de la cerveza”, tramitada por el Juzgando Nacional de Primera Instancia del Trabajo N° 4 de la Capital Federal.[[19]](#footnote-19) Si bien no tenemos más datos de dicha causa, inferimos que la demanda la iniciaron en carácter de empleados (o supuestos empleados) de dicho establecimiento. No obstante, por los datos que brinda el BORA, podemos establecer que quien encabeza la demanda, desde la década del ’60 hasta avanzados los ’80, participó en la compra y venta de establecimientos del rubro gastronómico:

“José Synowiec, corredor y martillero público (…) avisa que: Manuel Alvarez y Ramiro Rodríguez, venden libre de deuda y/o gravamen a Francisco Synowiec, Demetrio Arturo Gilberto, Clodolfo Mari, Héctor Roberto Pionsi y Carlos César Cameroni, negocio de restaurant y venta de bebidas alcohólicas, denominado “La Florida”, sito en AVENIDA CORRIENTES N° 6591-99, Capital…”[[20]](#footnote-20)

“Eduardo Massa & Cía., balanceadores y martilleros (…) avisan que: el Sr. Rinaldo Biondi vende libre deuda y gravamen su mitad indivisa (50%) que a él corresponde del negocio de elaboración y vta. de pizza, fainá, empanadas, despacho de bebidas y cinco mesas en la vía pública, sito en AVDA. DE LOS CONSTITUYENTES N° 5801, Capital Fed. al Sr. Carlos César Cameroni.”[[21]](#footnote-21)

“Carlos César Cameroni, avisa que vende su negocio de elaboración y venta de helados, elaboración y venta de pizza, fainá, fugaza, despacho de bebidas y tres mesas en la vía pública, sito en esta Capital AVENIDA DE LOS CONSTITUYENTES 5801, libre de deuda y/o gravamen a los señores Alberto Basile y Alfonso Carlos Basile…[[22]](#footnote-22)

La experiencia de Carlos César Cameroni da cuenta de que, si bien probablemente no era una posibilidad para todas las personas que se empleaban en la gastronomía, existía cierta movilidad que hacía que algunos pudieran ocupar distintos roles dentro del sector: empleados, cuentapropistas, miembros de una sociedad, empleadores, etc. A diferencia de otros sectores del mercado de trabajo, el hecho de que una persona trabajara en un establecimiento gastronómico no era indicio de que existiera una relación de dependencia.

Ese universo heterogéneo de relacionales laborales, habilitó la multiplicación de organizaciones “fraudulentas” –según el parecer de los trabajadores gastronómicos agremiados– o “pseudas sociedades”[[23]](#footnote-23) –según el decir de un juez nacional– que, aprovechando los intersticios de la ley, buscaban encubrir de forma engañosa relaciones laborales de dependencia bajo la figura de “Sociedades en Comandita” o “Sociedades de Responsabilidad Limitada”. Esta situación fue de espacial interés para los trabajadores agremiados que se opusieron a este tipo de organización por la desprotección que generaba en términos de derechos laborales.

**“Se ha transformado en ‘patrón’”**

Como mencionamos en la introducción, el 4 de julio de 1958, la UOG-CP, dirigió una nota al Presidente de la Cámara de Diputados de la Nación a fin de presentarle un Proyecto de Ley, elaborado por la organización sindical, que tenía como objetivo poner fin a la existencia de sociedades fraudulentas dentro del rubro gastronómico. Desde su perspectiva, dichas organizaciones, que podían adquirir la forma de Sociedades en Comandita o Sociedades de Responsabilidad Limitada, agotaban las fuentes de trabajo de su industria, creaban desocupación en masa y suscitaban enormes perjuicios tanto al sector como a la sociedad en general dado que, con frecuencia, ofrecían servicios deficientes. El mismo proyecto había sido presentado previamente al gobierno de facto y el 21 de abril de 1958, a los distintos bloques de las Cámaras de Diputados y Senadores.[[24]](#footnote-24) Posteriormente, el 24 de septiembre y el 20 de octubre de 1958, la petición fue reiterada.[[25]](#footnote-25)

La solicitud presentada el 4 de julio estaba acompañada por el Boletín Especial N° 5 de abril de 1957 de la UOG-CP. Allí, el gremio había advertido a sus miembros sobre la existencia de dichas sociedades y los graves efectos que tenían sobre las condiciones de trabajo en el sector, los derechos de sus trabajadores, el público consumidor y la economía del país. Según denunciaban, las Comanditas habían aparecido por primera vez alrededor del año 1945 como obra de “algún privilegiado cerebro de los “negocios” dentro del gremio gastronómico”.[[26]](#footnote-26) La euforia de los negocios y de toda clase de transacciones que se realizaban en el país tras finalizar la Segunda Guerra Mundial, sostenían, había dado lugar al incremento de este tipo de sociedades.

Al diagnóstico realizado por los trabajadores, pueden agregarse otros argumentos: el avance y consolidación de los derechos de los sectores trabajadores en general (Lvovich & Suriano, 2006; Soprano, 2007) y, específicamente dentro del sector, la sanción del Laudo gastronómico al que referimos en el apartado anterior. Seguramente, el nuevo piso de derechos garantizados para las y los trabajadores puso en alerta a una parte importante del sector empleador que no estaba dispuesto a resignar parte de sus beneficios.[[27]](#footnote-27) Si el Laudo, por un lado, amplió los derechos de los sectores trabajadores, al mismo tiempo dio origen a estrategias que buscaron evadir la normativa y que dan cuenta de la capacidad de resistencia de los sectores empleadores. Ahora bien, ¿en qué consistía esta estrategia? ¿Cómo se llevaba a la práctica? ¿Qué actores participaban? ¿Por qué los trabajadores organizados denunciaban su carácter fraudulento? ¿Qué derechos vulneraba? ¿Por qué y de qué manera afectaba a la sociedad en general?

La estrategia consistía en la transformación, en términos legales, de relaciones de dependencia en relaciones societarias. A partir de la intervención de balanceadores[[28]](#footnote-28), con apoyo de prestamistas y de cierto sector patronal, se creaban “Comanditas”, es decir, sociedades en las que, antiguos empleados u obreros de una organización empresarial, abandonaban dicha condición para convertirse en socios. Como puede observarse en el BORA, durante la década del ‘50, se constituyeron numerosas sociedades que tenían como finalidad explotar comercios del rubro gastronómico. Su singularidad era la cantidad de socios que la conformaban. Tal fue el caso de Ampibar, sociedad constituida en 1956, formada por 20 socios y cuyo objeto principal era la adquisición y explotación de negocios del ramo gastronómico, como restaurante, bar, confitería, pizzería, night club y afines y, en especial, el bar americano de la calle Carlos Pellegrini 531 de la Capital Federal. En ella, dos de los socios eran considerados “socios gerentes” y estaban a cargo de la administración y representación de la firma. En su estatuto, además, se establecía que todos los socios se obligaban a trabajar personalmente en el negocio “dentro del límite de sus idoneidades para el mejor desenvolvimiento de cada uno cuyas plazas, francos y demás necesidades del servicio serán determinados por los gerentes en perfecta armonía y tratando todos que ella siempre reine en el seno de la sociedad”.[[29]](#footnote-29)

Así como ocurría en otras tantas sociedades gastronómicas formadas en la década, los mismos socios eran quienes conformarían la mano de obra del establecimiento. En muchos casos, además, se especificaba con cierto grado de detalle el modo en que se organizaría y dividiría el trabajo. En el articulado de una sociedad fundada en 1957 por 16 socios se establecía que uno de ellos estaría a cargo de la gerencia y que los demás tenían la obligación de trabajar en beneficio de la sociedad, desempeñándose en el local en los diversos oficios que “actualmente tienen” y prestando su máximo de conocimiento al puesto que desempeñaran. Ello da cuenta no solo de que la sociedad estaba conformada por personal que ya tenía experiencia en el oficio sino que se había desempeñado en el mismo establecimiento, casi con seguridad, en carácter de empleado. La gerencia se arrogaba la potestad de establecer las obligaciones de cada uno, sueldos que percibirían a cuenta de sus utilidades, honorarios, turnos de trabajo, francos, etc. Asimismo, todos los socios –excepto el gerente– se encontraban obligados a trabajar en forma exclusiva para la sociedad y en el local, teniendo expresamente prohibido realizar otro trabajo. De la misma forma, todos los socios –exceptuando, una vez más, al gerente– podían ser retirados de la sociedad en caso de “a. Mala atención del público concurrente al local social. b. Incumplimiento del horario o de las tareas asignadas por la Gerencia. c. La promoción de incidentes con el público o cualquiera de los socios.”[[30]](#footnote-30)

Estas sociedades, además, dan cuenta de que, en el sector gastronómico, no era tan nítida la distinción entre trabajador y empleador, sino que existía una compleja trama de relaciones laborales y estrategias empresariales que, incluso dentro de marcos legales, buscaban reducir costos a partir del recorte de “gastos” en mano de obra y vulnerando derechos laborales. Según denunciaban los trabajadores, muchas de estas sociedades se conformaban con la justificación de que, manteniendo relaciones de empleo, el negocio no era rentable. Frente a ello, la única alternativa –según los empleadores– era transformar la naturaleza de las relaciones laborales que en ellas tenían lugar. Ante la amenaza de perder el trabajo y los ingresos, muchos trabajadores aceptaban formar parte de estas sociedades, desconociendo las consecuencias de participar de ese tipo de arreglos laborales.

Comúnmente, el capital inicial con el que ingresaban a la sociedad, estaba compuesto por préstamos o adelantos de dinero otorgados por los mismos empleadores o por prestamistas que participaban del negocio. Los mismos funcionaban como un método coactivo para retener a la mano de obra en el establecimiento ya que generaba, desde el comienzo de la relación, una deuda económica del trabajador con el empleador que sería cancelada gracias a descuentos que, progresivamente, se harían sobre las retribuciones que corresponderían al trabajo realizado (Gutiérrez, 2006). Además, en relación a los aportes o capital de los patrones, los aportes de los “socios obreros” eran insignificantes, dando derechos a mínimas utilidades y dividendos.[[31]](#footnote-31)

Cuando se constituía la sociedad, los empleados y obreros, a la vez que continuaban con la realización de sus tareas habituales, perdían no solo la indemnización por antigüedad sino que, al firmar el nuevo contrato o promesa de constitución de la nueva sociedad, tiraban “por la borda todos sus derechos que como trabajador le acuerdan nuestra leyes: su estabilidad en el empleo, la previsión social, la jornada de trabajo, las vacaciones, los francos, la ley de salarios, las indemnizaciones por enfermedad pagas y demás derechos obreros de nuestra legislación”[[32]](#footnote-32) y, como denunciaba el gremio, “se ha transformado en ‘patrón’”[[33]](#footnote-33).

Sin embargo, esa transformación no era tal dado que, en la práctica, no solo no gozaban de los beneficios que ello implicaba sino que, además, suponía un significativo deterioro en sus condiciones de trabajo. En ocasiones, las jornadas de trabajo eran más extensas que las establecidas por la legislación laboral y los CCT del sector y las remuneraciones eran inferiores a aquellas que recibían en carácter de empleados (no solo a los salarios sino también a la correspondiente en concepto de “laudo” o “porcentaje” gastronómico). Asimismo, en caso ausencia injustificada o enfermedad de algún socio, la Gerencia podría reemplazarlo con otra persona cuyo salario sería abonado por la parte de utilidades y con cargo al socio ausente o enfermo. Una vez más, esta normativa no incluía al socio gerente, dado que el mismo, en la mayoría de los casos, estaba exceptuado de la obligación de trabajar.[[34]](#footnote-34) De igual manera, al desvincularse de la sociedad, al trabajador se les abonaba un pago por su cuota parte que era significativamente menor a la retribución que pudiera recibir en caso de cesar una relación de empleo.

Según lo establecido por el Código Comercial vigente, estas sociedades y las relaciones que se daban en ellas, eran legales. Sin embargo, su legitimidad puede ponerse en duda si las situamos en un contexto de proliferación de denuncias en su contra. Para los trabajadores (y para algunos representantes que recogieron sus reclamos), si bien estos arreglos podían ser legales, no eran “justos” (Andújar et al., 2016; Stagnaro, 2018; Thompson, 1979, 2010). En una línea similar, una tesis de Doctorado en Jurisprudencia focalizada en el análisis de las Sociedades en Comandita y defendida en el año 1973, sostuvo:

“Este tipo societario tuvo, no obstante su régimen confuso, amplia difusión en nuestro país (…) La errónea interpretación de los artículos del Código de Comercio, dieron motivo a que en la mayoría de los Contratos Constitutivos se incurriera en irregularidades o vicios de constitución, a tal punto que la ley de Sociedades Comerciales sancionada en al año 1972 (Ley 19550) debió admitir expresamente ello en el artículo 370”.[[35]](#footnote-35)

Como puede observarse, según el autor de esta tesis, la ley del año 1972 intentó corregir algunos aspectos del régimen societario previo que había habilitado interpretaciones diversas y había dado lugar a irregularidades. Ser socio o empleado no era únicamente una diferencia de denominación sino que tenía implicancias materiales concretas que, en estos casos, iban en perjuicio de los intereses de los trabajadores (Palacio, 2018). A través de la maniobra de constitución de sociedades, los empleadores lograban eludir las responsabilidades patronales, evadiendo el pago de aportes jubilatorios, seguridad social, indemnizaciones, y acuerdos salariales vigentes. Sin embargo, desde la perspectiva del gremio, la creación y desarrollo de las Comanditas no solo afectaba a los trabajadores del sector sino a la sociedad en general.

**Un problema que trascendía al sector**

El diagnóstico realizado por la UOG-CP buscaba presentar el conflicto como un problema que transcendía los intereses del sector para hacerse extensivo a toda la sociedad. De esta manera, le erradicación de estas sociedades no debía ser únicamente un interés de las y los trabajadores gastronómicos sino del conjunto social. Fundamentalmente, en casos en que “los auténticos obreros” se negaban a integrar las Comanditas, su reemplazo por personal considerado “ajeno” a la gastronomía que solo buscaba beneficiarse con este tipo de negocios, perjudicaba particularmente al público consumidor en tanto recibía una atención muy deficiente:

“El patrón disfrazado de mozo hace gala de modales despreciativos hacia la clientela, a la que en ocasiones no puede atender por no poseer ni el más elemental conocimiento del oficio, y lleva en consecuencia a ese público al erróneo concepto de la capacidad e idoneidad de nuestro gremio por desconocimiento de las razones apuntadas.”[[36]](#footnote-36)

Como puede observarse, los trabajadores apelaban a la importancia de la experiencia y el conocimiento del oficio para bridar un servicio adecuado y señalaban que la ocupación de puestos por personal inexperto atentaba tanto contra el servicio ofrecido como contra la imagen que el público consumidor construía en torno al conjunto de los trabajadores gastronómicos. Además, se perjudicaba en términos económicos a los clientes que sufrían constantes aumentos de precios y, a la vez, eran engañados ya que, en ocasiones, se les cobraba el laudo, pero este no se dirigía a los trabajadores, sino que el beneficiario era el patrón que se apropiaba de un beneficio que, en efecto, había sido acordado para el personal.

En otros casos, se daba una situación inversa en la que, los establecimientos se jactaban de no cobrar laudo a los clientes, con los consecuentes beneficios económicos que ello significaba para estos últimos:

“Inauguramos… "Un rincón de Córdoba"… **Sin laudo ni cubiertos**. Café sin cargo. **Atendido por sus propios dueños**. Frente al mar. Al lado del Asilo Unzué. Rio Negro y Boulevar Marítimo Patricio Peralta Ramos (camino a Buenos Aires).”[[37]](#footnote-37)

“La Guitarrita. Cena y Baile. Un rincón criollo con comidas de nuestra tierra… Almuerzo de 12 a 15 horas. Asado- Chorizo- Morcilla- Empanadas- Locro- Ensalada y postre. M$N 75. **Sin laudo**. Entre Ríos 1695”.[[38]](#footnote-38)

“Coma como en su casa Parrillada completa $450. Con pan y cubierto **-sin laudo-**…”[[39]](#footnote-39)

Estas publicidades correspondientes a establecimientos emplazados en la ciudad de Mar del Plata, dan cuenta de que el laudo podía ser considerado un problema no solo para los dueños de los establecimientos sino también para los consumidores que debían abonar un porcentaje extra al momento del pago de su factura. Así, un establecimiento que fuera atendido por sus dueños y que no incluyera tal recargo podría ser más atractivo, por lo que se utilizaba dicha particularidad como una estrategia publicitaria. Si bien no es posible establecer qué tipo de relaciones laborales tenían lugar efectivamente en dichos establecimientos lo cierto es que, si situamos esas publicidades en un contexto de expansión de las Comanditas, podemos inferir que no se cobraba laudo porque su personal estaba compuesto por dueños, familiares o “socios”.

La UOG-CP también alegaba que estas sociedades afectaban en términos generales el trabajo en el sector ya que disminuían paulatinamente las fuentes de trabajo. Por un lado, porque muchos de estos establecimientos funcionaban bajo la modalidad del auto-servicio y “utiliza[ba] menos personal gastronómico que el corriente, haciendo desempeñar funciones al público”[[40]](#footnote-40). Por otro lado, cuando

“los obreros del gremio acosados por falta de trabajo se somet[ía]n a los negocios dentro de las Comanditas, los transforma[ba]n en patrones y en consecuencia los auténticos personales de la gastronomía ve[ía]n día a día disminuir las posibles fuentes de trabajo donde deb[ía]n realizar funciones”.[[41]](#footnote-41)

Así, estas sociedades incurrían en la competencia desleal dado que las demás empresas que cumplían con la normativa establecida, no podían competir con las sociedades fraudulentas que utilizaban diversos mecanismos para disminuir sus costos. En consecuencia, las fuentes de trabajo genuino en el sector, asociado a derechos laborales, se veían afectadas.

Frente a dicha situación, los trabajadores agremiados presentaron a la Cámara de Diputados de la Nación proyectos de ley tendientes a solucionar el problema de las Comanditas. Su reclamo fue recogido por dos diputados, Ernesto Sammartino, de la Unión Cívica Radical del Pueblo, y Juan Carlos Cárdenas, de la Unión Cívica Radical Intransigente, quienes en julio y agosto de 1961 presentaron proyectos de ley en ese sentido. Ambos proyectos, muy breves –de 5 y 4 artículos, respectivamente–, tenían como objetivo central declarar nulos los contratos, compromisos o convenios celebrados (o que se celebraren) entre patronos y obreros del gremio gastronómico en lo que estos últimos figurasen como socios comanditarios, industriales u categoría similar y que hubieran significado su renuncia a los beneficios que les garantizaban las leyes laborales, por presumirse hechos con fraude y simulación.[[42]](#footnote-42) En los meses siguientes, la Federación Argentina de Trabajadores de la Industria Gastronómica,[[43]](#footnote-43) la UOG Mar del Plata[[44]](#footnote-44), la UOG La Falda (Córdoba)[[45]](#footnote-45), la UG Venado Tuerto (Santa Fe)[[46]](#footnote-46) y el Sindicato Gastronómico Posadas (Misiones)[[47]](#footnote-47) respectivamente, dirigieron notas al presidente de la HCDN apoyando dichos proyectos y solicitando la sanción de una ley para establecer la nulidad de los contratos entre patrones y obreros de ese gremio, consideradas “una trampa organizada de los Rematadores y Patrones [que] configura una verdadera defraudación a los Obreros y al Estado”.[[48]](#footnote-48)

De esta manera, se buscaba proteger a los trabajadores de las maniobras fraudulentas desarrolladas por algunos empleadores que “especula[ndo] con la necesidad y hasta con la ignorancia del obrero” armaban estructuras que les permitían mantener al margen de las leyes, convenios colectivos y decretos que garantizaban derechos a las relaciones laborales que tenían lugar en los establecimientos de su propiedad. Dada la inestabilidad política del período, ninguno de los proyectos presentados llegó a tratarse y sancionarse. Tres años después, en septiembre del año 1964, la Junta Central Gastronómica de Unidad y Lucha, integrada por trabajadores y militantes de distintos sectores del gremio, se dirigió a la Cámara de Diputados para solicitar la adopción de medidas contra las “Comanditas”, lo que da cuenta que el problema no había sido resuelto. Una vez más, retomaban el diagnóstico realizado por la UOG en 1957 y los proyectos de ley mencionados anteriormente, y señalaban que el problema se había agravado en los últimos años, afectando los intereses y derechos de un número cada vez más amplio de trabajadores.[[49]](#footnote-49) Ello se hacía manifiesto en el aumento del número de sociedades gastronómicas constituidas en la primera mitad de la década del ’60 y registradas en el BORA.

Las Comanditas desconocían la relación de dependencia, desigualdad y subordinación existente entre empleados y empleadores y, en cierta manera, como fundamentaba el diputado Cárdenas, su situación se retrotraía “a las épocas en las que el trabajo carecía de la más elemental de las protecciones”.[[50]](#footnote-50) Esto fue un aspecto particularmente significativo para los sindicatos que se opusieron a este tipo de organización laboral por la desprotección que generaba en términos de cobertura de derechos laborales y acceso a la previsión social y, cuya existencia, no solo perjudicaba a los trabajadores implicados si no al sector en general.

**Consideraciones finales**

En Argentina, las intervenciones del Estado en materia de regulación laboral contribuyeron a consolidar, en las décadas centrales del siglo XX, el estatus del trabajo asalariado, estable y garante de derechos. Sin embargo, esta imagen sólo daba cuenta de la situación laboral de una parte de los sectores trabajadores. La noción de “trabajo” que prevaleció en este contexto se correspondía con un criterio androcéntrico que jerarquizaba el trabajo masculino asociado, principalmente, al sector industrial o “productivo”.

En ese marco, los trabajos de servicios personales recibieron una atención estatal más tardía. Particularmente, la heterogeneidad que ha caracterizado a la gastronomía en relación al tamaño de los establecimientos, el tipo y nivel del servicio ofrecido, el modo de organizar y realizar el trabajo, etc., ha dado lugar a las más diversas relaciones laborales que, dependiendo el caso, las acercaban más al trabajo por cuenta propia, al trabajo familiar o a las relaciones de dependencia, pasando por una diversidad de posibles situaciones en las que la precariedad estaba a la orden del día. Como mostramos en el primer apartado, los distintos proyectos presentados desde finales de la década de treinta, así como los argumentos esgrimidos por las organizaciones de trabajadores y por los legisladores que defendían sus derechos, pueden ser entendidos como estrategias que apuntaban a inscribir al trabajo gastronómico dentro de la sociedad salarial, a partir del reconocimiento de derechos laborales y sociales.

Dentro de este proceso, fue clave la sanción del laudo gastronómico en 1945. Sin embargo, las reacciones no tardaron en llegar. Por esos años, los sectores empleadores desarrollaron ciertas estrategias que, entre otras cosas, les permitía evadir lo establecido por dicho laudo. La creación de Sociedades en Comandita fue una de dichas estrategias, habilitada no solo por el Código de Comercio vigente sino también por la arraigada tradición que existía en el rubro gastronómico de que los establecimientos fueran explotados y sostenidos con el trabajo de sus propios dueños. Como señalamos, muchas de estas sociedades, si bien eran legales, habían sido formadas a partir de estafas, engaños y/o presiones a los trabajadores. Relaciones laborales que, por el modo en que funcionaban en la práctica, debían ser entendidas y encuadradas como relaciones de empleo eran “enmascaradas” bajo la figura de sociedades comerciales. De esta manera, se desconocía la jerarquía real existente entre patrones y trabajadores y la posición de desigualdad en la que estos se encontraban. Al participar de ellas, los trabajadores quedaban excluidos de los derechos laborales que habían conquistado.

En el artículo nos propusimos abordar el caso de las Sociedades en Comandita gastronómicas, entendidas como una estrategia de los sectores empleadores para hacer frente a la expansión de protecciones y derechos de los sectores trabajadores (Palacio, 2018). Reconstruimos en qué consistía dicha estrategia y las implicancias que conllevaba para los trabajadores que formaban parte de ellas y para el sector en general. Asimismo, focalizamos en los reclamos y demandas de los trabajadores que buscaban corregir esa situación y disputar por sus derechos. Las solicitudes presentadas colectivamente al Poder Ejecutivo y al Poder Legislativo permiten acceder a los modos en que los sectores trabajadores organizados, construyeron ciertas nociones de justicia e injusticia que no dependían, necesariamente, de lo establecido por la ley. Asimismo, promueve una reflexión más amplia en torno a las diversas formas que adquirieron relaciones laborales en los mercados de trabajo urbanos en Argentina y a los vaivenes, marchas y contramarchas que sufrió la extensión del trabajo asalariado en ellos. En ese sentido, la situación en la que se encontraban los trabajadores gastronómicos de mediados de siglo puede ser entendida como una forma de trabajo precario aún en la formalidad y en un contexto de pretendido avance y auge de la sociedad salarial.

**Bibliografía**

Allemandi, C. (2017). *Sirvientes, criados y nodrizas. Una aproximación a las condiciones de vida y de trabajo en la ciudad de Buenos Aires a partir del servicio doméstico (fines del siglo XIX y principios del XX)*. Buenos Aires: Teseo-Universidad de San Andrés.

Andújar, A., Caruso, L., Gutiérrez, F., Palermo, S., Pita, V., & Schettini, C. (2016). Vi*vir con lo justo. Estudios de historia social del trabajo en perspectiva de género. Argentina, siglo XIX y XX.* Rosario: Prohistoria.

Azpiazu, D., & Schorr, M. (2010). *Hecho en Argentina. Industria y economía, 1976-2007.* Buenos Aires: Siglo XXI.

Busso, M. (2006). El trabajo informal en Argentina: La novedad de un fenómeno histórico. En J. C. Neffa & P. Pérez (coord.); *Macroeconomía, mercado de trabajo y grupos vulnerables. Desafíos para el diseño de políticas públicas*. Buenos Aires: Asociación Trabajo y Sociedad-CEIL-PIETTE CONICET.

Castel, R. (1997). *Las metamorfosis de la cuestión social.* Buenos Aires: Paidós.

Castel, R. (2012). *El ascenso de las incertidumbres*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

de la Garza Toledo, E. (2009). Hacia un concepto ampliado de trabajo. En J. C. Neffa, E. de la Garza Toledo, & L. Muñíz Terra (comps.); *Trabajo, empleo, calificaciones profesionales, relaciones de trabajo e identidades laborales.* Buenos Aires: CLACSO-CAICyT.

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

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

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

Gutiérrez, F. (2006). De panaderos y panaderías. Condiciones de trabajo y conflictividad laboral a finales del siglo XIX en la ciudad de Mexico. *Secuencia*, (66), 9-34.

Guy, D., & Seibert, S. (1982). La industria argentina, 1870-1940. Legislación comercial, mercado de acciones y capitalización extranjera. *Desarrollo Económico*, 22(87), 351-374.

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

Lvovich, D., & Suriano, J. (2006). *Las políticas sociales en perspectiva histórica. Argentina, 1870-1952.* Buenos Aires: Prometeo-UNGS.

Palacio, J. M. (2018). *La justicia peronista. La construcción de un nuevo orden legal en la Argentina.* Buenos Aires: Siglo XXI.

Remedi, F. (2006). Di*me 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”.

Soprano, G. (2007). Del Estado en singular al Estado en plural: Contribución para una historia social de las agencias estatales en la Argentina. *Cuestiones de Sociología,* (4).

Spinetto, H. (2012). *Cafés notables de Buenos Aires* (Vol. 1). Buenos Aires: Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico.

Stagnaro, A. (2018). *Y nació un derecho: Los tribunales de trabajo en la provincia de Buenos Aires.* Buenos Aires: Editorial Biblos.

Supiot, A. (2008). *Derecho del trabajo.* Buenos Aires: Heliasta.

Suriano, J. (2007). El largo camino hacia la ciudadanía social. En S. Torrado (comp.); *Población y bienestar en la Argentina del primero al segundo Centenario. Una Historia Social del siglo XX*, (Vol. 2). Buenos Aires: Edhasa.

Thompson, E. P. (1979). La «economía moral» de la multitud en la Inglaterra del Siglo XVIII. En *Tradición, revuelta y conciencia de clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial*. Barcelona: Crítica.

Thompson, E. P. (2010). *Los orígenes de la Ley Negra. Un episodio de la historia criminal inglesa.* Buenos Aires: Siglo XXI.

Torrado, S. (1992). *Estructura social de la Argentina, 1945-1983.* Buenos Aires: Ediciones de la Flor.

Recibido: 15/03/2023

Evaluado: 15/05/2023

Versión Final: 31/05/2023

1. Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal, Boletín Especial N° 5, Buenos Aires, abril de 1957, s/p. Destacados en el original. [↑](#footnote-ref-1)
2. Ídem. [↑](#footnote-ref-2)
3. Ídem. [↑](#footnote-ref-3)
4. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 582-P-1958, sin pág. Recuperado de https://apym.hcdn.gob.ar/uploads/expedientes/pdf/582-p-1958.pdf [↑](#footnote-ref-4)
5. La Sociedad en Comandita era un tipo de sociedad comercial definida en el Código de Comercio de 1862 caracterizada por estar constituida “por un grupo de socios que garantizaban todas las deudas de la sociedad y otro grupo de uno o más socios Comanditarios que solo eran responsables por el capital que habían invertido y que no podían participar en la dirección del establecimiento. La identidad de los socios en Comandita no necesariamente debía revelarse en los tramites de registro legal y no podía aparecer en el nombre de la firma” (Guy & Seibert, 1982, p. 354). Para este estudio también tomamos los casos de algunas Sociedades de Responsabilidad Limitada que, según las denuncias del gremio, funcionaron con la misma lógica. [↑](#footnote-ref-5)
6. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 582-P-1958, sin pág. Recuperado de https://apym.hcdn.gob.ar/uploads/expedientes/pdf/582-p-1958.pdf [↑](#footnote-ref-6)
7. Existen indicios en algunos documentos, como el Boletín Especial N°5 de la UOG-CP citado anteriormente, que sugieren la aparición de este tipo de sociedades en el sector en el año 1945. [↑](#footnote-ref-7)
8. André Gorz ha sostenido que las prestaciones que no crean valor de uso aunque sean objeto de un intercambio mercantil público son trabajos serviles o trabajos de servidor. No obstante, esta dimensión servil quedaba enmascarada cuando existía un contrato de trabajo regido por el derecho y se ponía de manifiesto cuando la o el trabajador era retribuido en función de la satisfacción que con su servicio le generaba al cliente. [↑](#footnote-ref-8)
9. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 103-P-1924, iniciado el 25 de junio de 1924, recuperado desde http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes [↑](#footnote-ref-9)
10. Según los datos del Boletín Informativo del Departamento Nacional del Trabajo, en enero de 1934, por ejemplo, fueron colocados 29 mozos en Capital Federal por intermedio del Registro Nacional de Colocaciones. Los datos de las agencias particulares no se encuentran desagregados por industrias o profesiones. *Boletín Informativo del Departamento Nacional del Trabajo*, Año XVI, Nº 169, Buenos Aires, febrero de 1934. [↑](#footnote-ref-10)
11. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 276-D-1937, iniciado el 12 de julio de 1937, recuperado desde http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes [↑](#footnote-ref-11)
12. Congreso de la Nación Argentina, *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados*, Buenos Aires, 1939, p. 23. [↑](#footnote-ref-12)
13. Estas cuestiones fueron analizadas con mayor profundidad en (Garazi, 2016). [↑](#footnote-ref-13)
14. *Censo de Comercio 1954*, Tomo I, Dirección Nacional de Estadísticas y Censos, Buenos Aires, 1959. [↑](#footnote-ref-14)
15. Se incluían: Bares lácteos, Casas de comida (restaurantes, fondas, etc.), Confiterías y salones de té, Despachos de bebidas (bares, cervecerías, etc. y cafés), Lecherías y heladerías, Pizza, empanadas, sándwiches, etc., Servicio de buffet en clubes, sociedades, estaciones ferroviarias, de ómnibus, etc., Servicio de comedor y bar en trenes, barcos, etc., Servicio de lunch y Otros. [↑](#footnote-ref-15)
16. Si bien se aclara que empelados eran “empleados propiamente dichos, cadetes, viajantes y corredores exclusivos” (*Censo de Comercio 1954*, Ob. Cit. Pág. 13), con los datos que brinda el censo no se puede establecer a ciencia cierta cuál era la diferencia entre la categoría de empleado y la de obrero. [↑](#footnote-ref-16)
17. Boletín Oficial de la República Argentina. Sección Avisos Comerciales y Edictos Judiciales. 11 de noviembre de 1951, p. 35. Disponible en:

    <https://archive.org/details/Boletin_Oficial_Republica_Argentina_1ra_seccion_1951-11-15/page/n35/mode/2up?q=gastronomico>. De igual manera, en un fallo de la Cámara Nacional de Apelaciones del Trabajo del año 1977, se establecía que “No obsta a la participación de los 'maitres' en el laudo gastronómico, el hecho de que hayan sido socios o directores de la empresa que explota el restaurant, si efectivamente prestaron servicios personales en el establecimiento”. Ramayo, Vicente R. C/ Gran Don Sancho SA. S/ Diferencia de salarios. 31 de agosto de 1977. Cámara Nacional de Apelaciones del Trabajo, Sala 06. Capital Federal. [↑](#footnote-ref-17)
18. Salvador Reguera y otros v. Café y Bar “Julio”. Fallos de la Corte Suprema de la Nación. Publicación dirigida por los Dres. Esteban Imaz, Ricardo E. Rev y Jorge A. Peró. Buenos Aires, 1956. Vol 236, pág. 279. Disponible en: <http://sjservicios.csjn.gov.ar/sj/verTomoPagina?tomoId=236>. [↑](#footnote-ref-18)
19. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 177-AA-1961, 19 de septiembre de 1961 Recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-19)
20. Boletín Oficial de la República Argentina. 2 de diciembre de 1960, p. 45. Disponible en:

    <https://archive.org/details/Boletin_Oficial_Republica_Argentina_2da_seccion_1960-12-02/page/n45/mode/2up?q=cameroni> [↑](#footnote-ref-20)
21. Boletín Oficial de la República Argentina. 1 de septiembre de 1965, p. 41. Disponible en:

    <https://archive.org/details/Boletin_Oficial_Republica_Argentina_2da_seccion_1965-09-01/page/n41/mode/2up?q=cameroni> [↑](#footnote-ref-21)
22. Boletín Oficial de la República Argentina. 2 de enero de 1985, p. 9. Disponible en:

    <https://archive.org/details/Boletin_Oficial_Republica_Argentina_3ra_seccion_1986-01-02/page/n9/mode/2up?q=cameroni> [↑](#footnote-ref-22)
23. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 177-AA-1961, 19 de septiembre de 1961 Recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-23)
24. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 582-P-1958, iniciado el 4 de julio de 1958, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-24)
25. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expedientes 1298-P-1958 y 1405-P-1958, iniciados el 24 de septiembre y 20 de octubre de 1958, respectivamente. Recuperados desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-25)
26. Ídem. [↑](#footnote-ref-26)
27. Cabe recordar, además, que el decreto 32.347 de 1944 creó los tribunales de trabajo para Capital Federal. A partir de ese momento, los trabajadores contarían con una institución que les permitiría defender sus derechos frente a los incumplimientos o abusos de los empleadores (Palacio, 2018). [↑](#footnote-ref-27)
28. Persona cuya profesionalidad comercial estriba en realizar el recuento de las existencias que integran en su expresión física el patrimonio activo de una empresa comercial, imputándole valor económico, y sobre cuya base, en principio, los interesados habrán de formalizar determinada operación (Diccionario panhispánico del español jurídico, RAE, 2022). [↑](#footnote-ref-28)
29. Boletín Oficial de la República Argentina. Sección Avisos Comerciales y Edictos Judiciales. 2 de abril de 1956, p. 8.

    https://archive.org/details/Boletin\_Oficial\_Republica\_Argentina\_2da\_seccion\_1956-04-02/page/n7/mode/2up?q=gastronomico&view=theater [↑](#footnote-ref-29)
30. Boletín Oficial de la República Argentina. Sección Avisos Comerciales y Edictos Judiciales. Lunes 30 de diciembre de 1957, p. 2.

    https://archive.org/details/Boletin\_Oficial\_Republica\_Argentina\_2da\_seccion\_1957-12-30/page/n1/mode/2up?q=gastronomico&view=theater [↑](#footnote-ref-30)
31. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 473-P-1961, iniciado el 23 de agosto de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-31)
32. Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal, Boletín Especial N° 5, Buenos Aires, abril de 1957, s/p. [↑](#footnote-ref-32)
33. Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal, Boletín Especial N° 5, Buenos Aires, abril de 1957, s/p. [↑](#footnote-ref-33)
34. Boletín Oficial de la República Argentina. Sábado, 26 de septiembre de 1964, p. 10. <https://archive.org/details/Boletin_Oficial_Republica_Argentina_2da_seccion_1964-09-26/page/n9/mode/2up?q=gastronomico> [↑](#footnote-ref-34)
35. Aramouni, Alberto (1973). Sociedades en Comandita por acciones. Tesis doctoral. Doctorado en Jurisprudencia. Facultad de Ciencias Jurídicas Políticas y Sociales. Universidad del Salvador. https://racimo.usal.edu.ar/4225/1/P%C3%A1ginas%20desdeTesis.046776.Sociedades%20en%20Comandita%20por%20Acciones.pdf [↑](#footnote-ref-35)
36. Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal, Boletín Especial N° 5, Buenos Aires, abril de 1957, s/p. [↑](#footnote-ref-36)
37. Diario La Capital de Mar del Plata. Sábado 21 de diciembre de 1957. Destacado de la autora. [↑](#footnote-ref-37)
38. Diario La Capital de Mar del Plata. Sábado 14 de enero de 1961. Destacado de la autora [↑](#footnote-ref-38)
39. Diario La Capital de Mar del Plata. Sábado 31 de enero de 1970. Destacado de la autora. [↑](#footnote-ref-39)
40. Unión Obrera Gastronómica de la Capital Federal, Boletín Especial N° 5, Buenos Aires, abril de 1957, s/p. [↑](#footnote-ref-40)
41. Ídem. [↑](#footnote-ref-41)
42. Proyecto de Ley presentado por el diputado Juan Carlos Cárdenas, art. N° 1. Congreso de la Nación Argentina, *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados*, Buenos Aires, 30 de agosto de 1961, p. 2613. [↑](#footnote-ref-42)
43. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 473-P-1961, iniciado el 23 de agosto de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-43)
44. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 542-P-1961, iniciado el 15 de septiembre de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-44)
45. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 705-P-1961, iniciado el 4 de octubre de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-45)
46. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 733-P-1961, iniciado el 18 de octubre de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-46)
47. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 922-P-1961, iniciado el 6 de diciembre de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>.

    922-p-1961 [↑](#footnote-ref-47)
48. 5 Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 542-P-1961, iniciado el 15 de septiembre de 1961, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-48)
49. Archivo de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, Expediente 778-P-1964, iniciado el 23 de septiembre de 1964, recuperado desde <http://apym.hcdn.gob.ar/expedientes>. [↑](#footnote-ref-49)
50. Diario de sesiones 30 de agosto de 1961, página 2613. Proyecto del diputado Juan Carlos Cárdenas [↑](#footnote-ref-50)