

## Mujer y proceso de trabajo en el empaque del camarón

Mercedes Zúñiga Elizalde \*

### Introducción

El sector pesquero nacional ha tenido en los últimos años un crecimiento fundamental en su participación dentro del Producto Interno Bruto<sup>1</sup> y el monto de divisas aportadas.<sup>2</sup> El camarón, destinado básicamente a la exportación, es el principal producto generador de divisas dentro del sector y Sonora una de las entidades vanguardia en la captura de éste y otras especies marinas. Durante 1987, Sonora ocupó el primer lugar en la captura y procesado de 465 mil toneladas de diversos productos del mar, lo que representó el 30% de la producción nacional.

El camarón, especie reservada desde 1981 a las cooperativas pesqueras, alcanza en la actualidad excelentes cotizaciones internacionales, en especial, en Estados Unidos, principal consumidor del producto mexicano, lo que ha contribuido a su explotación industrial.

En este trabajo, estudiamos en especial a la planta procesadora Pesquera Zerimar, S.A., la más importante del Puerto de Guaymas, donde se concentra la más alta captura de camarón y donde se procesa la mayor parte de los productos pesqueros del estado de Sonora. La planta Zerimar es la única empresa privada propiedad de la Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera del Sur de Sonora, y refleja nítidamente, como ninguna otra en la localidad, la productividad en la explotación intensiva y extensiva de la mano de obra femenina.

### Características de la planta y del empaque

\* Investigadora de la Secretaría de Programación y Presupuesto.

<sup>1</sup> En los últimos cuatro años, la participación de la pesca creció a una tasa anual del 4.4%, incremento superior al del sector primario en su conjunto, que en ese lapso registró un índice de 1.4%. *La Voz del Puerto*, Guaymas Sonora, 9 de marzo de 1988.

<sup>2</sup> 1710 millones de dólares por concepto de divisas ha generado la exportación de productos pesqueros a nivel nacional en los últimos cinco años. Tan sólo las exportaciones de camarón representaron el 83% del valor total de esas ventas. (Ibid)

El empaque del camarón se realiza en plantas procesadoras de mariscos, equipadas para maquilar las diversas especies que los barcos camaroneros traen consigo (pescado, caracol, calamar, camarón de diversos tipos). Sin embargo, la actividad principal es el empaque del camarón, para el cual existe un importante mercado en el extranjero; las demás especies se procesan en menor escala y pueden ser exportadas o colocadas en el mercado nacional. Para este último se maquila la *rezaga*, camarón demasiado pequeño, molido, manchado, mal congelado o contaminado, que no reúne las características mínimas de calidad para ser exportado, y que siendo bajo su precio, es económicamente accesible a nuestro mercado.

Las plantas se localizan preferentemente en los muelles de desembarco, en los puertos receptores de alta concentración de camarón, aunque existen de igual forma en ciudades que no están ubicadas en la costa. Instalar la planta en los muelles garantiza un proceso de empaque y congelado inmediato y directo, de lo contrario se elevan los costos de desembarco, transportación y congelado, además de que entre una y otra fase el producto corre el riesgo de quebrarse, mancharse o simplemente bajar su calidad.

La planta Pesquera Zerimar, S.A. forma una gran nave, dividida en distintas fases de producción: inicia con el desembarco en el muelle y termina con la carga del camarón ya empacado en los trailers, adaptados con sistemas de conservación Termo-King (lo más avanzado en la materia) a 25° fahrenheit bajo cero. Lo que interesa es que el producto permanezca el menor tiempo posible en la planta: empacar la mayor cantidad posible en el menor tiempo posible, resguardando su calidad y enviarlo inmediatamente al mercado para negociar su precio.

La pesca del camarón se realiza por temporada, dejando un período para que reproduzca la especie. La temporada de bahía inicia en septiembre y termina en febrero, aproximadamente; la de altamar abre en octubre y concluye en mayo; la época de mayor concentración se obtiene

de septiembre a enero. De acuerdo con esta temporalidad opera la planta empacadora; cuando se abre la veda a la captura, la planta deja de funcionar y con ella todos sus trabajadores.

A principio de cada temporada se alcanzan cuotas de producción muy elevadas. Una tonelada de camarón se puede empacar en una hora de trabajo continuo y en un día se llegan a obtener hasta 19 toneladas, lo que da una idea de la extensión de la jornada y los ritmos de trabajo que se imponen, considerando que no es muy alto el número de trabajadores que laboran en la planta.

En el período de alta producción, cuando hay aglomeración de camarón, la planta funciona con 85 empleos, aproximadamente, de los cuales 29 son de planta, 7 de confianza y 49 eventuales. Los puestos y funciones de cada trabajador están claramente determinados en la plantilla de personal, aun cuando se les puede utilizar en tareas ajenas o suplementarias a su puesto si así lo requiere la empresa, cuestión que el propio Contrato Colectivo de Trabajo permite. Cuando baja la producción el personal eventual es despedido, laborando solamente 4 meses por temporada.

Vemos cómo, siendo la labor desempeñada por las mujeres empacadoras el eje central de la planta, muy pocas de ellas tienen asegurada su definitividad, aunque existe una seguridad relativa de adquirirla por la reducción de la plantilla de empacadoras en la localidad.<sup>3</sup> En tiempos de baja producción, los puestos de base se distribuyen a lo largo de todo el proceso de trabajo de la planta, asegurando la continuidad del procesamiento del producto sin utilizar mano de obra eventual.

<sup>3</sup> Sí, la mayoría de las empacadoras tienen asegurado sus puestos de trabajo a pesar de carecer de la base, se debe al hecho de que, dadas las características de su labor, no existe una mano de obra femenil excedente, dispuesta a competir por ellos, y a que la planta empacadora absorbe la producción creciente por medio de incrementos en la productividad, más que con personal adicional. Volveremos sobre este punto.

**Plantilla de personal en período alto de producción**

- 30 empacadoras (9 de planta)
- 3 supervisoras (1 de planta)
- 1 pesadora (de planta)
- 1 clasificadora (de planta)
- 3 maquinistas de refrigeración (de planta)
- 2 cargadores en la primera tina de lavado (1 de planta)
- 1 pesador del desembarco (de planta)
- 1 operario de la seleccionadora (de planta)
- 3 vaciadoras (2 de planta)
- 2 acarreadores (1 de planta)
- 1 escurridor (de planta)
- 2 cargadores para el congelador (1 de planta)
- 2 lavadores de charolas (eventuales)
- 8 trabajadores en la descarga (4 de planta)
- 2 selladores (1 de planta)
- 12 peladoras (eventuales)
- 1 supervisor de las peladoras (de planta)
- 1 carpintero (eventual)
- 2 afanadoras (eventuales)
- 3 veladores (confianza)
- 1 encargado de bodega (confianza)
- 1 mayordomo (confianza)
- 1 contralor de calidad (confianza)
- 1 jefe de planta (confianza)

Aunque cada planta mantiene el número de personal de acuerdo con sus propias necesidades de producción; la definición de puestos y funciones no varía de una a otra, pues se establece un proceso de trabajo similar. Las diferencias surgen con aquellos factores que tienen que ver con la productividad.

Dado que la calidad del producto regula su precio, en la planta se establecen mecanismos y normas, integradas a la organización normal del trabajo, para conservar y elevar la calidad del producto, pues no solamente resulta ser un alimento perecedero sino altamente vulnerable al medio ambiente y al trato que se le da desde el momento en que es extraído del mar. La luz, el calor, el aire, son elementos que alteran su estado natural y reducen los beneficios económicos que de él se pueden obtener. Incluso, la inexactitud del empaque afecta su calidad, pues con un solo camarón en malas condiciones en la charola, se torna en camarón de segunda.

Estos rasgos determinan la dinámica del proceso de empaque y su ritmo. El

reclamo de cuidados especiales impide la aplicación de cambios tecnológicos en los sistemas de producción. Por lo demás, éstos son desechados después de introducirse como lo muestran algunos ejemplos. Con anterioridad se utilizaba una máquina que succionaba el camarón de las bodegas de los barcos y los depositaba en la tina de lavado, pero se eliminó porque lo maltrataba, lo rompía o le quebraba la cola, y un camarón sin cola no vale. Semejante situación sucede con la máquina descabezadora, que siendo vigente, es poco utilizada pues resulta más lenta que las habilidosas manos femeninas y también maltrata el camarón.

Los adelantos tecnológicos se están dando más bien en los sistemas de congelación y en el mejoramiento de las máquinas seleccionadoras.<sup>4</sup> En general no son muchas las máquinas y herramientas utilizadas en el empaque. La planta cuenta con una seleccionadora que separa el camarón en 8 diferentes medidas; además de tinas de lavado con bandas eléctricas de transportación; jalones hidráulicos; desvenadores; plataformas de transportación; congelado y conservación; congeladores y bodegas de conservación. Desde hace aproximadamente 20 años no se ha alterado la tecnología y no se avisan cambios importantes en el futuro inmediato.<sup>5</sup>

Así lo determina el producto. Su cuidado es tan riguroso que, cuando el camarón es especialmente grande y de color azul, se llega a los extremos de iniciar el descongelamiento en las bodegas de los barcos, antes de que éstos atraquen en el muelle, para que al sacarlo tenga la flexibilidad suficiente y soporte el manejo. En este caso, todo el proceso se realiza manualmente, el camarón no pasa por la máquina seleccionadora, sino que son las empacadoras quienes lo tienen que clasificar directamente.

Toda la inteligencia y fuerza corporal destinada a hacer del camarón un producto sólo asequible a ciertos paladares y bolsillos. Este objetivo se alcanza gracias a la combinación de dos factores interdependientes: 1) la utilización intensiva y extensiva de mano de obra en el curso

de todo el procesamiento del producto, y 2) la aplicación de mano de obra específicamente femenina en la fase concreta de selección, clasificación y empaque del camarón.

La clasificación y empaque del camarón se realiza de acuerdo a tres propiedades: *color, calidad y tamaño*.

*Color:* Azul (el de mayor valor), Café (el más resistente) y Cristalino (clasificado como Azul segunda).<sup>6</sup>

*Calidad:* Primera y Segunda.

*Tamaño:*<sup>7</sup>

GRANDE	MEDIANO	CHICO
Under-10	21-25	31-35
Under-12	26-30	31-40
Under-15		41-50
Under-20		51-60
		61-70
		80 over

**Actividades preparatorias del proceso de empaque**

Si bien los ritmos de la planta dependen del camarón desembarcado para maquilar, el desembarco está debidamente programado para no congestionar el muelle o descargar una cantidad superior a la que se puede maquilar en un día o dos. Como se dijo anteriormente, lo importante es que el producto permanezca en la planta sólo el tiempo indispensable ya que ella no absorbe los costos de tiempo invertido en la descarga. Así, cada barco tendrá que anunciar su llegada para que se le autorice día y hora de atraque.

La descarga, como casi todas las fases del proceso de empaque, emplea exclusivamente trabajo manual, pero no con personal de la planta sino con trabajadores contratados por las cooperativas pesqueras. Ya sea que el camarón venga a granel o en canastos, es transportado de la bodega del barco a la primera tina de lavado, colocada en el muelle, para descongelarlo con agua tibia de 10 a 15 minutos. Aquí comienza el trabajo de la planta.

<sup>4</sup> En algunas plantas se ha introducido una nueva seleccionadora que en vez de separar las 8 medidas de las actuales, separa 13 y la selección es más precisa, desechando la pedacería. Al parecer la planta Zerimar introducirá una de este tipo en la próxima temporada.

<sup>5</sup> En general cada una de las máquinas aquí mencionadas son impulsadas por fuerza humana.

<sup>6</sup> El mercado más importante es el de Estados Unidos, en donde se coloca preferentemente camarón azul. Los japoneses prefieren el café y los españoles el camarón botalón y cacahuete, que son de un tipo y una calidad diferente de las mencionadas.

<sup>7</sup> Son medidas estandarizadas a nivel mundial y se fijan en libras. El tamaño Under-10, por ejemplo, equivale a menos de 10 camarones por libra.

Ya descongelado, el camarón pasa por medio de una banda metálica a la báscula. Se pesa para conocer el monto a maquilar para cada barco, sin especificar color, calidad o tamaño. De ahí el camarón es trasladado a otra tina, integrada a la máquina seleccionadora, a un segundo lavado con agua fría para que tome así su peso y consistencia normal. En menos de un minuto, la seleccionadora clasificará los distintos tamaños y los dejará caer por medio de embudos en *taras* de plástico, las cuales pasarán a las mesas de empaque. Considerando que las funciones hasta este momento realizadas implican una fuerza física importante, se destinan exclusivamente a hombres.



La utilización de fuerza de trabajo femenina se inicia en las mesas de empaque. Hombres y mujeres se reúnen en la planta, pero sólo éstas podrán realizar el empaque propiamente dicho —acomodar el camarón en las charolas. Los hombres se dedicarán a tareas auxiliares de esa actividad— lavar el camarón, cargarlo, trasladarlo, congelarlo, estibar, etcétera.

#### Proceso de empaque

En un ambiente físico de humedad constante, el piso siempre está lleno de agua, las empacadoras emprenderán su tarea protegidas tan sólo por una bata de algodón, guantes y botas de hule y un gorro de tela que les recoja el cabello y no contamine el producto. En invierno pasarán frío porque el aire helado que sale de los congeladores y bodegas inundará la nave

en donde ellas trabajan. En verano no disfrutarán mucho tiempo de esa frescura porque es cuando la Planta cierra.

Con iluminación artificial y el ruido de la vieja seleccionadora, paradas sobre empaletados de madera, en posición semiencorvada, sin poder desplazarse, las mujeres irán empacando el camarón que tendrán frente a sí en mesas de acero inoxidable, colocadas de manera que formen hileras, siete empacadoras a cada lado de cada mesa, quedando una frente a la otra con el espacio suficiente entre ellas para que se les coloque el producto. Un hombre les llevará a cada una las *taras* de camarón que vayan requiriendo, de tal manera que no se les amontone y entorpezcan su trabajo, pero tampoco que se queden un momento sin materia a empacar. Con el camarón en la mesa se dispondrán a separar *medidas, calidad y color*, pues la seleccionadora sólo clasifica 8 tallas y ellas tendrán que empacar 12. Bajo estos 3 principios tendrán que empacar y lo hacen de la siguiente manera: acomodan el camarón en una charola de plástico para formar la *marqueta*, calculando que sean 5 libras; cada medida requiere una forma particular de acomodo, para que en un mismo tipo de charola quepan 5 libras de camarón pero en cantidad distinta según el tamaño del producto.

Las charolas llenas las van acomodando en una base colocada atrás de ellas para que la revisadora confirme el empaque, si está mal hecho se les regresará sin que se les contabilice la charola. Al mismo tiempo que empacan, las trabajadoras deben separar el camarón *broken* (quebrado), que posteriormente será pelado, desvenado y empaquetado. En tiempos de aglomeramiento de camarón, la empresa contrata exclusivamente mujeres para pelar y desvenar camarón. Cuando no es así, las mismas empacadoras realizan esta tarea, clasificándolo en 3 medidas —grande, mediano y chico— para terminar empacándolo igualmente en charolas de 5 libras.

El camarón empacado en la charola es llevado por un hombre a otra mesa, en donde una mujer ratificará o rectificará el peso de cada charola, quitándole o poniéndole camarones a cada una y las pasará a otra mujer quien las clasificará y apilará de 10 en 10, tomando en cuenta color, medida y calidad para que un hombre les de el primer *glaze* y las estibe en el congelador. Ahí permanecerán mínimamente 8 horas, para que el camarón se congele y pueda ser enfundado, sin

la charola, en una caja de cartón parafinado, aplicando sobre ellas el segundo *glaze* de tal forma que la *marqueta* sea un solo bloque de hielo, que le dará al producto la protección necesaria para que no se rompa o se descomponga. Considerando el color, calidad y tamaño, cada 10 *marquetas* serán empacadas en otra caja de cartón y estibadas en una bodega de conservación para que posteriormente carguen con ellas los trailers que las llevarán directamente a San Diego, California, donde se negociará su venta.

#### La jornada de trabajo

Existe una jornada oficial, regida por el Contrato Colectivo de Trabajo, que establece un horario de 8 a 12 horas del día, para las mujeres. Sin embargo, el mismo Contrato ordena que la jornada concluya cuando termine la producción y ésta la fija la empresa según sus necesidades. En esas 4 horas de labor, en cambio, deberán sacar un mínimo de producción, tasado en 60 charolas de camarón empacado. Pero esto no es lo importante, pues en 2 ó 3 horas se puede rebasar ese monto, por el cual es pagado el salario mínimo. La producción fundamentalmente se extrae en tiempo extraordinario, el cual es pagado a destajo. Sobre ese tiempo se aplican intensivos ritmos de trabajo para arrancar la mayor productividad posible. Con el alargamiento de la jornada hasta 15 horas diarias sin pausas de descanso, más que las obligadas para comer o cenar, es como la empresa puede alcanzar una producción tan alta, que llega a ser en una temporada de alrededor de 1 300 toneladas de camarón empacado.

El trabajo está organizado de tal manera que no existan tiempos muertos para la empresa, ni descanso para las empacadoras. Todo es un proceso ininterrumpido de tareas secuenciales, un trabajo continuo y coordinado, en donde el tiempo es aprovechado en su máxima expresión, regulando todos aquellos factores objetivos y subjetivos que pudieran alterar el ritmo establecido desde el primer minuto de trabajo hasta el último camarón que habrá de empacarse. Se persuade al personal para que cuide el producto y se aprovechan al máximo las capacidades de cada una de las empacadoras.

Incluso, se planea el tipo de comida que deben de ingerir y en donde deben hacerlo para que mantengan el mismo ritmo de trabajo a destajo. Anteriormente, las empacadoras salían a comer a

la calle, en puestos ambulantes dispuestos alrededor de la Planta. Ese tiempo lo utilizaban, también, para comprar diversas mercancías que expusieron se les iba a vender. Sin embargo, la empresa comprobó que después de esa hora, las empacadoras ya no rendían, pues ese tiempo no era aprovechado para descansar, comían mal y las compras distraían su atención posterior en el trabajo, o bien las presionaba demasiado el día de pago, ya que casi todo el salario se les iba en abonar sus deudas contraídas con las vendedoras. Por ello, la empresa decidió suspender las salidas a comer, instaló un comedor y creó condiciones para que lo hicieran dentro de la planta. Las empacadoras pagan su comida y la empresa paga la cena. Hasta se puede "echar una siestecita". Y todo en aras de la productividad.

A pesar de todo, entre más se alarga la jornada el ritmo de trabajo disminuye, aun con distintos sistemas de vigilancia y presión ejercidos contra las empacadoras para acelerar sus ritmos. Incrementar el salario aumentando el trabajo a destajo no logra ser un incentivo suficiente, ya que ellas no determinan el límite de su tiempo extraordinario ni el monto de su salario diario. Incluso, en muchos casos, sus habilidades en el empaque irán en su contra pues, por ejemplo, a las más rápidas se les dará camarón pequeño porque es más laborioso su empaque.

El alargamiento de la jornada y la aplicación de intensos ritmos de trabajo son los determinantes del proceso de producción del empaque, signos que caracterizan todo trabajo a destajo, combinado con el uso extensivo de trabajo eventual. A nivel salarial, empero, se llegan a alcanzar salarios que rebasan, en el período alto de la temporada, la media nacional. En la temporada 1987-1988 el charolaje extra se pagó a 160 pesos y en un día una empacadora lograba sacar más de 200 charolas extras, lo que equivalía a un salario mensual promedio, en diciembre de 1987, de un millón de pesos, incluyendo el salario mínimo por sus 60 charolas. Evidentemente, los costos en desgaste físico y salud que tienen que pagar son muy altos, añadiendo que ese salario sólo lo logran mantener unos cuantos meses y el resto del año recibirán el mínimo, o nada si se es eventual.

En Guaymas, a diferencia de otras ciudades del norte del país, en donde se maquila camarón, no existe competencia entre las plantas por allegarse mano de obra. Antes de que inicie cada temporada, las plantas establecen un convenio sobre el precio del destajo y el número

de empacadoras que cada una necesitará. Acuerdan no piratearse a las empacadoras, dándoles al mismo tiempo cierta seguridad en el empleo, pues cada temporada no varía la plantilla de personal eventual contratado. No obstante, esos convenios inhiben las posibles presiones para aumentar el precio del trabajo a destajo, dado que ellas no intervienen en esas negociaciones, aun cuando lo hace el sindicato que las representa.

La plantilla de empacadoras en la ciudad se conoce. No es muy atractivo serlo y cada vez hay menos mujeres que quieren adiestrarse en ello. Ahí radica la existencia de convenios de reparto de mano de obra, situación que, por otro lado, no es conciente entre las empacadoras, pues bien podrían aprovechar esa oferta de trabajo para negociar mejores condiciones de trabajo y salario. Dentro de algunos años la escasez de empacadoras en la localidad se convertirá en un verdadero problema y algunas plantas se previenen ya ofreciendo a las eventuales ciertas concesiones como el mantenerlas trabajando hasta que termine la temporada, o aumentando la tarifa del trabajo a destajo por encima del convenio, otorgando ciertas prestaciones o gratificaciones económicas.

#### Situación social de las empacadoras

El promedio de edad es de 45 años y dentro de poco una buena parte se jubilará. Ya no habrá más nuevas empacadoras, las mujeres jóvenes prefieren trabajar en el empaque de la sardina, se paga más y el trabajo es más simple, no se requiere ningún tipo de especialización. Para la empresa esto significa descubrir nuevas formas para extraer mayor productividad a sus ya desgastadas trabajadoras, ofreciéndoles ciertas prebendas que le despejen el camino futuro.

Si las mujeres empacadoras fueron pioneras en el mercado laboral de la región, hoy se interesan cada vez menos en adentrarse en este mundo profundamente masculino y hostil. Mucho debieron cambiar para sobrevivir en este ambiente de agresión sexista al invadir el universo de la pesca que aún les es ajeno. Socialmente son despreciadas y se les llaman despectivamente "las camaronas". Generalmente, son mujeres solas, madres solteras, dejadas, separadas, todas con hijos y principal sostén de la casa y que durante su tiempo libre sólo les resta continuar su trabajo en la casa



o divertirse en fiestas que no las aleja del medio, ni les quita el olor de su trabajo, el cual ya llevan metido en todos los poros de su piel. El alcoholismo es una tendencia preocupante, más bien la expresión del *stress* al que se ven sometidas por los intensos ritmos de trabajo. Las reumas, várices y artritis les delata su ocupación, es el saldo de su incursión.

Poco les ha valido a estas mujeres desbrozar el camino laboral para que las futuras generaciones de mujeres pudieran acceder a otras actividades menos desgastantes y más aceptadas socialmente. Es común referirse a ellas como "putas sin paga". A final de cuentas no se les perdona haber invadido el poderío masculino, aún cuando sólo haya sido un reducido espacio en los muelles, asimilando con ello la misma agresividad masculina y haciendo uso de su cuerpo al igual que los marineros que en cada puerto dejan un amor.

El capital no dejará esta fuente hasta hoy ilimitada de productividad que constituye la fuerza de trabajo femenina. Ningún hombre acepta ser empacador, no soporta los ritmos y la inamovilidad del puesto, pero reprueba y desprecia a las mujeres que lo hacen. Coyunturalmente, ellas ingresaron a esta actividad y hoy se les impone. Una agrupación de todas las plantas empacadoras haría tal vez rentable la automatización del empaque y reduciría la especialización del trabajo. Habría que preguntarse si aún así el producto requeriría el cuidado especial que sólo la mano femenina es capaz de darle gracias a la sociedad patriarcal que la produjo.