

CUADERNOS DE HISTORIA 55

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE - DICIEMBRE 2021: 163-189



ENTRE OBREROS Y EMPLEADOS. LOS INICIOS DE LA LUCHA POR EL RECONOCIMIENTO EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y GASTRONÓMICA (1927-1949)*

*Juan Carlos Yáñez Andrade***

RESUMEN: El presente artículo analiza el desarrollo del movimiento gremial hotelero y gastronómico entre 1927 y 1949. Este movimiento no ha sido estudiado por la historiografía social, abriéndose un campo de análisis provechoso para comprender las modalidades de organización, condiciones de trabajo y demandas. Para analizar la evolución del movimiento de obreros y empleados de la industria hotelera y gastronómica se hará uso, principalmente, de folletos de organizaciones y prensa del período. Se señala que las modalidades de organización evolucionaron desde el mutualismo hasta los primeros sindicatos de la década de 1920, en un contexto histórico marcado por la cooptación que llevaron a cabo las distintas autoridades de gobierno. El artículo se centra en la “lucha por el reconocimiento” de obreros y empleados, en especial, por la eliminación de la propina.

PALABRAS CLAVE: trabajadores, empleados, industria hotelera, industria gastronómica, reconocimiento.

* El presente artículo forma parte del proyecto FONDECYT de Iniciación N°11190167 titulado “Los trabajadores se toman un descanso. Las políticas de promoción del tiempo libre y el turismo social en Chile: 1927-1973”.

** Académico de la Escuela de Administración Hotelera y Gastronómica, Universidad de Valparaíso. Director Alterno CIDEP-UV. Doctor en Historia (EHES). Viña del Mar, Chile. ORCID ID: 0000-0003-0317-3292. Correo electrónico: juancarlos.yanez@uv.cl

*BETWEEN WORKERS AND EMPLOYEES. THE BEGINNINGS OF THE
STRUGGLES FOR RECOGNITION IN THE HOTEL AND GASTRONOMIC
INDUSTRY (1927-1949)*

ABSTRACT: This article analyzes the development of the hotel and gastronomic trade union movement between 1927 and 1949. This movement has not been studied by the social historiography, opening a profitable analysis field to understand the modalities of organization, working conditions and demands. To analyze the evolution of the movement of workers and employees of the hotel and the gastronomic industry, we will make use, mainly, of brochures of organizations and press of the period. It is pointed out that the forms of organization evolved from mutualism to the first trade unions of the 1920s, in a historical context marked by the cooptation carried out by the different government authorities. The article focuses on the “struggle for recognition” which workers and employees, especially, for the elimination of tipping.

KEYWORDS: workers, employees, Hotel Industry, Gastronomic Industry, recognition.

Recibido: 14 de enero de 2020

Aceptado: 18 de mayo de 2020

Introducción

Como un sarcasmo en nuestra profesión, tenemos que condimentar y servir los más apetitosos manjares, preparar las lujosas camas, donde descansan los cuerpos de los que nada producen y que derrochan en orgías tras orgías, las riquezas que acumulan a costa de la explotación de millares y millares de seres¹.

La historiografía del movimiento obrero chileno, tanto su vertiente clásica como la Nueva Historia Social, se orientó a estudiar los procesos de proletarización de los grupos tradicionales que formaron parte de las grandes industrias extractivas, así como de los sectores urbanos vinculados a la industria de los servicios². Se han hecho aproximaciones específicas sobre jornaleros portuarios, trabajadores de la construcción y de la industria del cristal³; sin embargo, se sabe poco de otros grupos de

¹ *Unidad Hotelera*, N°3, Segunda Quincena de 1935, p. 1.

² Ramírez, 1956; Barria, 1960; Pinto, 1998; DeShazo, 2007; Grez, 2007.

³ Yávar, 1989; Rojas, 1993b; Rojas, 1996.

trabajadores vinculados a la urbe, como los jornaleros municipales o, en nuestro caso, los que se desempeñaron en la industria de la hotelería y restauración. Por su parte, la historiografía sobre empleados es más bien escasa. Las pocas investigaciones realizadas sobre la materia han abordado la sindicalización de los empleados fiscales⁴ y aparecen en los estudios consagrados a la clase media⁵. Resultan interesantes las memorias de un destacado dirigente gremial –Francisco Hinojosa– presidente durante muchos años de la Federación de Empleados Particulares de Chile⁶.

Estudiar la historia del personal hotelero y gastronómico es una excelente oportunidad para ampliar el registro de la historia laboral chilena, a través de evidencias tanto factuales como documentales que dan cuenta de identidades más diversas y complejas, y que van más allá del espacio fabril. En este sentido, estudiar el sector hotelero y gastronómico, supone enriquecer las identidades de clase, ampliando el espectro del movimiento de trabajadores hacia sectores que, sin reconocerse como parte del mundo obrero, asumieron formas de organización y de lucha a partir de experiencias compartidas de explotación y precarización de sus vidas.

El objetivo central del presente artículo es reconstruir la fase inicial del movimiento sindical del personal hotelero y gastronómico, caracterizando sus organizaciones, identificando las principales demandas que tuvieron, sus relaciones con la legislación social y el Estado. Entre los obreros y empleados se encuentra un heterogéneo grupo que abarcaba cajeros, garzones, camareros, maîtres, porteros, ascensoristas, jefes de cocina y auxiliares.

En 1924 se aprobó la Ley de Empleados Particulares, abriendo una brecha al interior del movimiento de trabajadores entre empleados y obreros, que no se cerró en términos legales hasta que la dictadura militar del general Augusto Pinochet derogó tal distinción. Quizás la diferencia más importante que estableció la Ley de 1924 fue el reconocimiento de que el trabajo de los empleados implicaba un esfuerzo intelectual y el de los obreros uno manual, estableciendo mayores beneficios para los primeros. A partir de 1924, distintos sectores gremiales lucharon por ser reconocidos como empleados, en el entendido de que dicha ley ofrecía una serie de ventajas en materia de prestaciones sanitarias y de jubilación⁷.

⁴ Candina, 2013.

⁵ González Le Seaux, 2011.

⁶ Hinojosa, 1967.

⁷ Una reciente investigación que aborda el sistema de seguridad social chileno en Rengifo, 2017, pp. 397-423.

El período de luchas que inicia el personal hotelero y gastronómico a partir de mediados de la década de 1920 coincide con la etapa de institucionalización de la cuestión social, un liderazgo orgánico de tipo sindical, la consolidación de la legislación del trabajo y el fortalecimiento de la inspección laboral. Si bien existían experiencias organizativas dentro de la industria hotelera y gastronómica desde comienzos del siglo XX, sus finalidades apuntaban al socorro mutuo y se alejaban de las reivindicaciones sindicales.

La presente investigación es de tipo descriptiva y exploratoria, en la medida que reconoce que no existen investigaciones sobre este grupo de trabajadores y las fuentes de información son más bien de tipo primaria, en especial folletos y prensa. En términos metodológicos se ofrece un panorama general de las distintas modalidades de organización que tuvo el personal de la industria hotelera y gastronómica, para luego comprender cuáles fueron sus principales demandas y reivindicaciones entre fines de los años 1920 y fines de los años 1940. La estructura del artículo no se organiza en términos cronológicos sino temáticos, porque el estudio de un gremio con muchas fragmentaciones y vacíos documentales dificulta una reconstrucción de tipo lineal. De esta forma, la primera parte se ocupa de los antecedentes y desarrollo de la organización de los trabajadores hoteleros y gastronómicos, mientras que la segunda aborda de manera específica lo que se denomina la *lucha por el reconocimiento*, que, en el caso del grupo a investigar, apunta al reconocimiento de su carácter de empleado y que tuvo en la lucha por la eliminación de la propina su aspecto más destacado. En términos temporales, la investigación reconoce el año 1927 como un punto de inflexión al crearse el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles, finalizando en 1949 con la convocatoria a la primera huelga general.

La organización del movimiento: antecedentes y desarrollo

El crecimiento de la industria hotelera y gastronómica en las primeras décadas del siglo XX estuvo asociado al desarrollo de la industria turística y de ocio, a la cual accedieron crecientes sectores de la población, en especial a partir de los años 1940⁸. Si bien en el caso de Chile no se tiene certeza sobre las cifras que comprende esta industria, algunos censos de población ofrecen información detallada sobre la población activa y la participación en las distintas actividades económicas. El comercio, donde se incluyen las actividades vinculadas a la industria hotelera y gastronómica, creció desde 71 685 personas en 1895 a 188

⁸ Para una presentación de la historiografía que ha abordado el turismo social y el ocio entre los trabajadores, ver Yáñez, 2020, pp. 1895-1911.

918 en 1940, con un aumento del 6% anual, llegando en 1940 a representar el 10% de la población activa total (1 838 363 trabajadores). Lo interesante es que el censo de 1940, por primera vez, registra la cantidad de personas ocupadas en “Servicios hoteleros y personales”, lo que incluye hoteles, restaurantes y cafeterías, con un total de 59.553 personas (Tabla N°1), es decir el 3,2% de la población activa, aunque representaba un 32% de las personas que se dedicaban a la actividad comercial⁹.

Tabla N°1. Población activa del país en el comercio e industria hotelera (1895-1940)

<i>Dimensión</i>	<i>1895</i>	<i>1930</i>	<i>1940</i>
Población total	2 700 000	4 287 445	5 093 000
Población activa	1 025 549	1 460 474	1 838 363
% Población activa	38%	34%	36%
Actividades comerciales	71 685	161 185	188 918
Servicios hoteleros	-	-	59 553*
% Población activa	-	-	3,2%

Fuente: Censos 1895, 1930 y 1940; Braun, *et al.*, 2000.

* Se considera solo a aquellos que se declaran patrones, obreros y empleados.
No se incluye a los desocupados.

De las 59 553 personas que comprendían el rubro de la hotelería y restauración en 1940, la mayoría se declaraba patrones (29 137), lo que muestra que muchas actividades correspondían a cuentapropistas, seguidos por obreros (24 878) y empleados (5538). La importancia por provincia corresponde, en primer lugar, a Santiago con un total de 25 096 personas dedicadas al rubro de la hotelería y restauración, seguido por la provincia de Valparaíso con 9196 y Concepción con 2860, lo que es coincidente con el patrón de ser las principales capitales provinciales del país. Estas cifras concuerdan en cierto aspecto con la información que ofrece el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares en 1945, al señalar que el conjunto de los gremios de trabajadores hoteleros y de ramos similares agrupaba un total de 30 000 asociados¹⁰. Sin embargo, del análisis del censo de 1940 surge la siguiente interrogante. Si los criterios

⁹ República de Chile, 1940, pp. 116-120.

¹⁰ “Comité Central Relacionador de Trabajadores Hoteleros de Chile”, *El Garzón*, Santiago, 20 de agosto de 1945, p. 3.

fijados por el censo establecían que las actividades vinculadas a la industria de la restauración y hotelera eran fundamentalmente manuales (obreros), y los empleados representaban solo el 9% del total de personas, ¿por qué tantas organizaciones de trabajadores se autoproclamaron como empleados?

Desde comienzos del siglo XX, los distintos sectores de la industria hotelera y gastronómica buscaron organizarse con la finalidad de luchar por sus derechos. Las modalidades organizativas características apuntaron a la defensa de los agremiados y a ofrecer soluciones en el marco de las sociedades de socorros mutuos. De forma temprana el personal de cocina de restaurantes y hoteles fundaron, en 1906, la Confederación de Arte Culinario con la finalidad de brindar protección a sus asociados en materia de accidentes, enfermedades y muerte¹¹. Por su parte, el personal de hoteles fundó en 1913 la Federación de Empleados de Hoteles y Ramos Similares, con el carácter de sociedad de socorro mutuo¹².

La fuerte presencia de la experiencia mutualista entre los trabajadores de la industria hotelera y gastronómica hizo que estos vieran con cierta distancia y, en algunos casos, con fuerte crítica el avance de la legislación social durante la primera mitad de los años 1920. En 1924 se aprobaron importantes leyes, como la del Seguro Obrero y la de Empleados Particulares, que garantizaron condiciones laborales y de previsión para obreros y empleados respectivamente. El cuestionamiento a dichas leyes se debía a que, para los trabajadores hoteleros y gastronómicos, las sociedades de socorros mutuos ya eran efectivas en garantizar la atención de los enfermos, junto con ofrecer seguros de cesantía, vejez y muerte¹³.

En todo caso, tanto la Ley de Sindicatos (N° 4057) como la Ley de Empleados Particulares (N°4059), ambas de 1924, significaron un impulso a la organización del personal de la industria hotelera y gastronómica, al abrir un espacio para el reconocimiento oficial de los sindicatos, en el contexto de cooptación al que estaba siendo sometido el movimiento obrero desde la promulgación de las leyes sociales¹⁴. La Ley de Empleados Particulares estableció disposiciones especiales para esta categoría, reconociendo el desempeño de tareas diferenciadas de los obreros¹⁵. Además, esta ley ayudó en la sindicalización de los trabajadores de la industria hotelera y gastronómica, ya que movilizó los intereses de estos

¹¹ Confederación de Arte Culinario, 1906.

¹² Federación de Empleados de Hoteles, Ahorros y Socorros Mutuos, 1914.

¹³ "Exposición de motivos", *La Armonía*, Santiago, Segunda Quincena de Octubre, 1926, p. 1.

¹⁴ Rojas, 1993a.

¹⁵ La Ley N° 4059 de 1924 fue derogada y reemplazada por el Decreto Ley N° 857 de 1925.

con la finalidad de ser reconocidos como empleados, es decir, sujetos que desempeñaban esencialmente una actividad intelectual.

A partir de la promulgación de la Ley de Empleados Particulares y sus posteriores modificaciones, la dirigencia se movilizó para unificar las distintas organizaciones y presionar a las autoridades para su reconocimiento profesional, ya que el Decreto Ley N° 857 de 1925 no reconoció como empleados al personal de la industria hotelera y gastronómica al no comprender un trabajo continuo¹⁶. En 1926 se organizó un Comité pro-unificación de los Empleados de Hoteles y Ramos Similares, cuyo órgano de difusión fue el periódico *La Armonía* (1926-1928) y su bandera de lucha, la unificación del gremio:

El Comité hace ver al gremio que la desunión entre nosotros reporta beneficios al capitalista, porque no se puede iniciar ninguna campaña en bien del gremio con probabilidades de éxito, porque no hay unión, y cuéntenlo por seguro nuestros camaradas de que si seguimos así llegará el día en que no se nos pagará ni el miserable sueldo que actualmente ganamos pues así sea dicho ya¹⁷.

A partir de 1927, y con el ascenso de Carlos Ibáñez del Campo a la Presidencia de la República, se promovió una política laboral consistente en promover la sindicalización por vías institucionales y que sirviera de soporte al desarrollo del régimen y de sostén de las distintas actividades económicas bajo los principios de la conciliación entre el capital y el trabajo¹⁸.

Los intentos por promover la unificación del gremio hotelero y gastronómico tuvieron éxito en 1927 al crearse el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares. Fundado a partir de la unión de la Sociedad de Empleados de Hoteles, Ahorros y Socorros Mutuos y la Federación de Trabajadores de Hoteles y Ramos Similares, tuvo como finalidad lograr “el mejoramiento progresivo tanto económico como espiritual y social” de sus asociados, sin reconocer una finalidad partidaria, política o religiosa, centrando sus actividades en la “estabilidad económica y social de cada asociado”¹⁹. El sindicato profesional buscaba ser la instancia mediadora entre los requerimientos de los empresarios

¹⁶ De hecho, el Decreto Ley N° 857 dejó fuera del ámbito de la aplicación de la ley a los empleados del Estado, a quienes prestaran sus servicios en el propio domicilio, al personal doméstico, a los empleados agrícolas y a todo personal que no desarrollara labores continuas.

¹⁷ “Exposición de motivos”, *La Armonía*, Santiago, Segunda Quincena de Octubre, 1926, p. 1.

¹⁸ Yáñez, 2008.

¹⁹ Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares, 1928, pp. 2-3. Su directiva estuvo compuesta por Hermógenes Díaz como presidente, Luciano Yáñez como secretario y representante legal Ismael Hinojosa.

del rubro y la oferta de mano de obra, por lo cual operaba como instancia de control de sus asociados ante cualquier falta cometida en sus labores:

Esta institución —el *Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares*— ha manifestado en otras ocasiones, por la prensa, que no se hará responsable de irregularidades de estos empleados, sino los solicita directamente a su oficina de trabajo el empleador o administrador que lo desee, como cualquier particular que lo necesite...

De esta manera el empleador estaría más tranquilo con el personal que tuviera en su casa; y la responsabilidad del empleado quedaría, también, a salvo, evitándose los abusos de parte del personal inescrupuloso y poco culto²⁰.

El interés del gobierno de Ibáñez por promover la unificación del gremio hotelero y gastronómico apuntaba no solo a garantizar la armonía entre el capital y el trabajo, sino también a ofrecer las condiciones para el desarrollo de una industria, como la del turismo, que debía asegurar ingresos económicos al país y fuentes de empleo. En 1927 el gobierno de Ibáñez creó el Ministerio de Fomento y, dentro de él, al año siguiente, la Sección de Turismo, que tenía como objetivo promover la imagen del país²¹.

Con la finalidad explícita de intervenir el gremio hotelero y gastronómico, el gobierno de Ibáñez creó la Oficina de Organización del Personal de la Industria Hotelera y Ramos Similares, la cual se instaló en las dependencias de la Sección de Turismo para luego trasladarse a la Inspección General del Trabajo, cambio que supuso una clara connotación interventora en materias laborales y de organización del gremio²². Dicha intervención estuvo a cargo de Artemio Gutiérrez Prieto, quien anunció la sindicalización obligatoria, aunque separando a empleados y obreros, creando para ello en 1930 la Confederación Nacional de la Alimentación, entidad que reunía de manera inédita a obreros y empleados de la industria hotelera y gastronómica, además, a gremios vinculados con la alimentación.

La Confederación Nacional de la Alimentación comprendió un amplio rubro de actividades, como los hoteles, restaurantes, pastelerías, casas residenciales, bares, centros sociales, cocinerías, cafeterías, entre otros. Los empresarios debían dar las facilidades para la sindicalización de sus trabajadores, incluso, obligándolos

²⁰ “Verdades que amargan”, *La Armonía*, Santiago, Segunda Quincena de octubre de 1928, p. 4.

²¹ Yáñez, 2018, pp. 178-193.

²² “Circular N°4”, *Confederación Nacional de la Alimentación*, Santiago, N° 1, 5 de septiembre de 1930, p. 4.

si fuese necesario. La posición conciliadora y de apoyo al gobierno por parte de la confederación queda clara en su declaración de principios cuando señala:

Es trascendental la misión que con sus múltiples beneficios trae para el gremio esta nueva entidad social. Se establece como finalidad básica en sus Estatutos, la estabilidad y completa armonía que debe reinar entre el capital y el trabajo, mediante la cultura y respeto mutuos entre patronos y empleados, sin rozar los intereses y sentimientos del uno ni del otro sugeridos por la mutua comprensión de sus derechos y deberes²³.

Los medios para lograr estos objetivos comprendían las veladas culturales y artísticas, el policlínico, las cooperativas de consumo, un fondo de cesantía, un mausoleo y una Caja de previsión social. Este último aspecto es importante para comprender la transición entre las formas tradicionales de entender la protección asociadas al mutualismo, con la acción moderna de gestionar lo social, bajo la lógica de una Caja de previsión social, cuyos depósitos eran garantizados por el Estado y administrados por la Caja Nacional de Ahorro. En el marco de las tendencias corporativas presentes en la administración del presidente Carlos Ibáñez del Campo²⁴, la Oficina de Organización del Personal de la Industria Hotelera y Ramos Similares, al alero de la Inspección General del Trabajo, promovió el fortalecimiento de sindicatos de obreros y empleados de la hotelería y gastronomía, así como la creación de una Cámara Industrial de Alimentación que agrupara a los empresarios del rubro. Por esta vía el gobierno buscaba asegurar la participación de los distintos sectores productivos y garantizar la armonía social a través de la conciliación de los diversos intereses:

El país y la opinión pública deben descansar en la seguridad –señalaba el órgano de la *Confederación Nacional de la Alimentación*– de que una entidad constituida con tan elevados propósitos y finalidades de orden social y general, basada en el orden, respeto y el Derecho de la Ley, como la Confederación Nacional de la Alimentación, está llamada a velar con cautela por la estabilidad de las instituciones y de sus Gobernantes y a constituir dentro del concierto social un factor eficaz que garantizando en su proporción el orden social interior, coayude a fortalecer en alto los prestigios de grandeza moral y de floreciente República en que está conceptuado nuestro país entre las potencias extranjeras²⁵.

²³ “Manifiesto de la Confederación Nacional de la Alimentación”, *Confederación Nacional de la Alimentación*, N° 1, Santiago, 5 de septiembre de 1930, p. 2.

²⁴ Rojas, 1993a.

²⁵ “Declaraciones oficiales”, *Confederación Nacional de la Alimentación*, N°1, Santiago, 5 de septiembre de 1930, p. 3.

Con la caída del gobierno de Ibáñez en 1931, la Confederación Nacional de la Alimentación, que había buscado agrupar a los distintos rubros de la industria, perdió legitimidad, con lo cual el movimiento de trabajadores comenzó a fortalecerse en torno al Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares y el Sindicato Profesional de Arte Culinario. Estos dos sindicatos convocaron, en septiembre de 1933, a una convención extraordinaria, a la cual concurren representantes gremiales de Santiago, Antofagasta, Valparaíso y Chillán²⁶. Entre sus conclusiones se pueden mencionar la propuesta de creación de una inspección hotelera con participación del personal agremiado, un carné profesional, un salario mínimo de \$150 para ambos sexos, la eliminación de la propina y el no pago del servicio roto. La delegación de Valparaíso propuso la integración del Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y el Sindicato Profesional de Arte Culinario en una Confederación Sindical de Empleados de Hoteles con sede en Santiago, propuesta aprobada y cuya conducción estuvo a cargo de Tomás Marín, dirigente gastronómico. Esto significó un avance en materia de organización en el contexto de la crisis económica que afectaba al país y la necesidad de organizar un frente unido para seguir luchando en pro de la legislación social.

Sin embargo, la convención extraordinaria de 1933 también significó la división del gremio hotelero, entre un grupo que buscaba proseguir con la defensa de sus intereses en el marco de la modificación de la Ley de Empleados Particulares, que representaba la posición oficial, y otro grupo disidente que reivindicaba una posición más clasista y de lucha frente al empresariado y el Estado. El grupo oficial comenzó a publicar el periódico *El Gastronómico* (1933) y el disidente la *Vanguardia Hotelera* (1933). Ambos grupos representaban distintas posiciones en cuanto a la forma en que el gremio hotelero y gastronómico debía organizarse, disputa marcada por los efectos de la crisis económica de 1929 y la Gran Depresión que afectaba al país y que había empobrecido (proletarizado) a muchos sectores del gremio. Si el sector oficialista promovió una posición conciliadora con las autoridades de gobierno y reconocieron la labor de la Inspección del Trabajo en el marco del fortalecimiento de la legislación social y la orientación legalista de los sindicatos, el grupo disidente, por el contrario, optó por una posición clasista que agrupara a todos los trabajadores del sector sin distinción entre obreros y empleados, con una fuerte crítica a la legislación, al sindicato legal y la acción de la Inspección del Trabajo. El grupo disidente promovió la organización en los mismos establecimientos y “fraternizar con

²⁶ “Conclusiones de la Convención Extraordinaria de los Empleados de Hoteles”, *El Gastronómico*, Santiago, 18 de noviembre de 1933, p. 1.

los elementos obreros”²⁷, por lo cual lanzó en 1934 la campaña de creación de los llamados “comités de lucha”, los cuales constituirían:

[...] verdaderas brigadas de choque y llevarán a los demás compañeros la orientación de nuestro Grupo. A su vez nosotros nos ligaremos a la masa por medio de ellos y de esta inteligencia resultará el Grupo cada vez más fuerte. El Secretariado se encargará por su parte de ligar al Grupo con las demás organizaciones de obreros y empleados de acuerdo con su línea clasista²⁸.

Un tema fue el más polémico y marcó el distanciamiento entre el grupo oficialista y el disidente. En 1934 el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares, dirigido por Ismael Hinojosa, propuso la creación de una Inspección Hotelera, que en el fondo debía funcionar como un órgano de conciliación y arbitraje con representantes del gremio de trabajadores, de empresarios y de la Inspección del Trabajo²⁹. Esta Inspección Hotelera tendría consejos provinciales y departamentales que velarían por la conciliación en caso de conflicto y regularían el ejercicio profesional de los trabajadores. De hecho, la sección de Valparaíso del Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares solicitó formalmente la incorporación de un carné profesional en la industria. El hecho de que un sector solicitara al Ministerio del Trabajo este documento suponía un reconocimiento explícito de que las autoridades de gobierno podían visar el ejercicio profesional de los miembros del sindicato, aspecto duramente cuestionado por el ala disidente:

Solamente el Sindicato –señalaba la disidente *Vanguardia Hotelera*– por sus medios propios es el llamado a ejercer el control necesario sobre sus asociados. Si el Sindicato de Empleados de Hoteles de Valparaíso es fuerte y unido, no necesita tutelajes extraños. La acción conjunta de todos, inspirada en el bien superior del gremio les dará fuerza suficiente para hacerse respetar e imponer a los patrones el carnet que otorga el sindicato³⁰.

Esta posición del grupo disidente se enmarcaba en una estrategia mayor de fortalecimiento del gremio y que consistía en llamar a la unidad sin hacer distinción entre las posiciones ideológicas y el tipo de tarea desempeñada, reconociendo la situación de explotación que afectaba tanto a empleados

²⁷ “Nuestra palabra sobre la convención del 16 y 17 de septiembre”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 15 de noviembre de 1933, p. 1.

²⁸ “Nota editorial”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 1 de abril de 1934, p. 3.

²⁹ “Proyecto de Ley”, *El Gastronómico*, Santiago, 8 de agosto de 1934, p. 6.

³⁰ “¿Carnet profesional o carnet policial?”, *La Vanguardia Hotelera*, Santiago, 20 de agosto de 1934, p. 2.

como a obreros de la industria. Esta línea disidente fue apoyada por una de las secciones del personal hotelero de la ciudad de Valparaíso, cuyo órgano de expresión fue el periódico *Unidad Hotelera* (1935). Este periódico manifestó su crítica al empresariado y explotación de la mano de obra avalada por los organismos de inspección laboral, y cuestionó la labor del sindicato legal. El editorial del primer número sintetiza bien esta posición:

Debemos arrancar de nuestros cerebros la idea de que con pliegos de peticiones a las esferas gubernativas vamos a mejorar nuestra situación. Debemos darnos cuenta, que es la burguesía la que se encuentra en el poder, por lo tanto las leyes que dicta solo defienden sus intereses de clase. No olvidemos que todas las migajas contempladas dentro de las leyes del trabajo, no se nos han dado por los explotadores, sino que han sido arrancadas a través de grandes luchas. Ellos constantemente están estudiando la manera de burlar y quitarnos esas pequeñas conquistas. Es así como ha creado los organismos burocráticos: Inspección del Trabajo, Tribunal de conciliación, etc., servido por milicianos y nacistas, lacayos de los industriales³¹.

Con respecto al carné profesional propuesto por el ala oficialista, también se hizo una crítica: “El carnet profesional que propone Hinojosa, no es título de competencia de trabajo, sino que una selección del personal más dócil, que dé mayores garantías a las exigencias del patrón y que eliminará definitivamente de su profesión, a los que se destaquen en la lucha diaria por mejorar la desastrosa situación en que se encuentra el gremio”³². Esta posición sobre el carné profesional cruzará todo el período estudiado, porque reflejaba, más allá de si lo entregaba el sindicato con o sin aprobación ministerial, la necesidad que tenían los gremios de controlar un determinado saber y tradición:

Todos los días están saliendo garzones sin capacidad profesional, que han trabajado de coperos o corredores y ya se creen con derecho a trabajar de garzones, tocándonos a nosotros mismos de servir de profesores para que puedan trabajar. Son individuos que no piensan lo que van a hacer, desprestigiando nuestra verdadera profesión y desplazando al antiguo y eficiente garzón³³.

La división creciente entre un sector que se reconocía como empleado y promovía el desarrollo de la legislación social, y otro sector que se identificaba como proletario, reivindicando una acción más clasista, también se dio en la industria

³¹ “Solo a través del Frente Único”, *Unidad Hotelera*, Valparaíso, 17 de abril de 1935, p. 1.

³² *Ibid.*

³³ “Lucha por el carnet profesional”, *La Voz del Gremio*, Santiago, septiembre de 1943, p. 4.

gastronómica, enfrentando, en este caso, las posiciones de los trabajadores de cocina y los garzones. Los primeros habían fundado de forma temprana la Confederación de Arte Culinario en 1906, de tendencia mutualista, para luego fundar en 1924, junto a la Federación de Trabajadores de Hoteles (1912) y la Sociedad de Empleados de Hoteles de Ahorros y Socorros Mutuos (1922), el Frente Único del Gremio Hotelero. En 1931 la Confederación de Arte Culinario se transformó en el Sindicato Profesional de Arte Culinario³⁴, con una clara tendencia gremial, al disponer de una bolsa de empleo y buscar el control de la oferta laboral, obligando a los patrones a contratar solo personal agremiado³⁵. La orientación conciliadora, enmarcada en la política sindical promovida por el gobierno de Ibáñez, aparece clara en el artículo N°3 de sus estatutos, cuando señala que “procurará estrechar las relaciones entre el elemento obrero y patronal como medio de producir la armonía entre el Capital y Trabajo”. Los medios de acción apuntaban a la promoción de actividades artísticas y veladas culturales, y a la creación de una biblioteca técnica y social, bolsa de empleo y policlínico, entre otros³⁶.

Los llamados a la unidad del gremio de cocina apuntaron a reconocer en el sindicato un medio para hacer valer sus derechos y mejorar la condición social y cultural de los trabajadores: “Yo me hago un deber –señalaba un editorial– en llamar a todos mis compañeros, porque no es justo que permanezcamos alejados de un sitio que nos socializa, protege y nos hace dignos de la confianza y buen nombre que se han granjeado los que voluntariamente militan en las filas de nuestro sindicato”³⁷.

El control de la oferta de trabajo a través de una oficina de colocaciones dependiente del sindicato fue un aspecto fundamental para conseguir la adhesión del personal de cocina. Con fecha 23 de noviembre de 1934, la Comisión de Sanidad del Sindicato Profesional de Arte Culinario propuso un protocolo de incorporación de los socios, consistente en la presentación de un certificado médico y el pago de cinco pesos por concepto de incorporación, un peso por el carné profesional y tres pesos por la cuota mensual, instancia que los habilitaba

³⁴ La directiva estuvo conformada por Tomás Marín Castro como presidente, Víctor González como secretario y Juan Campos como tesorero, “15 de mayo 1931-15 de mayo 1935”, *La Voz de 'El arte culinario'*, Santiago, 1 de mayo de 1935, p. 1.

³⁵ “Reminiscencias”, *La Voz de 'El arte culinario'*, Santiago, 20 de septiembre de 1934, p. 2.

³⁶ “15 de mayo 1931-15 de mayo 1935”, *La Voz de 'El arte culinario'*, Santiago, 1 de mayo de 1935, p. 1.

³⁷ “Compañeros, uníos”, *La Voz de 'El Arte culinario'*, Santiago, 23 de noviembre de 1934, p. 2.

para estar registrados en la oficina de colocaciones³⁸. Sobre este punto, figura clave resultaba ser el jefe de cocina de los restaurantes porque ellos eran los responsables de la contratación del personal. Un editorial de *La Voz de 'El Arte Culinario'* denunciaba las malas prácticas de algunos jefes de cocina:

Ha quedado evidenciado el hecho que algunos Jefes, desoyendo las continuas e insistentes circulares que se le envían exhortándolos al cumplimiento de sus deberes, ocupan siempre para los puestos de firme o reemplazo a los compadritos que le presentan algunos compañeros, esos que no son sindicados por diversos motivos, pero cuando estos fracasan o reinciden en sus costumbres arraigadas, dirigen los cargos y blasfemias al sindicato que ninguna participación tuvo al ser ocupado ese elemento³⁹.

Eran estos jefes de cocina –continuaba el editorial– que debían velar por el mejoramiento de las condiciones laborales:

Es deplorable que los Jefes piensen lo contrario de sus patrones. Ellos que pueden llegar a las asambleas del sindicato a proponer modificaciones de mejor servicio, corregir los males si es que los hay, y remediar las deficiencias que se anoten. También desconocen la facultad que tienen para mejorar las condiciones de trabajo del personal, los problemas que por tanto tiempo agitan a nuestro gremio, en sus manos está la solución, especialmente la jornada legal, ellos deben distribuir a su personal por turnos para que no permanezcan más de diez horas en la cocina⁴⁰.

Había otro papel importante que jugaba el sindicato en regular la oferta de trabajo en la industria, en especial en tiempos de crisis económica o por la estacionalidad, como era la implementación del método de la redondilla, el cual consistía en ceder un día de trabajo para que ese puesto fuera ocupado por un obrero cesante. En particular, el Sindicato Profesional de Arte Culinario había realizado un estudio en la industria gastronómica para ver la implementación de esta práctica, encontrando –según los redactores del periódico– una amplia aceptación por parte de los empresarios, aunque no en todo el personal de cocina. Si bien, hay que tomar con cierto recaudo esta opinión sobre la disposición de los empresarios a aceptar la redondilla, el hecho de que algunos trabajadores

³⁸ “Moción que la Comisión de Sanidad ha presentado”, *La Voz de 'El Arte culinario'*, Santiago, 23 de noviembre de 1934, p. 4.

³⁹ “Los jefes de cocina y su responsabilidad ante el sindicato”, *La Voz de 'El Arte culinario'*, Santiago, 26 de abril de 1935, p. 4.

⁴⁰ *Ibid.*

manifestaran su oposición a ceder un día de trabajo muestra las dificultades en alinear al personal de cocina que no estaba sindicalizado:

Tenemos el temor de que algunos colegas dificulten esta medida de vastas y nobles proyecciones. Esos colegas asepticos [sic] e indolentes que por el hecho de que hoy tienen trabajo y disfrutan de un jornal todo lo ven color de rosa sin importarles el sufrimiento ajeno, el clamor de los padres ni el llanto de los niños, sin recordar que ellos también han sufrido los horrores de la cesantía y en sus hogares han experimentado cuadros conmovedores⁴¹.

Sin embargo, sería aventurado argumentar que la línea divisoria que enfrentó las posiciones al interior del gremio hotelero y gastronómico supuso diferencias irreconciliables. De partida, tanto aquellos que reivindicaban la línea autónoma de los sindicatos legales, reconociendo una experiencia más proletaria en sus labores, como aquel sector oficialista, que levantaba una visión vinculada al trabajo intelectual y se reconocía como empleado, participaron de un ideario común de lucha que se expresó en un conjunto de reivindicaciones, las cuales serán abordadas en la siguiente sección de este artículo. De hecho, fue una de las demandas históricas del gremio hotelero y gastronómico la que unificó los esfuerzos de todos los asociados, más allá de que se reconocieran como empleados u obreros. Esta demanda fue la eliminación de la propina, práctica consuetudinaria en la industria a través de la cual los trabajadores mejoraban sus ingresos.

Para dar impulso a este movimiento reivindicativo, los distintos gremios del país convocaron a un congreso de unidad en la ciudad de Viña del Mar en mayo de 1939, donde se aprobó la creación de la Federación Nacional de Trabajadores Hoteleros, siendo electo Onofre Galaz como secretario general⁴². Dentro de las resoluciones del congreso estuvieron el aumento salarial, la jornada laboral de 11 horas, el descanso semanal de un día, la higienización de los establecimientos, el carné profesional, la creación de una escuela hotelera para el desarrollo del gremio y la adhesión a la Confederación de Trabajadores de Chile (CTCH), que había sido creada en 1936⁴³. Sobre este punto no se puede descartar la adhesión o, incluso, militancia de tipo radical, socialista o

⁴¹ “La redondilla en nuestro gremio”, *La Voz de ‘El Arte culinario’*, Santiago, 28 de junio de 1935, p. 3.

⁴² “Federación Nacional unirá los sindicatos de empleados hoteleros a través del país”, *La Nación*, Santiago, 23 de mayo de 1939, p. 6.

⁴³ “Federación Nacional de Trabajadores Hoteleros”, *El Obrero Gastronómico*, Valparaíso, 11 de junio de 1939, p. 5.

comunista de algunos dirigentes de la Federación Nacional de Trabajadores Hoteleros, lo que sumado al triunfo de la candidatura de Pedro Aguirre Cerda en 1938, explique el impulso a federarse⁴⁴. Además, es necesario señalar que la CTCH había sido una de las confederaciones nacionales que había dado forma en 1938 a la Confederación de Trabajadores de América Latina (CTAL) con sede en México y, por estatuto, estaban obligadas las confederaciones nacionales a aceptar la adhesión de federaciones por rama de actividad, lo que supone que había un clima propicio a la federación de las organizaciones de trabajadores⁴⁵. En concreto, fue en torno a la Federación Nacional de Trabajadores Hoteleros que el gremio hotelero y gastronómico llevó a cabo su “lucha por el reconocimiento” durante la década de 1940.

La lucha por el reconocimiento

El concepto de “lucha por el reconocimiento” ha tenido una difusión importante a partir de los estudios de la filósofa Nancy Fraser⁴⁶, el cual describe el proceso por el cual los movimientos sociales han dejado de luchar por la redistribución económica en su sentido clásico (mejoras materiales) y han optado por reivindicaciones de orden cultural, más específicamente, identitario. Si bien dichas luchas –las redistributivas y de reconocimiento– solo son posibles de separar analíticamente, tal distinción ayuda a reconocer los aspectos específicos de la lucha por el reconocimiento, la cual consistiría en poner en un segundo plano las reivindicaciones económicas o de mejoramiento material, como las condiciones de trabajo. Las soluciones para responder a dichas reivindicaciones apuntarían también a registros distintos, donde el reconocimiento se conquistaría a partir de la modificación de ciertas estructuras culturales y de comportamiento que forman parte de los grupos dominantes.

En este sentido, el movimiento obrero, de manera histórica, reivindicó demandas de mejoramiento salarial y laboral inscritas en la “lucha por la redistribución”, reivindicaciones que también fueron parte de los trabajadores de la industria hotelera y gastronómica. Un aspecto especial decía relación

⁴⁴ Es necesario precisar que no aparece ningún gremio hotelero o gastronómico adhiriendo al congreso de formación de la CTCH de 1936. Solo aparece participando el gremio de empleados hoteleros de Valparaíso en el apoyo a la creación de un Comité Relacionador en el Congreso de Valparaíso de junio de 1935. Véase Garcés, 1985, p. 155. Esta referencia fue aportada de manera generosa por el historiador Patricio Herrera.

⁴⁵ Herrera, 2013.

⁴⁶ Fraser, 2001.

con las largas jornadas, las cuales podían llegar a las 14 horas diarias, al no ser reconocidas dichas actividades como trabajo continuo. Por otra parte, el salario que recibía el personal de la industria correspondía a un sueldo base que, para mediados de la década de 1930, oscilaba entre \$16 mensuales para mujeres y \$40 para hombres⁴⁷. El grueso de los ingresos se obtenía con las propinas, que promediaban los \$60 pesos⁴⁸. De ahí que las demandas de mejoramiento salarial apuntaran a un ingreso mínimo de \$200 mensuales⁴⁹.

Las demandas del gremio hotelero y gastronómico inscritas en la “lucha por la redistribución” apuntaban a las pésimas condiciones laborales, en especial de aquellas personas que tenían que trasladarse en la temporada estival a lugares alejados, como las termas o balnearios. Los trabajadores demandaban un aumento salarial que contemplara el costo del transporte, así como el mejoramiento de las habitaciones⁵⁰. Los reglamentos de algunos hoteles impedían al personal ausentarse de los establecimientos, incluso no estando de turno, por lo cual el hotel “se convierte en cárcel”⁵¹. En otros hoteles se restringían las raciones de comida o de vino, o estaba obligado el personal a pagar la loza que se dañaba o destruía. En este contexto, la retórica de lucha aparece como necesaria para generar la conciencia entre los trabajadores:

¡Compañeros que vuelves de los Balnearios! Vosotros habéis sentido de cerca el azote de la explotación, hasta vosotros ha llegado la voz de Vanguardia Hotelera, él [sic] único periódico que dirá siempre la verdad, que no busca situaciones y que solo busca el bien del gremio, que lucha por vuestras reivindicaciones, que es llamar a formar un frente único contra nuestro común enemigo⁵².

Sin embargo, la dictación, en 1924, de la Ley de Empleados Particulares supuso un punto de inflexión en la demanda de sectores de trabajadores que se reconocían a sí mismos como beneficiarios de la ley, es decir, que desempeñaban predominantemente una actividad intelectual. Parte de esta lucha del gremio

⁴⁷ “Por los establecimientos del Chez Henry”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 7 de abril de 1934, p. 4.

⁴⁸ “Cafeterías Unidas”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 7 de abril de 1934, p. 4.

⁴⁹ “Solo a través de un Frente Único”, *Unidad Hotelera*, Valparaíso, 17 de abril de 1935, p. 1. La Convención Extraordinaria de 1933 convocada por el gremio gastronómico y hotelero demandó un salario mínimo de \$150 para ambos sexos, “Conclusiones de la Convención Extraordinaria de los Empleados de Hoteles”, *El Gastronómico*, Santiago, 18 de noviembre de 1933, p. 3.

⁵⁰ “Cómo nos explotan”, *La Armonía*, Santiago, primera quincena de septiembre de 1928, p. 1.

⁵¹ “En los hoteles balnearios”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 1 de marzo de 1934, p. 3.

⁵² *Ibid.*

hotelero y gastronómico por ser reconocido como empleados —diferenciándose de los obreros que desempeñaban tareas que comprendían esfuerzo físico— se describe en esta sección. Si bien esta “lucha por el reconocimiento” no dejó de lado aspectos vinculados al mejoramiento material y salarial, de la lectura de dichas demandas queda claro que estaban en sintonía con el derecho a ser reconocidos como empleados. Uno de los primeros textos periodísticos donde se observa una “lucha por el reconocimiento”, corresponde a un editorial en el cual se denuncia la privación histórica de todos los derechos sociales y políticos:

El pasado de nuestro gremio está lleno de vicisitudes que la mayoría de los que han vivido en él no podrán negar. Privados de sus derechos políticos y sociales, los Empleados de Hoteles no tenían cabida en ninguna parte; mal mirados de todos; despreciados de la opinión pública; éstos eran arrojados de todas partes; las mesas electorales los lanzaban de su seno en épocas de elecciones como a seres indignos de poder emitir sus opiniones ciudadanas⁵³.

En otras oportunidades la “lucha por el reconocimiento” adquiere un tono propositivo, destacando el papel que jugaban el *maître* de hotel y el garzón, pese a que muchas de sus tareas eran desconocidas por el grueso del público, mirando por ello con desprecio estas funciones:

Estos dos personajes de frack y smocking son en la sociedad moderna dos factores de gran importancia, y la civilización no puede prescindir de ellos, pues sus servicios dentro del ambiente en que vivimos son solicitados, no solo en los grandes hoteles ni restaurantes de primera clase, sino también en los grandes banquetes y bailes o recepciones de casas particulares que los necesitan a diario para sus servicios en estas reuniones sociales, las que no serán jamás lúcidas, sino se cuentan con la presencia de un buen *maître* y un personal de garzones competentes en el oficio⁵⁴.

Sin embargo, los sectores más disidentes de la línea oficial del gremio hotelero y gastronómico vieron en el esmoquin una especie de camuflaje que ocultaba la condición proletaria de los trabajadores, proponiendo cambiar dicha tenida por un “paletó blanco”, más modesto y factible de ser comprado⁵⁵. Por otra parte, los editoriales de la prensa reivindicaron la labor del personal hotelero y gastronómico por el trabajo intelectual que realizaban:

⁵³ “Editorial”, *La Armonía*, Santiago, segunda quincena de octubre de 1928, p. 1.

⁵⁴ “El *maître* de hotel y el garzón en la sociedad moderna”, *La Armonía*, Santiago, segunda quincena de octubre de 1928, p. 3.

⁵⁵ “El smoking”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 19 de abril de 1934, p. 4.

Se ha dicho por los que no conocen este oficio que para ser tales no se necesita más que poner en práctica el esfuerzo físico, sin tomar en cuenta para nada el esfuerzo intelectual. Pero, a nuestro juicio, los que así opinan parten de una base completamente errónea, tal vez por no conocer el oficio, o porque no se han querido dar cuenta de él⁵⁶.

El librero y el lápiz –a decir del mismo editorial–, junto a la toma de los pedidos y los cálculos matemáticos para la entrega de las cuentas eran la demostración de que los clientes no podrían ser atendidos por “un mozo analfabeto”. El movimiento por la eliminación de la propina, si bien puede ser analizado como parte del repertorio de las “luchas por la redistribución” al suponer un objetivo de mejora salarial a través del reparto de utilidades, también puede enmarcarse en la “lucha por el reconocimiento”, porque para la dirigencia sindical la propina era un factor de *proletarización* –léase denigración– de los trabajadores. La demanda por su eliminación y su reemplazo por un salario mínimo e ingreso fijo en base al 10% de las ventas, databan de la década de 1920⁵⁷. En un contexto donde la oferta de trabajo era estacional y el personal no tenía ingresos fijos, dependiendo en gran parte de las propinas de los clientes, su eliminación permitiría, según los distintos gremios, asegurar un ingreso a partir de las ventas de cada establecimiento. Además, la propina era considerada por las organizaciones hoteleras y gastronómicas como una práctica que envolvía humillaciones y abusos, por lo cual todos los gremios lucharon por eliminarla⁵⁸. Para algunos, era vista como una limosna que denigraba a quien la recibía y dejaba a los garzones expuestos a la buena voluntad de los clientes. Para otros, era una fuente de ingreso extra para los *maitres* o jefes de cocina, al estar obligados los garzones a asegurarles un porcentaje de las propinas⁵⁹.

A mediados de la década de 1930 se inició un interesante debate sobre el salario mínimo y familiar que movilizó al gremio hotelero y gastronómico⁶⁰. La Ley N° 6020, que fijó el salario vital para los empleados particulares, no benefició al sector al no estar contemplado en la Ley de Empleados Particulares

⁵⁶ “Los empleados de hoteles y ramos similares”, *La Armonía*, Santiago, Segunda Quincena de octubre de 1928, p. 2.

⁵⁷ En el artículo “Cómo nos explotan”, se habla de la “poco decorosa e ingrata propina”, *La Armonía*, Santiago, primera quincena de 1928, p. 3.

⁵⁸ “Nota editorial”, *La Vanguardia Hotelera*, Santiago, 1 de mayo de 1934, p. 3.

⁵⁹ “Por los establecimientos del Chez Henry”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 7 de abril de 1934, p. 4.

⁶⁰ Para una discusión sobre el salario mínimo y familiar, ver Roseblatt, 1995, pp. 70-86 y 2000; Yáñez, 2019, pp. 1-22.

de 1924⁶¹. Sin embargo, en el marco que abrió la discusión del salario mínimo, en 1938 se aprobó la creación de comisiones mixtas, las que debían establecer para cada provincia la fijación de dichos salarios. La Inspección del Trabajo de la Provincia de Valparaíso, en acuerdo con el gremio patronal y el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares, estableció el tarifado para la industria hotelera y gastronómica. De esta forma, la propina del 10% se hizo obligatoria y pasó a incrementar el salario a partir del total de venta de cada establecimiento. Un ejemplo de contrato colectivo que estableció el ingreso mínimo lo ofrece el local “El Castillo Fornoni”, primer establecimiento de la provincia de Valparaíso en aceptar el tarifado. El contrato colectivo estableció siete puntos, que incluía un salario mínimo de \$60 mensuales para los garzones, la obligación del establecimiento de tomar personal agremiado y el nombramiento por el patrón y el sindicato de un delegado para mediar en futuros conflictos⁶².

Sin embargo, el Sindicato Profesional de Empleados de Hoteles y Ramos Similares denunció las violaciones del tarifado por parte de los patrones, quienes seguían obligando a los garzones a ceder parte de sus ingresos al resto del personal:

Es necesario —señalaba el *Boletín Sindical Hotelero*— así mismo que se ejerza una estricta fiscalización en aquellos establecimientos donde se merma parte del porcentaje al personal de garzones para hacerle sueldo al personal [mayordomos y máitres]. Esta inmoralidad debe terminar. No es aceptable bajo ningún punto de vista que los señores industriales sigan haciendo sueldo a sus empleados a costilla de las conquistas logradas por el gremio⁶³.

El otro problema que el gremio de la provincia de Valparaíso denunció fue que el empresariado se escudó en esta disposición para no aumentar los salarios, impidiendo que los clientes pudieran dejar una propina extra por el buen servicio, con lo cual el salario mínimo se transformaba en máximo:

No atinamos a comprender qué perjuicio puede ser para un patrón, el hecho de que un cliente remunere en mejor forma al garzón. En cambio nos extraña sobre manera el hecho que demuestra una mezquindad un espíritu egoísta de notificar al cliente, que no se debe dar propina porque ella va incluida en la cuenta.

⁶¹ Silva, 2006, pp. 87-112.

⁶² “Contrato colectivo”, *Boletín Sindical Hotelero*, Valparaíso, 1 de enero de 1938, p. 3.

⁶³ “La Inspección del Trabajo y el tarifado”, *Boletín Sindical Hotelero*, Valparaíso, 15 de diciembre de 1937, p. 1.

¿Quién les ha dicho a esos señores industriales que el mínimo no puede ser superado? ¿Acaso el tarifado aprobado no es el mínimo? ¿Nos hemos preocupado nosotros, por acaso, de los precios exorbitantes que ellos cobran a los turistas que nos visitan? ¿Les decimos acaso que no deben pagar más de lo justo?⁶⁴.

Fue por las dificultades de aplicar el tarifado a toda la industria hotelera y gastronómica que se promulgó, el 14 de diciembre de 1942, la Ley N° 7388, la cual estableció un valor adicional al consumo de un 10% en los restaurantes y de un 20% en fuentes de soda, cafeterías, bares, clubs y otros similares, en beneficio de los garzones y camareros⁶⁵. Propuesta por el gobierno, contó con el apoyo del gremio hotelero y gastronómico al establecer en la práctica un sistema de reparto de utilidades. Su trámite legislativo fue expedito, aprobándose de forma unánime tanto por la Cámara de Diputados como el Senado. Fue el senador Elías Lafferte quien incorporó al proyecto original la moción de aumentar a un 20% el recargo del consumo en fuentes de soda y cafeterías, indicación sugerida, según Lafferte, por los “propios obreros del gremio”⁶⁶. La razón de dicho aumento se debía a que los consumos que se hacían en el desayuno y once no superaban los tres o cuatro pesos. Posteriormente, el Ejecutivo manifestó su reserva a que se aumentara a un 20% el recargo del consumo en fuentes de soda y cafeterías, porque los garzones y camareros, al aumentar sus ingresos, podrían perder su calidad de asegurados o quedar afectos al impuesto a la renta⁶⁷. Sin embargo, la propuesta del Ejecutivo de establecer un recargo del 10% sin distinción de establecimiento fue rechazada, siendo promulgada la ley tal como fue aprobada en el parlamento.

Es sintomático que en la Ley N° 7388 no aparezca la palabra propina o que se estipule la idea de una propina legal u obligatoria. De hecho, la ley lleva por título “Remuneración especial”, dando cuenta de un reconocimiento especial a la labor de garzones y camareros, así como de la necesidad de eliminar cualquier práctica que denigrara a estos trabajadores. La ley se aplicaba a todos los establecimientos que expendieran bebidas y artículos alimenticios para ser consumidos en sus propios locales, y en el que el cliente fuera atendido por garzones o camareros, como hoteles, restaurantes, bares, clubs y otros similares, fuentes de soda, salones de té y confiterías. El pago del salario mínimo de

⁶⁴ “Qué se entiende por salario mínimo”, *Boletín Sindical Hotelero*, Valparaíso, 1 de enero de 1938, p. 1.

⁶⁵ Senado, sesión N° 59 del 15 de septiembre de 1942.

⁶⁶ Senado, sesión N° 56 del 10 de septiembre de 1942.

⁶⁷ Cámara de Diputados, sesión N° 2 del 24 de noviembre de 1942.

garzones y camareros se debía hacer de manera diaria o por la modalidad que el reglamento posterior estableciera.

En 1943, el Sindicato Profesional de Empleados Hoteleros y Ramos Similares convocó, en la ciudad de Concepción, al Segundo Congreso de Trabajadores Hoteleros y de Ramos Similares, donde se discutió los alcances de la Ley N° 7388 y se analizó las modalidades para defender su aplicación. En particular, el gremio se movilizó durante 1944 y 1945 en contra de la moción del senador Marmaduke Grove que buscaba ampliar los beneficios de la ley a otros trabajadores de la industria, como auxiliares, ascensoristas, porteros, entre otros. En este caso, los garzones no estaban dispuestos a aumentar el salario de otros empleados con sus ingresos⁶⁸.

Los llamados a la unidad del gremio durante la década de 1940 siguieron estando presentes, lo que muestra la alta fragmentación que presentaban las organizaciones hoteleras y gastronómicas a lo largo del país, pese a la existencia de la Federación Nacional de Trabajadores Hoteleros:

Es necesario superar—señala la *Voz del Gremio*— la etapa en que se desenvuelven actualmente nuestras actividades sociales. Existen en distintos puntos del territorio algunos sindicatos e instituciones gremiales, poderosas, bien disciplinadas por su organización y sus principios. Este es el comienzo para llegar a la Federación Nacional bien estructurada, sin trizadura y operante que la condición del gremio está exigiendo imperiosamente⁶⁹.

Hacia fines de la década de 1940, el gremio hotelero y gastronómico buscó articular un frente único de lucha que agrupara a todas las organizaciones del país, recurriendo, además, a nuevas formas de lucha, como la huelga general, la cual no había estado presente en el historial del gremio. Ante la creciente inflación y aumento de la cesantía, el Sindicato Profesional de Empleados Hoteleros y Ramos Similares convocó a una huelga general para octubre de 1949. Este llamado se vio gatillado por un proceso de protestas que se dio entre agosto de 1949 y febrero de 1950, a partir del alza de la locomoción colectiva y que movilizó a estudiantes, obreros y empleados⁷⁰.

⁶⁸ “Contra la moción Grove se alza todo un gremio”, *El Garzón*, Santiago, 20 de agosto de 1945, p. 4.

⁶⁹ “III Congreso de hoteleros en Santiago”, *La Voz del Gremio*, Santiago, septiembre de 1943, p. 2.

⁷⁰ Palma, 1999.

La huelga de octubre de 1949, convocada por el Sindicato Profesional de Empleados Hoteleros y Ramos Similares, demandó un mejoramiento salarial más allá del 10% o 20% de los ingresos de los establecimientos, la cancelación de seis meses de sueldo en caso de cesantía, el pago de las asignaciones familiares y el reconocimiento de la semana corrida⁷¹. Si bien las demandas no fueron acogidas por la clase política ni por el gobierno, y tuvieron que esperar mucho tiempo para ser abordadas, el llamado a una huelga general fue visto como la vía para afirmar la unidad de los trabajadores:

En 72 horas de huelga el gremio ha atesorado una experiencia que no había adquirido en veinte años de vida. En primer lugar, ha descubierto que las necesidades son generales y apremiantes. La miseria ronda en cada hogar de los trabajadores hoteleros, sin distinción entre coperos, cocineros, garzones, plateros y otros; la necesidad varía en grado, pero en todas partes existe. En segundo lugar, esta huelga le ha dado al gremio una seguridad y confianza en sí mismo que nunca había sentido antes. Esta confianza es la base del grupo⁷².

De esta forma, a fines de la década de 1940, el gremio hotelero y gastronómico buscó articular nuevas demandas con nuevas modalidades de acción, exigiendo un aumento salarial real con cargo a los patrones, el pago de la semana corrida y el de las asignaciones familiares, dejando atrás la lucha por la eliminación de la propina, la cual será restaurada en 1981 por la dictadura militar del general Augusto Pinochet.

Conclusiones

El presente artículo se propuso como objetivo fundamental estudiar la evolución del movimiento gremial hotelero y gastronómico entre 1927 y 1949, ampliando el conocimiento de un grupo de trabajadores que no ha sido estudiado por la historiografía laboral chilena.

La legislación de 1924 sobre empleados particulares fue un parteaguas en el desarrollo del movimiento sindical, al establecer por ley una diferencia entre los trabajadores que desempeñaban tareas manuales de aquellos que desarrollaban actividades intelectuales, estableciendo condiciones laborales y prestaciones sociales diferenciadas. Podemos argumentar que si bien, en cierta forma, dicha distinción ya existía en la práctica, la Ley de Empleados Particulares reforzó dos lineamientos de lucha que tendrían cauces normativos e institucionales

⁷¹ “El porqué de la huelga hotelera”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 22 de octubre de 1949, p. 1.

⁷² “Hacia la victoria”, *Vanguardia Hotelera*, Santiago, 25 de octubre de 1949, p. 1.

diferentes, debilitando con ello la posibilidad de aunar los esfuerzos de obreros y empleados que trabajaban en la industria hotelera y gastronómica.

El aparato conceptual provisto por la filósofa Nancy Fraser nos ha permitido poner el acento en la “lucha por el reconocimiento”, como una dimensión nueva que permite explicar un conjunto de demandas vinculadas con reivindicaciones de orden cultural e identitario que, en el caso del gremio hotelero y gastronómico, correspondían al reconocimiento de la calidad de empleados de sus miembros y del papel de los sindicatos en validar la condición profesional del personal de la industria a través del carné profesional, logrando con ello un mayor control del mercado laboral. La pregunta que se sugiere de manera implícita en este artículo es si los trabajadores hoteleros y gastronómicos realmente eran empleados. Ciertamente no, porque realizaban tareas prácticas, pero las “luchas por el reconocimiento” hicieron permeable el sistema de seguridad social y terminaron reconociendo a muchos sectores como empleados cuando en realidad eran obreros. En esto radica el interés de esta historia que hemos presentado.

En cuanto a la organización gremial, los trabajadores hoteleros y gastronómicos evolucionaron desde las primeras modalidades de organización mutualista hasta la formación de los sindicatos en la década de 1920, en el marco de promoción de la sindicalización que favoreció la legislación de 1924 y el gobierno de Carlos Ibáñez del Campo. La creación de sindicatos supuso el levantamiento de petitorios que destacaron la lucha por el mejoramiento de las condiciones laborales, la higienización de los establecimientos, la reducción de la jornada de trabajo, entre otras demandas.

La lucha por la eliminación de la propina fue una de las demandas más importantes que movilizó al gremio, en la medida que fue vista como un factor que empobrecía y resaltaba la condición proletaria del personal, en un contexto donde el salario base de la industria era muy bajo y gran parte del ingreso se obtenía a través de las propinas. La eliminación de la propina en 1942 y la obligación de los establecimiento hoteleros y gastronómicos de repartir a su personal entre un 10% y un 20% de sus ingresos diarios, significó un reconocimiento al estatus profesional de los trabajadores hoteleros y gastronómicos.

Una vez eliminada la propina se abrieron nuevas demandas que levantaron los gremios de la industria, los cuales apuntaron a la reducción de la jornada laboral, reconociendo el trabajo como continuo, junto con el pago de la semana corrida.

Bibliografía y fuentes

FUENTES

A) ARCHIVO

Cámara de Diputados, Santiago, 1942.*Cámara del Senado*, Santiago, 1942.

B) PRENSA

Boletín Sindical Hotelero, Valparaíso, 1937-1938.*Confederación Nacional de la Alimentación*, Santiago, 1930.*El Garzón*, Santiago, 1945.*El Gastronómico*, Santiago, 1933-1935.*El Obrero Gastronómico*, Valparaíso, 1939.*La Armonía*, Santiago, 1926-1928.*La Nación*, Santiago, 1939.*La Vanguardia Hotelera*, Santiago, 1933-1935.*La Vanguardia Hotelera*, Santiago, 1948-1954.*La Voz de 'El arte culinario'*, Santiago, 1934-1935.*La Voz del Gremio*, Santiago, 1943-1945.*Unidad Hotelera*, Valparaíso, 1935.

BIBLIOGRAFÍA

BARRÍA, JORGE, *Los movimientos sociales de Chile desde 1910 hasta 1926*, Santiago, Editorial Universitaria, 1960.BRAUN, JUAN *et. al*, *Economía chilena, 1810-1995. Estadísticas históricas*, Santiago, Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto de Economía, 2000.CANDINA, AZÚN, *Clase media, Estado y sacrificio. La Agrupación Nacional de Empleados Fiscales en Chile contemporáneo (1843-1983)*, Santiago, Lom Ediciones, 2013.CONFEDERACIÓN DE ARTE CULINARIO, *Estatutos de la Sociedad Confederación de Arte Culinario*, Santiago, Imprenta León Víctor Caldera, 1906.DESHAZO, PETER, *Trabajadores urbanos y sindicatos en Chile: 1902-1927*, Santiago, DIBAM, 2007.FEDERACIÓN DE EMPLEADOS DE HOTELES, AHORROS Y SOCORROS MUTUOS, *Estatutos de la Federación de empleados de Hoteles, Ahorros y Socorros Mutuos*, Concepción, José Soulodre, 1914.FRASER, NANCY, *Redistribución, reconocimiento y participación: hacia un concepto integrado de la justicia*, Madrid, World Culture Report, UNESCO, MundiPrensa, 2001.

- GARCÉS, MARIO, “Movimiento obrero en la década del treinta y el Frente Popular”, Santiago, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1985.
- GONZÁLEZ LE SEAUX, MARIANNE, *De empresarios a empleados: clase media y Estado docente en Chile: 1810-1920*, Santiago, Lom Ediciones, 2011.
- GREZ, SERGIO, *Los anarquistas y el movimiento obrero. La alborada de “la Idea” en Chile, 1893-1915*, Santiago, Lom Ediciones, 2007.
- HERRERA, PATRICIO, “La Confederación de Trabajadores de América Latina. Una historia por (re) significar (1938-1963)”, *Secuencia*, N° 86, México D. F., 2013, pp. 195-218.
- HINOJOSA, FRANCISCO, *El libro de oro de los empleados particulares*, Santiago, Editorial Nascimento, 1967.
- PALMA, DANIEL, “La Revolución de la chaucha, Santiago de Chile, 16 y 17 de agosto de 1949”, *Alternativa*, N° 1, Santiago, 1999, pp. 49-62.
- PINTO, JULIO, *Trabajos y rebeldías en la pampa salitrera. El ciclo del salitre y la configuración de las identidades populares*, Santiago, Ediciones Universidad de Santiago de Chile, 1998.
- RAMÍREZ, HERNÁN, *Historia del movimiento obrero. Antecedentes. Siglo XIX*, Santiago, Editorial Universitaria, 1956.
- RENGIFO, FRANCISCA, “El Estado de seguridad social chileno y la institucionalización desigual del bienestar”, en Iván Jaksic y Francisca Rengifo, *Historia política de Chile, 1810-2010*, tomo II, Santiago, Fondo de Cultura Económica, 2017, pp. 397-423.
- REPÚBLICA DE CHILE, *Chile, XI Censo de población (1940)*, CELADE, Santiago, 1940.
- ROJAS, JORGE, *La dictadura de Ibáñez y los sindicatos (1927-1931)*, Santiago, DIBAM, 1993a.
- ROJAS, JORGE, *La historia de los obreros de la construcción*, Santiago, Programa de Economía del Trabajo, 1993b.
- ROJAS, JORGE, *Los niños cristaleros: trabajo infantil en la industria. Chile, 1880-1950*, Santiago, DIBAM, 1996.
- ROSEMBLATT, K., “Masculinidad y trabajo: el salario familiar y el Estado de compromiso, 1930-1950”, *Proposiciones*, N° 26, Santiago, 1995, pp. 70-86.
- ROSEMBLATT, K., *Gendered compromises: political culture and the State in Chile, 1920-1950*, Chapel Hill and London, The University of North Carolina Press, 2000.
- SILVA, JUAN PABLO, “The origins of White-Collar privilege in Chile: Arturo Alessandri, Law 6020, and the pursuit of a corporatist consensus, 1933-1938”, *Labor. Studies in the Working-Class History of the Americas*, Vol. 3, N° 1, Durham, 2006, pp. 87-112.
- SINDICATO PROFESIONAL DE EMPLEADOS DE HOTELES Y RAMOS SIMILARES, *Estatutos*, Santiago, Imprenta Chile, 1928.
- YÁÑEZ, JUAN CARLOS, “Cuando los médicos hablaron de economía: familia, salario y alimentación en Chile (1930-1950)”, *ALHE*, N° 26, México D. F., 2019, pp. 1-22.

- YÁÑEZ, JUAN CARLOS, “El Instituto de Educación Hotelera. Una experiencia pionera de formación en el campo de la hospitalidad”, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, Vol. 27, Buenos Aires, 2018, pp. 178-193.
- YÁÑEZ, JUAN CARLOS, “Trabajadores y prácticas recreativas. Otra mirada al mundo del trabajo en América Latina (1930-1950)”, *Revista Izquierdas*, N°49, Santiago, diciembre 2020, pp. 1895-1911.
- YÁÑEZ, JUAN CARLOS, *La intervención social en Chile (1907-1932)*, Santiago, RIL Editores, 2008.
- YÁVAR M., ALDO, “El gremio de los jornaleros y lancheros de Valparaíso, 1837-1859. Etapa de formación”, Santiago, tesis para optar al grado de Magíster Artium, mención Historia, Instituto de Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1988.

