

Feminización de los procesos de trabajo del sector fruti-hortícola en el estado de Sinaloa

Sara Lara*

Un aspecto que el análisis de los procesos de trabajo ha dejado de lado es el de los efectos diferenciales que la tecnología y las formas de organización del trabajo provocan sobre la población trabajadora, según se trate de mano de obra femenina o masculina.

Los métodos, cada vez más intensivos, de racionalización y disciplinamiento de la fuerza de trabajo, acrecentados hoy en día con la crisis, no se dan sobre una clase obrera asexuada, sino sobre hombres y mujeres, que son afectados de manera diferencial y que responden también de manera distinta.

Este mismo cuestionamiento fue hecho por Helena Hirata y Chantal Rogerat en 1985 durante un seminario organizado por el *Grupo de Estudios sobre la División Social y Sexual del Trabajo* (GEDISST-CNRS) en Francia.

Señalaban allí que numerosas investigaciones realizadas en el campo de la Sociología del Trabajo no hacían ninguna referencia acerca de las consecuencias que la tecnología provoca, según los sexos, sobre el empleo y el trabajo. "Aún si se cuestiona —defían— la concepción según la cual las máquinas no son independientes de las relaciones sociales, las consecuencias de la mecanización y de la automatización sobre las relaciones sociales de sexo no son jamás evocadas". Esto las llevó entonces a realizar un recuento de los pocos trabajos que abordan dicha problemática.

Algunas aportaciones al problema

Hirata y Rogerat refieren en primer lugar un trabajo realizado por el grupo británico *Sex and Class Group* de la *Conference of Socialist Economist*, quienes editan la revista *Capital and Class*. Consideran que se trata de un grupo cuyas investigaciones

plantean de manera aguda el problema de la división sexual del trabajo, pues señalan que las máquinas son diseñadas, construidas, mantenidas y operadas por hombres, y son ellos los que continúan siendo los mecánicos y los ingenieros.

Este grupo denuncia el control masculino de la tecnología señalándolo como el origen de las relaciones diferenciales de los sexos con la tecnología, relación en la cual se descalifica siempre a las mujeres.

Posteriormente, citan dos importantes trabajos de Danielle Kergoat² y de M. Gilbert,³ los cuales representan una contribución de carácter general a esta misma problemática.

Para M. Gilbert, la división sexual del trabajo que existe previamente al interior de la familia, así como la disminución de los costos relativos, gracias a los bajos niveles de los salarios femeninos e infantiles, explican la entrada de las mujeres a la industria. Pero la tecnología es también uno de los factores que originan la feminización.

Es la disminución del esfuerzo físico y la simplificación del trabajo, por los avances del maquinismo en el S. XIX —según Gilbert— lo que multiplica las posibilidades de reemplazar a los hombres por las mujeres.

Asimismo, plantea que la taylorización del proceso de trabajo hace su arranque a principios de la Primera Guerra Mundial y que con la producción en serie y la estandarización se desarrolla también una feminización de la fuerza de trabajo en la industria, en la medida que la racionalización y la transformación de la maquinaria simplifican el trabajo.

Guilbert resalta el carácter de las tareas femeninas a partir de una encuesta realizada en 129 empresas:

- Que las tareas femeninas son predominantemente manuales.
- Que las cualidades requeridas a las mujeres en las industrias son muy contrastantes. Por ejemplo, la rapi-

*Especialidad de Antropología Social, ENAH.

dez y la destreza son la razón de su utilización en las cadenas de montaje, mientras su capacidad de ejecutar trabajos simples, minuciosos, monótonos, pero efectuados de manera concienzuda, es considerada para su utilización dentro de trabajos de control; pero, dentro de este tipo de trabajos de control, cuando las dimensiones exigen la utilización de herramientas, entonces son confiados a hombres, sobre todo si esto implica lectura de medidas.

- c) Cuando se trata de trabajos con máquinas, hay una división neta entre trabajos femeninos y masculinos. Las tareas que implican la utilización de máquinas modernas, por ejemplo, en los tornos automáticos, que requieren una calificación elevada, se descarta por lo regular a las mujeres. Para operaciones de reparación o rectificación, que son trabajos de acabado, las máquinas son muy simples y el nivel de calificación es bastante bajo, por lo que un número importante de mujeres se encuentran en estos puestos.
- d) Las máquinas de alimentación manual, con tiempos muertos, cuyo rendimiento depende de la rapidez gestual, son confiadas a mujeres; por el contrario, las máquinas automáticas de funcionamiento continuo son operadas por hombres.

Concluye que la mano de obra varía según el nivel de automatización y de calificación. En particular, encuentra que la automatización: suprime cierto número de empleos femeninos; acentúa el carácter parcelario de las tareas que ellas realizan; les confía aquellos trabajos destinados a suplir los huecos que dejan las máquinas; elimina a las mujeres de puestos de conducción y vigilancia, y acerca las tareas efectuadas en los talleres a las que se realizan en las oficinas.

Hirata y Rogerat retoman también las tesis desarrolladas por Kergoat, quien hace énfasis en el problema de la calificación. Señala que la robotización y la informática aumentan la calificación de la mano de obra masculina, en tanto que disminuyen la femenina.

El trabajo de estas investigadoras es de sumo interés, no sólo porque levantan el problema de la ausencia de trabajos que retomen el estudio de los procesos de trabajo con una mirada crítica hacia la segmentación sexual que estos procesos entrañan, sino también porque aporta elementos que nos permiten contar con un punto de partida para el análisis de nuestra propia realidad.

Ciertamente, no es posible trasladar automáticamente las tesis que ellas plantean a situaciones particulares como las que se presentan en países como



FOTO: Armando Eido V.

el nuestro, pero resulta indispensable conocer de qué manera particular están afectando a la mano de obra femenina la crisis y las medidas que se están implementando para enfrentarla. Aún más, es necesario distinguir los efectos diferenciales en el ámbito rural y en la industria.

El objeto de este trabajo es precisamente conocer lo que sucede en el sector de producción de frutas y legumbres, que integra fases agrícolas e industriales, y que incorpora masivamente en ambas fases fuerza de trabajo femenina.

Un estudio de caso en el estado de Sinaloa

En el caso de Sinaloa, el desarrollo del sector frutas y legumbres es muy antiguo. Las primeras hortalizas comienzan a ser producidas con fines de exportación por la colonia socialista, instalada en Topolobampo a iniciativa de Owen, a finales del siglo pasado. Sabemos que no sólo fue la escasez de mano de obra masculina lo que explicó la introducción de mujeres al proceso, sino las características propias de esta mano de obra lo que la hicieron particularmente apreciada.

Es sin embargo en los años 20 cuando ingresan al estado de Sinaloa, en particular a Los Mochis, compañías como la MatCo. y la Miers and Darlin Co., que desarrollaron con un sentido capitalista la producción de hortalizas.⁴

La evolución de los procesos de trabajo que han tenido las hortalizas, en particular el tomate, ha sido significativa, toda vez que este producto logra convertirse en una de las fuentes más importantes de generación de divisas de origen agrícola para el país, debido a la magnitud de las exportaciones que se efectúan hacia los EEUU.

No obstante los avances de la tecnología, en todas las fases del proceso de trabajo en las hortalizas, la mano de obra sigue siendo privilegiada, sobre todo para determinadas tareas.

El tomate comenzó siendo el primer producto, dentro del sector frutas y legumbres, producido en Sinaloa para la exportación. Sólo la caña de azúcar, que no forma parte del sector se le equipara en importancia y antigüedad. Posteriormente se diversificaron los cultivos hortícolas, apareciendo la berenjena, la calabacita, el pimiento y el pepino, entre otros.

Es necesario señalar que fue el capital norteamericano el que permitió su despegue, financiando a los agricultores nacionales no sólo con dinero, sino incluso aportando la semilla, los aperos y otros insumos, que en sus inicios fueron bastante rústicos.

El principal obstáculo para iniciar la producción en gran escala fue el trabajo de desmonte de las tierras declaradas baldías u ociosas, sin contar aún con maquinaria pesada. Después sería el problema del riego. El agua se convirtió en el insumo fundamental para la producción de hortalizas, al mismo tiempo que en fuente constante de conflictos. Es elocuente el caso de el canal de Taxtes, construido por los colonos socialistas y arrebatado a ellos por Francis Johnston, singular personaje de la época porfiriana que fue capaz de adueñarse de todos los recursos locales: tierras, agua, luz y mano de obra, para hacer surgir como emporio al ingenio de Los Mochis.

Las primeras semillas de tomate fueron traídas de los EEUU: Master, Mac Glower, Mac Glower mejorada, Manapal, Loradel, entre otras. A partir de ellas los sinaloenses elaboraron las suyas. No obstante, aún hoy en día, las semillas y la mayoría de los insumos siguen siendo de origen norteamericano, requisito sin el cual el producto no logra rebasar la frontera.

Las primeras formas de fumigación fueron rudimentarias, a base de agua jabonosa, desperdicios de tabaco, sulfato de cobre y arseniato. Sin embargo, a medida que las exigencias del mercado aumenta-

ban, los "remedios caseros" fueron siendo sustituidos drásticamente por un paquete tecnológico que integró verticalmente a los productores con las transnacionales.

En lo que se refiere a los procesos mismos de trabajo, justamente las exigencias del mercado exterior incidieron significativamente en su transformación. Las técnicas fueron modificándose día con día, buscando optimizar los resultados para lograr la competitividad requerida.

¿Cómo afectaron estos cambios la utilización de mano de obra? y ¿cómo modificaron la organización del trabajo, de los puestos y de las habilidades requeridas en ellos?

a) *Del almácigo al invernadero*

Cuando comenzó a sembrarse el tomate en Sinaloa el proceso de trabajo era muy diferente del que se lleva a cabo actualmente. Al principio, la semilla del tomate se sembraba directamente en el surco, dejando una distancia aproximada de 30 cm entre cada planta para permitir mejor su crecimiento. Esta forma de sembrar el tomate tenía el inconveniente de exponer muy temprano la planta a los temporales, enfermándose continuamente, por lo que surgió la necesidad de buscar otras formas de cultivo.

Los griegos comenzaron a cultivar tomate en el valle de Culiacán. Conocían bien el método de siembra por almácigo, porque lo habían visto desarrollar en Europa en cultivos como la vid. El sistema consistía en construir pequeñas camas de tierra, bien apisonada, de unos 20 ó 25 cm de ancho, con una buena inclinación para permitir que el agua entrara por trasporo. Sobre ellas se labraban pequeños surcos con rastrillos, y manualmente se depositaban en ellos las semillas, hundiéndolas con el dedo. A los cuatro o cinco días comenzaban a nacer las plantitas y requerían de una labor de limpieza o "desahije" que consiste en quitar las plantas más débiles para permitir el desarrollo de las más fuertes hasta el momento del trasplante.

Las labores de almácigo requerían de mucha minuciosidad por lo que, según dicen los agricultores, fueron las mujeres las que se encargaron de su desempeño; mientras que los hombres intervinieron en otras tareas como el desmonte de terrenos, el barbecho y los riegos subsecuentes que se dan a la planta hasta el momento en que comienza el corte, la-

bor que también fue confiada primordialmente a mujeres y a niños.

Sin embargo, este método de cultivo también presentó problemas, pues al momento del trasplante muchas matas resentían el cambio y se enfermaban. Al mismo tiempo, tenía el inconveniente de requerir mucha mano de obra, lo que lo hacía costoso. Estas razones motivaron la introducción de una nueva técnica llamada “de chorrito”.

El sistema de siembra por chorrito tenía la ventaja de ser directo y limitar los efectos del trasplante. Consistía en hacer surcos sobre la parcela y sembrar varias semillas en ellos. Al nacer se realizaba una labor de desahije, en la que intervenían principalmente mujeres y otra labor de desbrote, que consiste en quitar a la planta los brazos para que se desarrolle hacia arriba, labor también femenina.

Esta forma de cultivo requería menos mano de obra que la anterior pero resultaba tan costosa como ella porque se desperdiciaba mucha semilla.

Fue hasta la década de los 50 cuando se revolucionaron los procesos de trabajo en el cultivo del tomate, gracias a dos nuevos elementos. El primero fue el descubrimiento de la vara como mecanismo para permitir que trepara la planta, quedando así aislada del suelo y preservada de las múltiples enfermedades a las cuales se exponía al estar en contacto con la tierra. El segundo elemento fue el invernadero, que sustituyó a los almácigos y a la siembra por chorrito, permitiendo crecer a la planta en lugares que la protegían de las inclemencias del tiempo.

El sistema fue muy costoso y pocos lo pudieron implementar, pues requiere clavar estacones en los extremos de cada surco y vara cada metro y medio, sobre las cuales se tiende hilo en el cual descansa la planta al trepar. Sin embargo, la técnica se extendió al momento que una serie de coyunturas a nivel internacional ampliaron el mercado para el tomate y las hortalizas sinaloenses.⁵

El invernadero se convirtió en un excelente complemento para la producción de tomate de vara. Su ventaja máxima consiste en permitir crecer sanas a las plantas hasta el momento del trasplante.

La generalización de los invernaderos en la década de los 60 abrió nuevas fuentes de empleo para las mujeres, quienes se encargan de las tareas que allí se realizan.

El invernadero es una construcción de hierro cubierta por plásticos, que permite conservar la humedad y permite que pasen los rayos del sol. Las semillas son sembradas, dentro de este ambiente creado artificialmente para protegerlas, en charolas de unícel cuadrículadas. Cada charola tiene 338 cuadritos de un centímetro y medio de lado cada uno, que son rellenos con una tierra finísima, elaboradas con componentes especiales que se importan desde Canadá. En cada uno de estos cuadritos, manos femeninas van depositando las semillitas y cubriéndolas de tierra. Duran aproximadamente 25 días en germinar, cuando esto sucede habrá que checar que las plantitas de cada charola estén sanas, en su defecto, habrá que retirar las defectuosas y sustituirlas por otras sanas. Todo este trabajo es realizado por mujeres.⁶



FOTO: Ana García

b) *De la enramada al empaque*

A raíz de la crisis de sobreproducción que se generó en el ciclo agrícola 1926-27, el estado norteamericano emprendió una campaña proteccionista hacia su mercado y sus productos elevando las tasas de importación. Como parte de esta política se impusieron a los productores mexicanos restricciones muy severas en las normas de calidad de los productos que enviaban. Por ejemplo, se expidieron leyes que normativizaban el empaque de los diversos productos. Estas leyes tendían a uniformizar los diferentes tipos de empaque en todo el mundo. En el caso del tomate, se impuso la jaba de madera como el empaque más adecuado para permitir que el pro-

ducto pudiera importarse. Hasta ese momento el tomate había sido empacado a granel, a bordo de campo, en pequeñas o grandes enramadas improvisadas cada ciclo.

Las exigencias del mercado obligaron a perfeccionar el empaque modificando sustancialmente el proceso de trabajo. El tomate debería ir seleccionado por tamaño, todo en verde, envuelto uno por uno en papel de china y acomodado en línea dentro de la jaba, para lograr así la excelencia en su presentación.

Más tarde debió seleccionarse por color, indicando el grado de madurez; dejó de envolverse en papel y cambió la jaba de madera por pequeñas cajas de cartón. En cualquier caso, se hizo necesaria la construcción de grandes galerones destinados a servir de asiento para una industria que se desarrolló colateralmente a la producción, abriendo con ello nuevos puestos de trabajo.

Surgieron entonces manos femeninas especializadas en el empaque y ojos femeninos aguzados para detectar toda clase de deformaciones, manchas, colores y tamaños de tomate. Solo para empacar surgió una cadena en la que participan: las rezagadoras que seleccionan el tomate; las empacadoras que lo acomodan en las cajas; los cajeros que elaboran las jabas; las revisadoras que checan el buen empaque; las anotadoras que llevan el registro de las cajas empacadas por cada trabajadora; los clavadores que cierran las jabas; los estibadores que las cargan y acomodan; las selladoras que colocan a cada caja un sello indicando el producto, tamaño y el "made in Mexico"; la etiquetadora que engoma la caja y pega la marca y por último los almacenistas, transportistas y trabajadores de los cuartos de refrigeración y gaseado, además de los puestos de vigilancia general.

Hoy en día los procesos de trabajo han sido modernizados a tal punto en las grandes empresas, que los empaques pueden ser controlados por medio de computadoras, lo que sin embargo no ha modificado sustancialmente la división sexual del trabajo.

En los modernos empaques, el tomate llega en tinas jaladas por tractores, allí es vaciado automáticamente al batey y comienzan con ello a moverse bandas y elevadores. Dentro del batey el tomate se lava con chorros de agua y al mismo tiempo comienza a ascender a las cribadoras que lo seleccionan por tamaño.

El primer tomate que cae sobre la banda es revisado

por un grupo de mujeres que retiran el tomate podrido o machucado y lo envían a un canal central que lo dirige directamente hacia la "rezaga", tomate que será destinado para alimento de animales o producto de desecho.

El producto que no ha sido retirado entra a unas cribas que tiran primero al más pequeño. Este tomate irá a una derivación que lo conduce a un depósito de donde algunos comisionistas, que compran para plazas nacionales, lo seleccionan y empacan inmediatamente. El resto continúa en las cribadoras.

En segundo lugar sale de las cribas el tomate de tamaño regular que se dirige hacia las bandas de tomate nacional, donde se selecciona el de primera calidad y el de segunda, de acuerdo con su tamaño y perfección. Sólo al final de la cribadora cae el tomate más grande, que por su tamaño alcanza la "calidad de exportación", dentro de la cual también hay "primeras" y "segundas".

Es al caer a las bandas, después de haber sido secado y pulido mediante rodillos, que intervienen los ojos y las manos femeninas, seleccionando color y tamaño y desechando a aquellos intrusos que dejó pasar la cribadora porque alcanzaron el tamaño, pero no gozan de la perfección requerida.

Las mujeres lo echan a diferentes depósitos según se trate de tomate verde, rosado o rojo. De ahí es tomado por las empacadoras que lo meten a las cajas, pasa por revisión y después, ya cerradas las cajas, se sellan etiquetan y estiban.

Aún los empaques más modernos que logran mecanizarse al máximo no pueden funcionar más que a partir de una serie de tareas que deben ser realizadas manualmente, desempeñadas básicamente por mujeres.

Desde que "estaban los tomatitos. . ." hasta el puré de tomate

Varias fuentes⁷ señalan que la primera fábrica procesadora de tomate en Sinaloa fue instalada por Miller Jordan, a finales de la década de los 20, también como resultado de la crisis de sobreproducción que obligó a buscar alternativas.

El proceso de trabajo comenzó siendo sumamente rudimentario, casero, podría decirse, porque el tomate era triturado rústicamente y envasado manualmente por mujeres, para después ser esterilizado en grandes tambos de vapor que permitieran su conservación al vacío.

Esta empresa, pequeña al principio, logró tal importancia a nivel nacional que poco a poco fue diversificando los productos que envasaba, incluyendo no solo frutas y legumbres sino productos del mar, abundantes en el estado de Sinaloa.

Las mujeres describen las labores desempeñadas en esos años y hasta la década de los 30 como tareas netamente caseras realizadas en un lugar cerrado y cubriendo horarios extenuantes, lo que por cierto originaría la creación de combativos sindicatos de mujeres, cuya historia será objeto de otro trabajo.⁸

En cuanto a los procesos de trabajo es necesario mencionar lo poco que éstos cambiaron a pesar de los avances técnicos. El procesamiento de frutas, legumbres y productos del mar fue, durante décadas, prácticamente manual, ejercido en un 90% por mujeres. Aún relatan las antiguas quitadoras, que hoy alcanzan los 90 años, cómo quitaban manualmente las cabezas de camarón y lo peleaban, o cómo desescamaban el pescado y rellenaban latita por latita a mano.

Actualmente, *Alimentos del Fuerte*, empresa nacional que ha tenido diferentes razones sociales, así como diversos dueños, cuenta con filiales en diversas regiones del país y exporta a los EEUU pasta de tomate de excelente calidad, a partir de la cual se elaboran purés y salsas.

Instalada hoy en día en lo que fuera la Hacienda la Corona, en el municipio de El Fuerte, procesa todo tipo de legumbres, hortalizas, chiles y frutas, aunque ha dejado de empacar productos del mar.

En lo que se refiere al tomate, éste llega a la caseta de recepción en donde se inspecciona si cubre las normas de calidad (color, tamaño, defectos), que son medidos bajo parámetros que establecen el estado que debe tener la materia prima. De allí pasa a la caseta de peso y a los depósitos de almacenamiento y lavado. Todas estas fases implican el uso de medidores, pesas y herramientas que son manejadas exclusivamente por hombres. Sólo hasta que el tomate pasa a las bandas de selección aparecen las mujeres, escogiendo el tomate sano y retirando el que se encuentra podrido, machucado o con basura.

El tomate seleccionado pasa a los molinos trituradores y a los tanques de cocimiento, en donde dos o tres obreros se encargan de medir el nivel de acidez y la temperatura de cocimiento. Antes de pasar a los tanques evaporadores, en donde el puré adquiere el espesor adecuado, se cuele, quitándole los residuos de piel y de semilla del tomate. Por úl-

timo llega a los tanques pasteurizadores y a los depósitos de almacenaje, en donde el puré se conserva hasta ser enlatado. Todos estos pasos, que requieren del manejo de máquinas más o menos complejas, son desempeñados por obreros especializados.

Más tarde el puré llega, por medio de tubos, a la máquina de llenado y a la engargoladora que son supervisadas indistintamente por un hombre o por una mujer. Pasan después por un túnel de vapor del cual salen para ser enfriadas con chorros de agua fría, quedando así esterilizadas perfectamente. En esta fase del proceso intervienen por lo regular mujeres, vigilando el funcionamiento de máquinas muy simples que en ocasiones llegan a fallar cuando una lata se atora y detiene todo el proceso.

El último paso del proceso es el de etiquetado y encartonado de latas. En algunos casos el etiquetado es completamente manual. Por ejemplo, para las botellas de salsa "catsup", porque su forma dificulta el etiquetado mecánico. En otros casos, las latas vienen con la etiqueta ya impresa. Sin embargo, por lo regular el etiquetado se lleva a cabo con una máquina de alimentación manual, que exige rapidez, destreza y, sobre todo, un tamaño adecuado de las manos que permita vaciar sobre el canal cuatro latas al mismo tiempo. La tarea de alimentación es masculina, pero la revisión del etiquetado es tarea femenina. Consiste en retirar las que han quedado defectuosas y quitarles la etiqueta, para que vuelvan a entrar a la máquina posteriormente.

Las mujeres se encargan también de meter las latas en sus cajas de cartón para ser transportadas y almacenadas por hombres.

Otros procesos de envase son similares: para el garbanzo, chícharo, frijoles o ejotes, las mujeres se encargan de la selección y, en ocasiones, el llenado de latas, que se realiza manualmente. En el caso de la ensalada de verduras, como éstas no logran un grado de estandarización perfecta, que permita que puedan ser peladas y picadas mecánicamente, el proceso se lleva a cabo manualmente por mujeres. También el envasado de pimientos es manual, casi reproduce el procedimiento casero. Los chiles se tateman en un cilindro y caen a un canal lleno de agua del que las mujeres los sacan para limpiarlos, despellejarlos y picarlos, cuando se trata de rajas, acomodándolos en las latitas.

Podemos decir que siempre que un proceso no puede ser mecanizado en su totalidad o siempre

FOTO: VIII Concurso de fotografía antropológica 1er. lugar Laura Cano



que la máquina deja huecos, es mano de obra femenina quien realiza el trabajo.

Conclusiones

En el conjunto del sector frutas y legumbres se encuentra por lo regular una mayor proporción de mano de obra femenina que masculina. En el caso que estudiamos, observamos, tanto para las fases de campo, como para el empaque y envasado de productos, las siguientes constantes:

- a) las mujeres se encargan siempre de las tareas del selección y clasificación de productos.
- b) las mujeres realizan todas aquellas tareas manuales o que implican la utilización de maquinaria y herramientas muy simples.
- c) las mujeres se encargan casi siempre de "llenar los huecos" que las máquinas dejan y que el atraso tecnológico no resuelve.
- d) las mujeres se encuentran cubriendo tareas de terminado y no siempre se encuentran excluidas de las tareas de vigilancia o supervisión. Bien al contrario, se encargan del control de aquellos trabajos típicamente femeninos justamente porque los conocen mejor.

Sin embargo, estas constantes no nos sirven más que como punto de partida para una reflexión que debe intentar ir más allá, buscando su explicación.

Ciertamente, confirmamos varios de los planteamientos hechos por Guilbert y Kergoat y que han sido retomados por Hirata y Rogerat. Sobre todo confirmamos el hecho de que los hombres siguen siendo los mecánicos y los ingenieros, los que operan las máquinas complejas cuyo manejo requiere cierta calificación, en tanto que las mujeres están siempre desempeñando tareas manuales o que im-

plican el uso de maquinaria y herramientas sencillas, que no exigen calificación. En este sentido podemos retomar la conclusión de Kergoat de que la automatización aumenta la calificación masculina en tanto que disminuye la femenina.

También es posible señalar como Guilbert, que la introducción de la técnica feminiza las tareas. Pero es aquí donde sugiero ir más allá de la explicación que da Guilbert en el sentido de que esto se debe a la simplificación del trabajo que conlleva la técnica.

De acuerdo con la información que tenemos, las mujeres hacen su entrada a la fase agrícola del sector, en el estado de Sinaloa, a finales del siglo XIX, cuando comienza la exportación de legumbres. Las causas, según los empleadores y los propios trabajadores, radicaron más que en la escasez de mano de obra masculina en la *preferencia* por la mano de obra femenina para algunas tareas.

A medida que el sector se desarrolló y se integraron nuevas fases, como el empaque y el envasado de productos, aumentaron los requerimientos de mano de obra femenina. Al mismo tiempo, las exigencias de calidad impuestas por el mercado exterior obligaron a introducir nuevas técnicas y con ello provocaron aún más la feminización de los procesos.

Pese a que las tareas desempeñadas por las mujeres son ante todo manuales y no-calificadas, no por ello creemos que se trata de tareas simples. Precisamente la mecanización tiene su límite en aquellas actividades que no pueden sustituir la habilidad manual para tareas complejas. Por ejemplo, cuando revisamos las actividades del almácigo y del invernadero, del empaque o envasado de pimientos y elaboración de la ensalada de verduras, encontramos que si bien podemos hablar de trabajo no-calificado, no podemos siempre hablar de trabajo simple.

La feminización de las tareas, por lo menos para este sector, no responde a una simplificación de las tareas provocada por la automatización. Justamente allí, donde la máquina no puede llenar los huecos, donde no se puede sustituir al ojo humano o la habilidad manual, se incorporan mujeres.

Es preciso constatar que las mujeres se encuentran en aquellas tareas que requieren rapidez gestual y destreza, pero sobre todo delicadeza y perfección de movimientos que corresponden a un alto desarrollo de la coordinación motriz fina, lograda en las mujeres a través de siglos de educación que se transmite de una generación a la otra. Es decir, es una

serie de habilidades adquiridas social y culturalmente por las mujeres lo que las hace ser preferidas dentro del sector y no su escasa calificación.

El tomate de rezaga, que se empaca para plazas comerciales de provincia, en donde la calidad exigida es mínima, es empacado regularmente por los mismos trabajadores que lo cargan y lo transportan. Es decir, no es que el empaque sea una actividad considerada en sí misma femenina, sino que cuando exige ser desempeñada con un alto grado de perfección se confía exclusivamente a mujeres.

Algunas autoras⁹ consideran que la contratación de mujeres en los invernaderos y empaques se debe a la enorme pasividad femenina y resistencia física para desempeñar las tareas más ingratas. Ciertamente, las mujeres que laboran allí se encuentran expuestas a condiciones laborales terribles: más de doce horas trabajando de pie, en el bochornoso calor del invernadero, etc. Sin embargo, no considero que ésta sea la causa de su contratación sino la enorme habilidad de sus manos para trabajar con pequeños implementos, sembrar minúsculas semillitas en pequeños cuadrillos y desbrotar o desahijar plantita por plantita.

La técnica y la automatización han desplazado mano de obra masculina no-calificada, fácilmente suplantada por máquinas, que logran potencializar mejor la fuerza física del hombre por medio de palancas, poleas y bandas. Esto es así, tanto para las fases de campo como para las subsecuentes.

En tanto los avances de la tecnología, en el sector estudiado, multiplican los puestos femeninos, reducen las tareas masculinas. Siguen siendo hombres los mecánicos e ingenieros, los que diseñan, accionan y reparan las máquinas, pero mientras se hace necesario contratar a uno de ellos, resultan imprescindibles cientos de mujeres.

Cabe decir que los procesos de racionalización de la fuerza de trabajo que acompañan a la reconversión industrial y a la modernización agrícola, están provocando en algunos sectores la feminización del trabajo; ésto, en un momento de crisis caracterizado fuertemente por el desempleo.

Será necesario seguramente avanzar en el estudio de estos problemas, en diferentes sectores y utilizando o confrontando distintos estudios de caso. En cuanto al ejemplo que yo analizo, estas han sido algunas hipótesis que deberán ser puestas a prueba.

Notas

¹ Se trata del trabajo intitulado *Tecnologie et Division du Travail* presentado por H. Hirata y Ch. Rogerat en 1985 al seminario organizado por el Groupe D'Etudes sur la Division Sociale et Sexuelle du Travail que no se encuentra traducido al español y que retomo aquí en algunos párrafos textualmente.

² Kergoat, D.: "Ouvrieres = Ouvriers?" en *Revue Critique de l'Economie Politique*, no. 5, 1978 y en "Les ouvriers", Paris, Le Sycomore, 1982. Citados por Hirata y Rogetat, 1985.

³ Guilbert, M. "La femme a L'époque de la science et de la technique" en *Impact*, Paris, 1970. Y en "Les fonctions des femmes dans l'industrie", La Hague, Mouton, 1966., citado por Hirata y Rogerat, 1985.

⁴ Grammont, H. *La Formación de la Burguesía Agrícola y su Proceso de Organización Gremial en el*

Estado de Sinaloa: 1893-1984, IIS-UNAM, 1988, México.

⁵ NACLA, "Cosecha de Ira" en *Rev. Cuadernos Agrarios* no. 3, 1977, México.

⁶ Salazar, G. *Las Obreras Agrícolas en el Cultivo de Hortalizas: estudio de caso en el valle de Culiacán en Sinaloa*, Tesis de licenciatura, ENAH, 1986, México.

⁷ Gil, M. *La Conquista del Valle del Fuerte*. Ed. UAS, 1983, México.

⁸ Entrevistas a Francisca Romero y María Hernández, del Sindicato Femenil de la Región de Mochichahui y la Unión Feminista de Obreras Agrícolas del Ramo Tomatero y Similares respectivamente, hechas en El Fuerte y Los Mochis, Sinaloa.

⁹ Roldán, M. *Trabajo Asalariado y Condición de la Mujer Rural en un Cultivo de Exportación*, informe de trabajo, OJT, 1981, México. Y Salazar, G., *op. cit.*