

“Comiendo arriba”.

La comida servida en un proyecto minero a gran escala en los Andes de Argentina

Lautaro Clemenceau

Introducción

En este capítulo me propongo poner en primer plano un elemento por momentos soslayado que muchas veces forma parte de las actividades que realizan las personas durante el tiempo en que trabajan: el acto de comer. Esta práctica puede ser entendida como la actividad de alimentarse y nutrirse de energías que el cuerpo humano necesita para reproducir la fuerza de trabajo (energía humana vital dispensada para la producción de mercancías).

La hipótesis central a la que hago referencia es que la comida y el comer en un espacio de trabajo particular como un proyecto minero de hábitat temporalizado es algo más que una instancia donde se in-

giere un alimento nutricional: constituye un “hecho social total” (Mauss, 1979) que permite observar y analizar vectorialmente las interacciones sociales en el espacio de trabajo, mostrando las relaciones particulares que constituyen a un proyecto minero metalífero a gran escala y a grandes altitudes.

Partiendo del supuesto de que las formas de comer expresan formas de relaciones sociales (Contreras Hernández y Arnáiz, 2005), pretendo entonces analizar las prácticas y los significados que adquiere la comida en el espacio y tiempo del trabajo industrial en un proyecto minero metalífero a gran escala, a grandes altitudes (ubicado en la cordillera de los Andes en el noroeste de la Provincia de San Juan, Argentina) y donde los trabajadores habitan temporalmente.

Para analizarlas articularé aquí dos conceptos interrelacionados: las formas de habitar y trabajar temporalmente que los trabajadores mineros experimentan como un proceso de *andinización temporal* y sus experiencias culinarias a través de la *comida servida arriba*. Estos dos conceptos relacionados permiten articular la teoría antropológica (estableciendo un cruce intradisciplinario entre la antropología del trabajo y la antropología de la alimentación) con la evidencia empírica producto del trabajo de campo etnográfico llevado a cabo en este proyecto minero.

La antropología como campo disciplinar ha desarrollado un corpus teórico extenso y ha producido ramificaciones analíticas dando lugar a especializaciones cada vez más complejas y sofisticadas, separando tanto las cuestiones ligadas con la alimentación en diversas sociedades a lo largo del tiempo, como también sobre las relaciones sociales vinculadas al trabajo. Es así como en la actualidad las llamadas antropología de la alimentación y la antropología del trabajo se conciben como espacios especializados y, en la mayoría de los casos, separados entre sí, divergentes y sin conexiones aparentes. A pesar

de ello, es posible rastrear ciertas convergencias entre ambas subdisciplinas, las cuales mencionaré a lo largo de este trabajo.

¿Qué expresa la comida en un espacio de trabajo?, ¿por qué tomar a la comida como un tema abordable por la antropología del trabajo? Principalmente, la comida para los trabajadores es de importancia vital en tanto seres biológicamente humanos: constituye la base de la reproducción de la fuerza de trabajo del trabajador, puesto que esta se basa en su vital herramienta de trabajo (su propio cuerpo). Pero también, siguiendo a Goody (1995), el análisis sobre la comida nos permite estudiar las relaciones de poder que la hacen posible a través de sus diferentes fases (producción, distribución, preparación y consumo). La comida (o alimento), como bien, objeto o producto, y el trabajo, como práctica humana, son inescindibles y se relacionan de manera recíproca.

Uno de los aportes más interesantes de la antropología del trabajo se focaliza en analizar los procesos de dominación y explotación como una totalidad que entrama las esferas de la producción y de la reproducción. La comida no es solo un aspecto más donde se expresan estos procesos, sino que también en ciertos contextos adquiere una centralidad nodal para la experiencia misma (colectiva e individual) de los trabajadores. Es decir, la comida no es solamente un símbolo de las relaciones de fuerzas en un espacio laboral, sino que además es uno de los terrenos donde se despliegan las formas de dominación y explotación de la fuerza de trabajo.

Diversos autores, tales como Espeitx y Gracia (1999), Carrasco Henríquez (2007), De Vidas, Hémond y Van't Hooft (2014), proponen analizar a la comida como un “hecho social total” en tanto es un fenómeno integrador, integrado y de carácter interdependiente que relaciona diferentes dimensiones (economía, estética, culinaria, política, social y morfológica). En este sentido, adhiero a dicha pro-

puesta porque permite poner en relación los aspectos de “generalidad” y del “realismo” de este hecho social para los trabajadores, haciendo posible analizarlos en sus formas concretas, intentando captar a los sujetos, los grupos y sus comportamientos, al observar sus movimientos (Mauss, 1979). Coincidiendo con Contreras Hernández y Arnáiz, considero que “el análisis del hecho alimentario puede revelarnos, a su vez, la naturaleza y la estructura de un orden social dado en toda su complejidad”, porque “los alimentos, además de nutrir, significan y comunican” (2005, pp. 15 y 19).

En los siguientes apartados analizaré una dinámica socio-laboral particular, el fenómeno de la *comida servida arriba* como un “hecho social total”, estableciendo una convergencia entre ambas disciplinas con el objetivo de articularlas.

Para construir este capítulo me basé en el trabajo de campo etnográfico que realicé entre los años 2015 y 2019, durante el cual llevé a cabo numerosas actividades, las cuales incluyeron la utilización de herramientas propias de la antropología y de la sociología. El conjunto de técnicas y acciones desplegadas que me permitieron construir las evidencias para la descripción y análisis posterior incluyó, por una parte, la técnica etnográfica basada en la “observación por medio de la participación” (Hermitte, 2002). De este modo, mantuve conversaciones, charlas informales, entrevistas pautadas y semi-dirigidas con trabajadores de las diversas áreas del proyecto, tanto “jerárquicos” como “operadores” y “contratistas”. Por otra parte (y al mismo tiempo), recurrí a datos cuantitativos para construir datos estadísticos, tablas, mapas, croquis y gráficos. Por medio de una co-residencia junto a los trabajadores del proyecto observé participando de la cotidianeidad del trabajo minero al residir temporalmente arriba. Esto me permitió un acceso privilegiado para conocer aspectos del proceso productivo: cómo se organiza socialmente la produc-

ción allí y cuáles son los sentidos que las relaciones sociales del trabajo minero construyen en ese contexto. Asimismo, el trabajo de campo incluyó algunos espacios sociales del abajo, en la Ciudad de San Juan, donde residen habitualmente muchos de los trabajadores del proyecto. En este sentido, participé en eventos institucionales e informales, lo cual me permitió compartir momentos de la vida cotidiana y algunos extraordinarios con los trabajadores en sus tiempos de descanso, junto a sus familias, amigos, etc. En particular, para este capítulo que trata sobre la relación entre la comida *servida arriba* y los trabajadores de Veladero, recurrí al reglamento corporativo de los campamentos, al material empírico plasmado en mis registros de campo sobre aquellos eventos significativos que guardan relación con este tópico, así como a entrevistas y conversaciones informales con jerárquicos de la administración de los campamentos, con médicos del Hospital de Veladero y con diferentes trabajadores y ex trabajadores.

El proyecto minero metalífero “Veladero”

En la Provincia de San Juan, ubicada al noroeste del Departamento de Iglesia, en plena cordillera de los Andes, entre los 3.800 y los 5.000 metros sobre el nivel del mar y a escasos kilómetros del límite fronterizo con la República de Chile, los trabajadores del proyecto minero metalífero llamado “Veladero” extraen minerales y producen barras de metal doré que luego son exportadas al mercado mundial.

Mapa ubicación del proyecto minero metalífero “Veladero”, Provincia de San Juan (Argentina)



Fuente: elaboración propia en base a gráfico del Ministerio de Minería de la Provincia de San Juan.¹

Estos mineros habitan y laboran temporalmente en este espacio a través de un sistema de trabajo utilizado mundialmente por las empresas mineras denominado *roster*. Este sistema consiste en trabajar y habitar el espacio de la producción durante una serie de días consecutivos para luego retornar a sus lugares de residencia habitual en espacios extraproductivos (diferentes urbanizaciones y localidades de esta Provincia, el resto del país e inclusive otros países) donde descansan del trabajo minero otra serie de días consecutivos, volviendo a repetir esta secuencia cronológica en un rígido esquema que los

¹ Ministerio de Minería. Recuperado el 08 de septiembre de 2019 en http://serviciosmineria.sanjuan.gov.ar/recursos/met_preciosos/Veladero/album/pages/1_donde.htm

somete a un tránsito temporal entre un *arriba* (la mina, el espacio de producción) y un *abajo* (las urbanizaciones, el espacio de reproducción extra-laboral), en sucesivas subidas y bajadas.²

Sin embargo, los mineros del proyecto Veladero realizan su trabajo bajo el sistema de *roster* en un espacio ecológico particular: la cordillera de los Andes sanjuaninos. Esta experiencia laboral, que combina una gran escala de producción en el contexto de una ecología andina mediante un sistema de *roster*, condiciona el trabajo minero transformándolo en una forma colectiva de *andinización temporal* (Clemenceau, 2019).³

² Los trabajadores de este proyecto utilizan cotidianamente la expresión *subir arriba* (y *bajar abajo*) para referirse a Veladero. Estas categorías nativas simbolizan diversas prácticas cotidianas y las relaciones sociales que se construyen trabajando y habitando temporalmente en este espacio socio-productivo, a la vez que simbolizan así sus experiencias en el proyecto. Para los trabajadores, la categoría arriba no hace referencia meramente a una coordenada geográfica relativa donde se ubica el proyecto minero, sino que simboliza un conjunto de experiencias personales y colectivas que tienen lugar en este contexto de trabajo particular. Asimismo, subir no solo describe una acción orientada hacia el objetivo de llegar a arriba, sino que también engloba la forma en que dicha acción es desplegada en su cotidianeidad como un proceso colectivo organizado por la empresa minera (Clemenceau, 2019).

³ El concepto de *andinización temporal* refiere a un modo particular de habitar y trabajar en minería en La cordillera de los Andes (y sus grandes altitudes), bajo una forma de relacionamiento capitalista, donde la racionalidad moderna científico-técnica y su producción a gran escala industrial condicionan las modalidades de la relación de estos trabajadores con la naturaleza andina. La forma que adquiere la temporalidad de este proceso está dada por el sistema de *roster*, el cual también es conceptualizado por otros autores como *long distance commuting* (LDC) (Shrimpton y Storey, 1992). Sin embargo, construí el concepto de *andinización temporal* porque permite, por un lado, captar y analizar de modo más pertinente el proceso general adoptado en la industria minera a escala global, caracterizado como LDC y, por otro lado, atender, a la vez, a las particularidades que ocurren cuando estos proyectos operan en contextos ecológicos singulares como La cordillera de los Andes, observando así las específicas experiencias de los trabajadores implicados en ellos.

En Veladero trabajan un total de alrededor de tres mil doscientos trabajadores (entre propios de la empresa minera y de las diferentes y numerosas empresas contratistas). Aunque, debido al *roster*, en un momento específico *arriba* se encuentran trabajando y habitando aproximadamente la mitad (mil quinientos trabajadores). En este proyecto las familias están excluidas físicamente del *arriba*, lo que organiza una experiencia “des-familiarizada” al sitio del proyecto respecto de las formas de “comunidad minera” (Bulmer, 1975) que históricamente predominaron durante el siglo XX en la actividad minera mundial.

Cuando realicé mi trabajo de campo en el año 2016, este proyecto contaba con dos campamentos mineros que separaba a los empleados en edificios diferentes y con desiguales condiciones de hábitat: en el denominado “Hotel MAGSA” residían temporalmente todos los trabajadores de Barrick (incluidos desde los gerentes hasta los operadores) y en el denominado “Campamento Contratista”, todos los trabajadores ligados a las diferentes empresas contratistas que operaban en el proyecto.⁴

Un día acompañaba a Sergio en su rutina de trabajo como operador de uno de los camiones fuera de ruta transportando las rocas mineralizadas entre la mina y el Valle de lixiviación. Ubicados dentro de la cabina del camión a gran escala, conversábamos sobre su trabajo. Cuando el reloj marcó las doce del mediodía, Sergio me anunció que era el momento de un “*break*”. Como es necesario que los opera-

⁴ Si bien, actualmente (desde el año 2018) y luego de varias protestas por parte del sindicato de los operadores AOMA (Asociación Obrera Minera Argentina) en relación con las desiguales condiciones de hábitat entre ambos campamentos mencionados, Barrick decidió mudar a todos los trabajadores e integrarlos en un mismo campamento denominado “Campamento Amarillos”, las cuestiones sociales que trato en este artículo no se han visto modificadas en sus aspectos estructurales.

dores realicen una pausa para almorzar, a fin de que recuperen energías corporales, se iban turnando para almorzar, mientras otros los relevaban operando las máquinas. Así, el trabajo en la mina continuaba.⁵ Sergio estacionó el camión en un sector del cerro, habilitado para ello y a pocos metros de uno de los comedores cercanos a la mina (el ‘Comedor Pueyrredón’). Bajamos del camión y dimos unos pasos hacia allí, una construcción rectangular hecha con módulos. Abrió la puerta y un aire caliente salió del interior del lugar acompañado por un aroma a comida. Entramos y enseguida nos sacamos las camperas, porque estábamos sucios de polvo y porque adentro hacía una temperatura de diez grados más respecto del exterior. En un perchero las colgamos y también, los cascos. Los anteojos iban levantados sobre nuestra cabellera. El lugar era algo estrecho, con cuatro mesas rectangulares para almorzar. Al fondo estaban la cocina y el mostrador donde sirven la comida. A un costado, el soporte para las bandejas, los cubiertos, el pan, el vaso de plástico y dos heladeras (una con las bebidas y otra para los postres). Agarramos nuestras bandejas y formamos una corta fila para que nos sirvieran la comida los cocineros de la empresa contratista. Sergio los saludó y preguntó: “-Compañero, ¿cuál es el menú para hoy? Ya sé, no me diga nada, déjeme adivinar: ¿pollo?”. “-¡¿Cómo sabía?!”. Acertó mi amigo. “-Aquí tiene.”

Nos sirvieron un plato caliente: pollo con guiso. Nos sentamos en una mesa, pidiendo gentilmente permiso a otros compañeros que llegaron antes y que estaban terminando su almuerzo: “-Buen pro-

⁵ En este tipo de proyectos mineros el sistema de trabajo es continuo: se trabaja las veinticuatro horas del día todos los días del año para alcanzar los objetivos de producción fijados por la corporación global, aunque el trabajo minero puede detenerse por inclemencias climáticas imprevistas o pronosticadas que tornen imposible o riesgosa la labor.

vecho, compañeros. –Igualmente, igualmente”. Compartimos la mesa con unos pocos trabajadores contratistas que trabajan cerca de este comedor: soldadores, despachadores de combustible, colocadores de explosivos, los que preparan la comida, la sirven y lavan los platos. Terminamos el almuerzo y de postre elegimos entre un royal y frutas variadas. Alrededor de cuarenta minutos después de haber ingresado, volvíamos con Sergio al camión para retomar la marcha por los sectores de la mina en producción. Antes de eso, pasó por el comedor para agarrar un pack de botellitas de agua mineral y un termo lleno con agua caliente: “Es para el mate. Para no cabecear mientras trabaje.” Entramos a la cabina, dejó el termo y su mochilita detrás del asiento y encendió el motor. Se encendieron también los sensores y el *display* y retomamos el trabajo recorriendo los circuitos programados que le indica el área del Dispatch.⁶ Dependiendo del tipo de mineral que el operador de la pala le cargue en la tolva del fuera de ruta, Sergio tendrá que dirigirse hacia diferentes espacios del circuito productivo.

Esta breve descripción ilustra los almuerzos cotidianos de los mineros durante los días que habitan y trabajan aquí *arriba*.

La comida y el comer arriba: una política empresaria “civilizatoria”

En este apartado analizaré la política empresaria respecto de la comida. Dicho análisis será realizado tanto en relación con su planificación gerencial para proveer de alimentos a los trabajadores como en las formas de imposición de un orden social controlado por ella

⁶ Para un análisis sobre el proceso de trabajo y la relación del área del Dispatch con los trabajadores mineros, ver Clemenceau (2018) y Clemenceau y Palermo (2019).

en los espacios de los comedores, un orden orientado a establecer modos de comportamiento de los mineros respecto a la comida servida.

Planificando la comida: la política alimentaria empresarial sobre la fuerza de trabajo

Lins Ribeiro afirma que “una cuestión urgente en la implantación y desarrollo de un gran proyecto es proveer la alimentación a los millares de personas que acuden al área” (2006, p. 191). Estudiando la construcción de Brasilia (capital de Brasil) analizó los conflictos derivados de la relación entre los tiempos de trabajo y los tiempos de comida, producidos porque las concesionarias sacaban una renta de estos comercios y los trabajadores sufrían el abusivo costo de la comida (y además estos imputaban su mala calidad de preparación). Esta situación no ocurre en el proyecto Veladero: ningún trabajador debe pagar directamente por su comida ni esta se encuentra sometida a las reglas del intercambio mercantil en forma directa, sino que la empresa garantiza a los trabajadores el servicio de desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio para los dos breaks de quince minutos durante el tiempo de trabajo, sin costo directo para ellos. La subárea de “Administración de Campamentos” (dependiente del área de “Servicios Generales”) se encarga de este tema nodal para el funcionamiento de este proyecto. Para resolver el problema del abastecimiento de comida para los empleados que trabajan y residen temporalmente *arriba*, terceriza estas tareas contratando a una empresa de catering que se especializa en este rubro.⁷

⁷ Esta empresa contratista, además, posee otros clientes (grandes empresas) en otras ramas industriales a las cuales brinda este tipo de servicio.

Esta forma de provisión de la comida contrasta con las formas históricas precedentes al modelo mundial actual de emplazamiento de esta clase de proyectos mineros (Garcés, 2003). Durante el modelo precedente –“enclave minero” (Sariego, 1988)–,⁸ el problema de garantizar los alimentos para dicha población de trabajadores y sus familias orbitaba en torno a las proveedurías que la empresa permitía que se asentaran en los núcleos residenciales que controlaba. De esta manera, la elaboración de los alimentos recaía sobre los hogares de los trabajadores que formaban parte de la comunidad productiva-residencial y eran las mujeres de los mineros quienes se ocupaban cotidianamente de esta tarea. (Bazán, 1986; Sariego, 1988; Nash, 2008).⁹

⁸ Otros autores denominan a este modelo como “*company town*” (Zapata, 1979), “Sistema de Fábrica con Villa Obrera” (Neiburg, 1988), “*moradia permanente*” (Leite Lopes, 1979) o “*mining community*” (Bulmer, 1975). Todas estas denominaciones coinciden en una de las características principales que lo constituían: los espacios de producción y reproducción se encontraban espacialmente próximos, en una misma esfera y dentro del control del capital. De esta manera, la empresa reclutaba y fijaba en forma permanente a los trabajadores y a sus familias en residencias construidas por la propia empresa dentro de la planificación del proyecto productivo. Incluyendo en su relación de dominación social (y territorial) al “núcleo familiar” del trabajador masculino, núcleo que, desde el punto de vista del capital, estaba conformado por el propio trabajador, su esposa y una cantidad estimada de hijos (su prole) por cada unidad doméstica, a fin de planificar los campamentos próximos a la mina donde residirían las familias mineras.

⁹ La pulpería (en Bolivia), tienda de raya (en México), proveeduría o supermercado (en Argentina), estas tiendas de comercialización de productos alimenticios para el hogar del trabajador, en algunos casos, eran administradas directamente por la propia empresa o, en otros casos, era concesionada a un comerciante privado. Lo cierto es que en muchas ocasiones existían negociaciones entre la empresa, el sindicato, los trabajadores y las esposas de estos últimos sobre los precios de los alimentos en estos establecimientos de comercialización. Es decir, existía de hecho un sistema de control de precios a fin de evitar conflictos, protestas o huelgas de los trabajadores por los precios especulativos que pudieran surgir de la situación monopólica o de mercado cautivo que tuviera este comerciante o la propia empresa (Sariego, 1988; Lins Ribeiro, 1991, 2006; Nash, 2008). Nash (2008)

Bajo el modelo actual, las familias están excluidas físicamente del proyecto. Es decir, las esferas de producción y reproducción del trabajador se encuentran separadas espacialmente. Solo los trabajadores habitan el espacio de la producción y en forma temporalizada, como mencioné.

El hecho de que en Veladero no exista un comedor pago ni tampoco una tienda o supermercado para comprar alimentos básicos y que la empresa minera contrate a una empresa especializada en catering revela una estrategia diferente que permite el ahorro de los costos políticos y económicos que traían asociados este tipo de locales comerciales ligados a los antiguos enclaves. Sin embargo, el ahorro de esta clase de conflictos potenciales genera, a su vez, otros cualitativamente diferentes: una de las cuestiones principales es que la comida es exclusivamente *servida* para ser consumida en el momento. Los trabajadores no tienen la posibilidad de guardar, ni de intervenir en su elaboración y tienen márgenes acotados de elección de lo servido.

Durante un desayuno en el comedor del Hotel MAGSA, uno de los administradores de los campamentos me contó que la comida era el tema más importante a la hora de administrar estos espacios: “Para

analizaba esta situación que vivían los mineros: “La pulpería es el centro ideal para conocer las verdades sobre los decrecientes salarios y las subidas de precios. Es el punto de quiebre para la administración y el trabajo. Por un lado, la administración nunca puede proveer ni la calidad ni la cantidad necesarias de provisiones, y para operar, la tienda de la compañía se expone a un constante ataque de los trabajadores que sienten la doble explotación como consumidores y productores. Por otro lado, al aceptar la dependencia de la pulpería, por su política de precios más bajos para las necesidades básicas, los trabajadores quedan expuestos a ser sobrecargados en cualquier otro asunto. Además, cuando los trabajadores apalean a una huelga, la compañía puede acabarla en una semana asentando al ejército en la pulpería y cortando todas las provisiones, como lo han hecho en numerosas ocasiones” (p. 123).

nosotros el tema de la comida es muy importante. Es lo primero por lo que se quejan. Vos fijate que la comida es igual acá (en el Hotel) que en el Campamento. La dieta y calidad de la comida es buena, pero igual se quejan”.

En Veladero, conformar o contentar a toda una población de trabajadores temporalmente presente *arriba*, debido al sistema de *roster* (y por tanto oscilante), es una tarea política empresaria cotidiana que requiere de un personal específico que se encargue de gestionar el recurso alimenticio para los mineros. Además, la planificación de un sistema de comida servida permite a la empresa minera centralizar el control respecto a los alimentos (qué se consume y qué no), así como también ahorrar una porción de masa de energía de la fuerza de trabajo que reclutó para el trabajo minero, la cual no debe preocuparse ni ocupar sus fuerzas en conseguir y elaborar su propia comida. Para tal fin, entonces se construyeron dos cocinas industriales y comedores principales (una en el Hotel y otra en el Campamento Contratista) y una serie de comedores cercanos a la mina y otras áreas productivas (talleres, laboratorios, plantas de procesamiento y trituration, etc.), de forma tal de economizar los desplazamientos de los trabajadores que estén allí.

El gerente del área de Servicios Generales de Veladero me explicaba la planificación que realizan aquí en relación con este aspecto cotidiano imprescindible para los seres humanos (la comida, el alimento):

La comida está calculada con las kilocalorías por una nutricionista que tenemos. Junto con la contratista diseñan con un empleado de mi equipo los menús y la parte técnica. Entre todos interactuamos para entregarle el mejor menú a la gente. Habrás visto que tenemos primer plato, segundo plato, comida para los enfermos, para celíacos y la opción “Vida Saludable”. Habrás visto que tenemos seis postres,

mucha agua y gaseosa. Hay muchas opciones. Acá tenemos un grupo grande de celíacos, a los que también se les prepara una comida especial. Si los médicos dan alguna comida específica para algún enfermo, mientras lo tienen acá antes de *bajarlo*, también se le prepara. Tampoco podés, a esta altura (*altitud*), entregarle todos los días porotos, garbanzos... ese tipo de comidas muy fuertes, muy punzudas, porque al otro día vos tenés mucha gente atendándose por problemas gástricos en el Hospital. (Entrevista a Gerente del área de Servicios Generales de Veladero, septiembre de 2016)

Para esta área gerencial, la importancia de la *selección* de los alimentos es crucial: la dieta de los trabajadores en Veladero debe atender a los problemas nutricionales de producir industrialmente a gran escala en un sistema de trabajo continuo donde cada trabajador realiza jornadas de doce horas diarias de labor durante catorce días consecutivos, y entonces el gasto de energía de la fuerza de trabajo es considerable y necesita ser repuesto cada día. También debe atender a una población relativamente heterogénea en la cual existen personas “celíacas” y otras a veces “enfermas” (con problemas estomacales). Pero además, debe tener en consideración las particularidades ecológicas andinas en las que opera, basándose en indicaciones médicas y nutricionales que recomiendan evitar las comidas “muy fuertes”, “muy punzudas”, que dificultan la adaptación corporal a las grandes altitudes. Para ello, entre otras cosas, la empresa provee a sus trabajadores garantizándoles dos *packs* de botellitas de agua de mineral por día. Estas prescripciones alimenticias son adaptaciones combinadas que introduce la política empresaria para “andinizar temporalmente” a sus trabajadores y organizar el trabajo minero industrial a gran escala operando en y sobre estas grandes altitudes andinas.

De esta manera, la empresa minera resuelve los problemas de abastecimiento de comida para esta población y, a su vez, monta una organización de los espacios específicos para su consumo distribu-

yendo una serie de comedores cercanos a la mina en explotación y otros en los campamentos mineros.

No obstante, para operar bajo su dominio y poder controlar a esta población de trabajadores, la empresa no solo prescribe y recomienda una dieta específica. También aplica una serie de prohibiciones alimenticias relacionadas con la ingesta corporal de ciertos elementos. Así, para contribuir a la seguridad laboral y evitar graves accidentes, hay una política de “cero alcohol, cero drogas”. La empresa establece un férreo control y prohibición de este tipo de consumos *arriba*, bajo la amenaza explícita de despido inmediato si algún trabajador infringe la norma a la que adhiere antes de entrar al trabajo.

De esta manera, en este tipo de proyectos productivos, la administración de la comida para esta población también es un elemento de control social y permite la regulación de potenciales conflictos. Como afirman Valentine y Longstaff (1998), quien domina el menú, domina los paladares e interviene sobre los cuerpos de los trabajadores. Además, el tiempo de comer rige y ordena los relojes biológicos, estableciendo mayor control y represión sobre los cuerpos de estos trabajadores.

Un comedor “civilizado”

Actualmente la fila para ser servido un plato de comida en el comedor se va construyendo a medida que cada trabajador se posiciona detrás de otro con su bandeja en la mano. Sin embargo, en los comienzos de esta etapa productiva esto no fue siempre así: un supervisor de Campamentos me relataba que en los primeros tiempos en que comenzaba a explotarse Veladero y se servían las primeras comidas para aquellos trabajadores, tuvieron “mucho trabajo”. Gervasio, un trabajador jerárquico me mencionaba lo siguiente:

Al principio, cuando comenzó a producir Veladero, acá en el comedor nadie respetaba nada: no hacían bien la fila, algunos agarraban la comida con la mano y se la servían en su plato, otros se servían la bebida y manchaban todo el piso sin que les importe, entraban con la ropa sucia de trabajo al comedor, entre otras chanchadas. Ante semejante lío tuvimos que enseñarle a la gente a comportarse: mirá, no podés servirte con la mano, para eso están las pinzas, hay que lavarse las manos y cambiarse la ropa antes de ingresar al comedor; una vez que terminaste de comer, cada uno levanta su bandeja y la deja en el lugar correcto, y así esas cosas. Costó mucho esfuerzo que los vagos aprendan, pero poco a poco fueron aprendiendo... fijate que hoy en día está ordenada la cosa.¹⁰ (Charla informal con Gervasio, trabajador jerárquico, octubre de 2016)

También fue Rubén (otro jerárquico de esta subárea) quien durante un desayuno me comentaba sobre la cena de la noche anterior: “Ahora vienen los cuadros de intoxicación en el hospital del Campamento, porque los vagos comen como bestias. ¡Ayer consumieron no sé cuántos kilos de carne! Del pollo al disco no quedó nada... Se comieron todo” (Conversación informal con Rubén, jerárquico de la sub-área, octubre de 2016).

¹⁰ Durante el trabajo de campo, Gervasio no fue el único en manifestarme esta perspectiva. También Carlos, otro jerárquico, me expresó la suya en la misma sintonía, pero en relación con el trabajo como elemento “civilizador”: “La minería *civiliza* a las personas, como dijo Sarmiento. Ofrece una cultura del trabajo a las personas. Yo he conocido a muchos operarios que eran gameleros anteriormente o que cosechaban porotos en Tudcum. Al trabajar en minería el cambio es enorme para ellos. Realizan el trabajo de otra manera, con seguridad, con prolijidad, con atención y más eficazmente. El impacto en San Juan ha sido enorme. He tenido albañiles en mi casa que han trabajado en minería y se ponían el casquito al trabajar y todo lo necesario” (Charla informal con Carlos, octubre de 2016). La reactualización del discurso “sarmientino” apela a la “civilización” como expresión de “cultura” en oposición a la “barbarie”, como expresión violenta de la naturaleza humana desprovista de represión.

Estas afirmaciones pueden ponerse en relación con una intervención en el espacio. En los pasillos del Hotel donde habitan temporalmente los trabajadores, cerca de las puertas que dan al comedor, la empresa ha colocado un espejo que permite relejarse de cuerpo entero a quien se pare delante, y arriba del vidrio, una pregunta escrita: “¿Puedo entrar en estas condiciones al comedor del Hotel?”. Al leerla, el trabajador que se refleje se preguntará a sí mismo cuestionando su condición moral como comensal antes de ingresar al espacio “público” que *arriba* representa el comedor en el marco de la política “civilizatoria” de la empresa. Así, podrá autoexaminarse y corregir aquello que pueda infringir las normas de convivencia en estos espacios, al menos en lo que respecta a la presentación de sí como su habitante temporal. Una vez realizada la autoevaluación, cada trabajador ingresa al comedor, toma una bandeja, se coloca en la fila para ser servido y luego elige “libremente” un asiento en alguna de las mesas disponibles.¹¹ Al sentarse a comer, debajo de su plato puede

¹¹ No hay una segregación explícita de espacios para comer dentro del comedor del Hotel, pero la observación participante prolongada que pude realizar me permite hacer dos aclaraciones al respecto: en primer lugar, pude observar que si bien en los comedores no existen espacios exclusivos que separen entre jerárquicos y operadores explicitados por carteles indicadores (como sí lo hay para el estacionamiento de vehículos entre el propio grupo de jerárquicos), por lo general cada comensal suele habituarse a comer junto a sus compañeros de trabajo y respetando la división jerárquica. Esto guarda un sentido práctico para varios trabajadores que me lo explicitaron: “Imaginate que después de trabajar todo el día, no querés ni ver a tu jefe y no te vas a sentar a comer con él...”. En segundo lugar, al menos entre los años 2005 (año de inauguración de la etapa productiva del proyecto) y 2018 (año en que se mudan todos los trabajadores del proyecto a un solo campamento, “Amarillos”), existió una segregación de hecho que separó espacialmente a los trabajadores directos de la empresa Barrick Gold (los cuales habitaban el “Hotel MAGSA”) de los trabajadores de las numerosas empresas contratistas (que habitaban en el “Campamento Contratista”). Aunque los jerárquicos de “Administración de Campamentos” insistían en que “las comidas son

observar un mantel de papel que tiene impreso recomendaciones y tips para una dieta “saludable”.

De esta manera, la empresa no solo controla la comida arriba, sino que también intenta hacerlo con los comportamientos de los trabajadores en relación con esta comida servida a partir de estas técnicas de control descritas y analizadas. Lo relatado por Gervasio y Rubén da cuenta de los propósitos de modificar las formas de comportamiento de los trabajadores en los comedores a través de una concepción “higienista” y la instauración de un orden disciplinador: el espejo que refleja la política empresaria en la imagen del trabajador como forma de control a través de la introyección de las normas de hábitat temporal: el formar fila para servir, no tocar los alimentos con las manos, dejar los cascos y las ropas sucias antes de ingresar a los comedores, utilizar los cubiertos adecuados al consumir los alimentos, evitar los excesos de consumo, instruir en hábitos alimenticios “saludables”. Esta forma que se presenta como “civilizatoria” establece, desde un punto de vista ideológico y clasista, normas y reglas para el comer *arriba* que implican prohibiciones y permisos. En este sentido, sigo a Elias (2016), quien analizó el “proceso civilizatorio” en Occidente observando los problemas del comportamiento y de su regulación a través de mandatos y prohibiciones, así como los cambios en las formas de comportamiento de los individuos en contextos de fuerte cambio social y la disputa de poder entre la aristocracia feudal y una burguesía en ascenso que pretendía imponer sus modos de “comensalidad” frente a la mesa. Afirmo entonces que la idea de “civilización” que sugieren estos sujetos en el campo se relaciona con la

las mismas para ambos campamentos”, lo cierto es que cada campamento tenía sus propias cocinas y comedores y al momento de las comidas, los comensales no solían desplazarse.

intensión de canalizar los impulsos y las emociones individuales regulando en forma concreta los comportamientos de los trabajadores en este proyecto minero. Estas prescripciones y prohibiciones son un intento de ordenamiento y disciplinamiento de una población laboral socialmente “heterogénea” en sus procedencias (Lins Ribeiro, 1985), lo cual se expresa en los comedores en el hecho de que las formas diversas de comportamiento en relación con la comida servida sean interpretadas por ciertos jerárquicos como conductas “bárbaras” (no “civilizadas”), sub-alterizando a los trabajadores. Frente a esta “heterogeneidad”, estos jerárquicos imprimen una concepción que implica “civilizar” a la fuerza de trabajo en el sentido de disciplinarlo en sus modos de comer en los espacios *arriba*. La pretensión de inculcación de cierta “civilidad” para modificar los comportamientos de los trabajadores tuvo por objetivo disciplinarlos y “homogeneizarlos” en sus formas instaurando un orden controlado por ellos dentro de estos espacios. No se trata de dar por cierto que los trabajadores efectivamente se hubieran comportado de la manera descrita por estos jerárquicos, sino de que es importante analizar aquello que mencionan estos últimos, pues así podemos observar las políticas de disciplinamiento sobre los trabajadores dentro de estos espacios. Esto también nos informa sobre las concepciones de esta plana jerárquica respecto al sentido social que generaría este proyecto minero: no es meramente una explotación económica, sino también un productor de moralidad que “civiliza” a quienes atraviesan estos espacios, transformándolos en sujetos “civilizados” para una producción minera que se pretende “moderna”. Esto permite observar y reforzar lo ya afirmado en otras oportunidades respecto de que la experiencia de hábitat *arriba* se da bajo un formato de “institución total temporal-

zada” (Clemenceau, 2019),¹² en la cual los trabajadores conviven entre sí bajo estrictas normas que impone la empresa minera para ello.

La “comida servida arriba”: la experiencia cotidiana de comer en el espacio de la producción

En este apartado analizaré la experiencia cotidiana que tienen los trabajadores al comer dentro de los espacios del proyecto minero haciendo mención de la relación específica que establecen al consumir la comida servida y los márgenes de acción posibles sobre ella dentro de un contexto fuertemente condicionado por la política empresaria que analicé en el apartado anterior.

El gusto de comer “arriba”: la experiencia de los trabajadores con la comida servida

Durante una cena en el comedor del Hotel, mientras hablaba con el “viejo” Polo (así le dicen en la mina), en la misma mesa, enfrente nuestro, había un operador que comía en forma acelerada y nerviosa: moviendo velozmente los cubiertos engullía bocado tras bocado y refunfuñaba contra sus jefes por un problema que tuvieron en la mina en la jornada de trabajo diurna. Este comensal inmediatamente

¹² Esto ya fue sugerido por Lins Ribeiro (2006), Mastrángelo (2004) y Soraire (2012), aunque agrego la distinción aclarando que esta institución total es experimentada por los trabajadores en forma temporal (no en forma permanente, como sugieren los autores para los casos que analizan), lo cual permite observar la trayectoria vital que realizan los mineros al ingresar para habitar en esta institución durante una serie de días consecutivos para luego bajar y reingresar en la vida social de *abajo*, que presenta otros tipos de instituciones (como la familia, el Estado, etc.), las cuales se rigen por normas de diferente constreñimiento social a las de *arriba*.

después de terminar su plato se levantó de la mesa, retirando su bandeja. A los pocos minutos, su silla fue ocupada por otro trabajador que se disponía a comer. En general, los trabajadores se juntan con otros en las mesas del comedor. Solo unos pocos se mantienen aislados y eso puede indicarles a los demás que se quiere estar solo y evitar el contacto con los compañeros. Otro operador se sienta al lado nuestro y corre el vaso que el viejo Polo colocó fuera de su bandeja. Polo lo mira agresivamente, aunque le dice “perdón, compañero”. “-No, no hay problema” –le responde el otro. La situación tensa se resuelve diplomáticamente con un intercambio verbal mediante el que se disculpan mutuamente a fin de evitar que este roce mínimo se transforme en un conflicto abierto.

Estos modos de comportamiento son formas habituales en que los mineros resuelven los roces cotidianos en estos espacios de *arriba*, a sabiendas de la situación incontrolable que podrían desatar si se agreden físicamente, derivando en un conflicto violento. Las reglas corporativas son explícitas, estrictas e inflexibles frente a las agresiones interpersonales en estos espacios: los trabajadores involucrados en esta clase de episodios serán despedidos de por vida del proyecto minero. En los espacios de los comedores la empresa impone un orden “civilizatorio” que sirve de marco rígido para los comportamientos de los trabajadores.

Por otra parte, en relación con la comida, la imposibilidad que tienen los trabajadores de prepararse *arriba* sus propios alimentos o de *subirlos* desde abajo implica que durante sus días de trabajo deben comer aquello que se les sirve en los comedores.¹³ Recordemos que

¹³ Por reglamento explícito de los campamentos, los trabajadores solo tienen permitido ingresar los siguientes alimentos al proyecto: yerba mate, té, café instantáneo, leche, cacao y jugos en polvo, azúcar, edulcorantes, galletas, frutas, maíz inflados, golosinas y sopas instantáneas (Administración de Campamentos, 2011).

los trabajadores no disponen ni del acceso a la cocina, ni tampoco de elementos para elaborar ningún plato durante sus días arriba. Esto quiere decir que los trabajadores no intervienen ni en el proceso de producción, ni intercambio, ni selección, ni preparación de los alimentos. Solo consumen aquello que les sirven. Esta situación los somete a una experiencia culinaria pasiva en relación con los procesos previos a su consumo. En resumen, la relación de los trabajadores con la comida en Veladero es una relación estrictamente de consumo.

Siguiendo a Douglas (1973), conviene analizar los sentidos sociales que adquiere la comida en cada contexto en el cual se presenta, porque en función de estos puede variar la significación social que se le otorga (aunque el alimento no varíe, en apariencia, en sus propiedades físicas y químicas). En este proyecto minero la contratista encargada del catering elabora diariamente comidas para cantidades masivas de trabajadores en forma industrial, uniformizada y estandarizada para paladares heterogéneos, los cuales, en cambio, se han construido abajo en función de los contextos sociales culinarios cotidianos y diversos. Como afirma Mintz:

Para nosotros los humanos comer nunca es una actividad “puramente biológica”. Los alimentos que se consumen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen sus historias. (2003, p. 28)

Desde la perspectiva de muchos trabajadores, las críticas a la elaboración o preparación de los alimentos se vinculan con la ecología andina en y sobre la que opera el proyecto Veladero. Según un operador de camión, el *sabor de la comida* se relaciona con la altitud a la que

están aquí: “... la comida era muy mala porque el agua hierve a menor temperatura y cocina mal los alimentos: papas duras, pastas horribles, etc.” (conversación informal con operador, septiembre de 2016).

Tras las formas que presenta la comida servida (texturas, sabores, olores, colores y sus procesos técnicos, tales como sazonado, horneado, cocido, crudo y hervido), los trabajadores le imprimen sentidos específicos que se relacionan con sus experiencias de “*andinización temporal*”. Otro de ellos me comentaba lo siguiente: “Lo que pasa es que traen todos los alimentos freezados, congelados y acá solo los calientan, entonces la comida está gomosa, llena de agua. Además, te das cuenta al verla nomás que tiene ese aspecto, como raro...” (conversación informal con operador, septiembre de 2016).

Al intervenir activamente solo en el proceso de consumo, en tanto comensales, expresan sus opiniones, preferencias y críticas respecto a ella. Más allá de las experiencias múltiples y particularizadas en cada trabajador, al manifestar sus gustos, apetencias, opiniones y sentimientos sobre las comidas *arriba* (los desayunos, los almuerzos y las cenas) en las conversaciones que mantuve con diversos trabajadores, el valor nutricional de la comida servida no es criticado, sino que ponen el acento en otros aspectos, como la forma de preparación de la misma y la sensación de “extrañeza” (el sabor extraño) que parece venir de su fase de elaboración. Al carecer de control y autonomía sobre la producción, el intercambio, la selección y la elaboración de los alimentos, solo pueden consumirlos y evaluarlos en dicha instancia.

El encuentro con este tipo de comida elaborada en forma industrial y consumida por los trabajadores durante su permanencia temporal *arriba* a veces suele ser problemático para los mineros que recién ingresan a la actividad y a este proyecto en particular. Algo interesante que me comentara una médica que trabajó en el Hospital

de Veladero es que, según ella, los mineros al ser nuevos en este tipo de emprendimientos con permanencia prolongada temporalmente por el sistema de roster, en un aislamiento relativo y con jornadas extensas de trabajo industrial: “Muchos de ellos no estaban acostumbrados a la dieta que proveían los comedores arriba y algunos sufrían serias indigestiones y atracones. Este tipo de malestares son de los más frecuentes en los hospitales de Veladero” (entrevista a médica de Veladero, enero de 2016).¹⁴

El carácter de obligatorio que reviste esta comida para ellos los pone en una situación de forzosa aceptación a comer lo que sirven. De ahí que los primeros encuentros entre los recién ingresados y las comidas servidas en algunos casos se vuelven momentos extraños para ellos por el aspecto y sabor que perciben. Por otra parte, las “indigestiones y atracones” descritas por la médica del hospital se relacionan también con los ritmos de los tiempos de trabajo *arriba*. El proceso de trabajo minero a gran escala exige una serie de sincronizaciones permanentes entre las áreas, las cuales, en verdad, pocas veces logran armonizarse, y los trabajadores (tanto jerárquicos como operadores y contratistas) son presionados por los tiempos exigidos por los múltiples índices de productividad que deben alcanzar. Sumado a ello, obligados a operar bajo estrictas y rígidas normas de seguridad laboral, los trabajadores experimentan esa doble presión de la política corporativa (Clemenceau, 2019). Las formas en que cada trabajador se relaciona con su plato de comida expresa en muchas ocasiones los estados anímicos de los mismos y las presiones a las que se encuentran sometidos diariamente.

¹⁴ El proyecto Veladero cuenta con un “Hospital” ubicado dentro del Hotel MAGSA y una “Sala de Emergencias” en el Campamento Contratista.

Un elemento frecuente que se destaca es que esta experiencia culinaria es percibida por ellos siempre diferente y contrastante con la experiencia culinaria de *abajo*. En numerosas ocasiones impugnan la comida cuando les es servida describiendo su carácter industrial, que vuelve extraño su aspecto y sabor en oposición a la comida de *abajo*, a la familiar, que se relaciona con el hogar y los elementos que en este disponen (cocina hogareña, horno de barro, tipos de alimentos seleccionados, tiempos y maneras de cocción) y que le dan un gusto “casero” o “artesanal” a cada plato. Esta comida de arriba es referenciada frecuentemente con la comida de *abajo*, la cual está ausente, al igual que las relaciones sociales que la hacen posible. De ahí que las comparaciones (acaso inevitables) con este tipo de comida industrializada se repitan en cada momento al sentarse para comer y, quizás, con cada bocado que ingieren. Aunque esta comida “servida” *arriba* les permite recuperar las fuerzas dispensadas durante las extensas jornadas y días consecutivos de trabajo en la mina, a muchos mineros les recuerda la ausencia de las relaciones familiares de *abajo*, relaciones sociales que los constituyen como personas en otros ámbitos sociales.

Durante mi trabajo de campo ningún extrabajador me manifestó que hubiera renunciado a causa de la comida. Sin embargo, para algunos de ellos su rechazo a la comida *arriba* era un elemento imprescindible en sus descripciones y críticas a esta experiencia de “andinización temporal”.

La “elección” de la comida servida

Mintz, en su libro *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003), observa que el consumo de alimentos es una forma de “autoidentificación” y de “comunicación” por medio de la cual las personas pueden expresar

y experimentar diversos sentimientos, aunque sea de manera temporal. Allí analiza las prácticas que realizaban los esclavos de las plantaciones en las sociedades caribeñas en relación con las comidas que producían en tanto prácticas de elaboración: “Éstos eran los que capturaban o cultivaban los alimentos, los preparaban y cocinaban, los que más contribuían a la creación de la *cuisine*” (2003, p. 60).

Destaca situaciones en que los esclavos lograron unos mínimos márgenes de libertad en la elaboración de los alimentos (tanto para consumo personal o colectivo entre su grupo como para sus amos). Estos márgenes de libertad, aunque acotados, les permitieron cierta idea de “elección” del consumo. En el ejercicio de libertad lograda en el acto de consumir la comida, su sabor era significado, según Mintz, como un “sabor a libertad”. Aunque el autor no deja de destacar las condiciones estructurales del sistema esclavista que imponían fuertes constricciones a la acción de los sujetos, observa que:

...la posibilidad de que emitiesen juicios sobre la comida, desarrollasen comparaciones, calibrasen diferencias de sabor –y de que se les impidiese hacerlo–, contribuye a sugerir que hubo algo de sabor a libertad antes de que existiese la libertad misma. (Mintz, 2003, p. 62)

Durante mi trabajo de campo *arriba*, pude observar cómo algunos mineros encontraron ciertos “márgenes de libertad de elección” para el consumo de la comida servida dentro del marco limitado por la forma de organización del proyecto. En este sentido, observé particularmente a un operador de MAGSA que supo, a partir de establecer relaciones personales con los trabajadores de la empresa contratista de catering, ganarse el privilegio de “elegir” con mayor precisión aquellas porciones dentro de las comidas preestablecidas por el menú del día que para él se veían más “ricas” o aquellas que aparentaban mejor aspecto según su paladar: “dame la mejor pata de pollo”; “dame

la mejor milanesa que tengas”; “no, esa no porque está muy quemada, dame la otra”. Como afirmo, esto le permitía al operador un grado mayor de libertad frente a otros a los que les tocaba la milanesa que el que contratista elegía y servía en sus platos. Vale aclarar que no todos pueden hacer esto, ya que deben establecer una relación personalizada y la fila de operadores y jerárquicos que se forma detrás de uno espera ansiosa que cada uno avance rápido con su bandeja. Cualquier demora es un potencial motivo de conflicto entre los que participan de los encuentros diarios del comer arriba: el que sirve, al que le están sirviendo y los que esperan ser servidos en sus bandejas. Sin embargo, más allá de estas situaciones de interacción, la “comida servida” está determinada por la condición estructural en el proyecto: la vida arriba, como experiencia colectiva temporalmente “des-familiarizada”.

El Día del Trabajador Minero: una experiencia extraordinaria en el trabajo minero

En este último apartado analizo un evento significativo (el Día del Trabajador Minero) como acto celebratorio donde la comida constituyó uno de los elementos centrales de reunión.

Mientras realizaba el trabajo de campo *arriba*, una noche después del turno de trabajo diurno de los operadores, me dirigí hacia el comedor para cenar junto a varios de ellos. Aquella no fue una noche cualquiera *arriba*: era el Día del Trabajador Minero en la Argentina (el 28 de octubre). La empresa aprovechó la ocasión para recibir en el comedor a los mineros que venían de cumplir su turno diurno en la mina con una celebración especial. Guirnaldas y un cartel decoraban el salón, deseándoles un “Feliz Día del Minero”. En un lateral habían

montado un pequeño escenario para una banda musical que la empresa contrató y *subió* para agasajar a los trabajadores (los músicos *subieron* por el día, pero no pernoctaron *arriba*). Sobre una larga mesa con un mantel blanco había una comida especial: pierna de chivito y pollo al disco. Muy cerca también había una mesa dulce con una torta gigante, la cual contenía en su interior un camión fuera de ruta hecho de obleas y en su tolva, avellanas que emulaban las rocas mineralizadas que suelen transportar los operadores en la mina. Especialmente para este evento el servicio de catering ofreció cerveza, pero sin alcohol (respetando su propia política interna para habitar los espacios arriba).

La banda tocaba y los mineros aplaudían y golpeaban percusivamente las mesas al compás de la música. Solo unas poquísimas personas se animaban a bailar. Sobre todo por temor al ridículo y las cargadas o bromas de las que serían objeto por parte de sus compañeros en los días posteriores de trabajo que les quedaba en su *roster*. Risas y cantos se oían desde algunos sectores del comedor durante algunas canciones conocidas por los mineros. Luego de tres o cuatro canciones, la banda terminaba su show, vitoreados por este público. El cantante se mostraba exhausto y, con un rostro que comenzaba a exponerse azulado, les hizo señas a sus músicos de que no tenía más aire en sus pulmones. Los trabajadores continuaron cenando en sus mesas.

Mientras me servía mi cena, me encontré con una supervisora del área de Recursos Humanos. Me dijo que le daba gracia lo que le pasaba a los trabajadores acá arriba cuando tomaban cerveza sin alcohol. Según me relató, en una celebración pasada, muchos trabajadores que habían consumido este tipo de cerveza luego de un rato comenzaban a percibir un “efecto placebo”: bamboleaban sus cuerpos, hablaban lento y torpemente, como si estuvieran ebrios.

“¡Pero era cerveza sin alcohol! Vos vieras cómo estaban algunos, jaja”, me contaba mientras se reía.

La anécdota de la cerveza sin alcohol que “emborrachó” a unos cuantos trabajadores se vuelve significativa en este contexto si se tiene en cuenta la prohibición de circulación y consumo de bebidas alcohólicas *arriba*.

Por un lado, refleja la situación de consumo restrictivo que imponen las normas de la empresa arriba, tanto en el Campamento como en el Hotel. Además, el hecho de que hayan servido cerveza es algo que muchos de los trabajadores celebran, ya que no forma parte de las opciones “servidas” de bebida cotidianas de los comedores y eso la convertía en un elemento distintivo con la cual festejaban, tomándola con la mano y sacándose numerosas fotografías grupales o “*selfies*”. Por otro lado, la actitud relatada por la supervisora da cuenta de cierta transgresión colectiva a las propias normas al “embriagarse” en un espacio donde está expresamente prohibido hacerlo. El mero hecho de expresarse públicamente como “borrachos” se vuelve un signo de transgresión arriba, la cual es habilitada por este contexto ritual, el cual la empresa quiso controlar a través de la selección de una bebida específica (la cerveza sin alcohol). Sin embargo, algunos trabajadores trascendieron las propiedades químicas de la propia bebida “alcoholizándola” y pusieron así en suspenso las reglas cotidianas de convivencia prescriptas por la institución (la empresa) arriba. Este “sabor a libertad” que construyeron colectivamente en el contexto ritual del día del trabajador minero da cuenta de una transformación del objeto (la bebida servida) en una manifestación crítica de su condición cotidiana, al menos en forma “teatralizada”. De esta forma, se disputa el significado de lo servido y, con ello, de lo permitido y lo prohibido en estos espacios *arriba*.

Conclusión

A lo largo de este capítulo analicé el papel que juega el alimento como “comida servida” en este proyecto minero a gran escala y a grandes altitudes andinas. Como mencioné, el problema de la “comida servida *arriba*” como hecho social total es al mismo tiempo un problema económico, estético, culinario, político, social y morfológico.

La comida *servida* es el producto de la política empresaria respecto de alimentar a los trabajadores mineros aquí *arriba*: implica una planificación para proveer los alimentos, prepararlos y servirlos y un conjunto de prohibiciones, normas y reglas que rigen estos espacios de hábitat temporal de los trabajadores. A través de la política empresaria se define el menú de esta comida cotidiana y con ello qué es y no es comestible y por qué. La disciplina laboral no solo está presente en el proceso de trabajo en la mina, sino también en el aspecto alimenticio en los comedores de *arriba*. Estas formas de disciplinamiento se expresan en la política desplegada a través de las normas y reglas de convivencia y en las acciones que relataba Gervasio por parte de estos gerenciadorees en relación con las formas de comportamiento en estos espacios. Imponer los modos sociales de comer es imponer una forma de disciplinamiento sobre este colectivo de trabajadores heterogéneo al que intentan “homogeneizar” y “civilizar” en relación con los paladares que sirven y con los comportamientos para comer en los espacios arriba.

En particular, la experiencia de la comida servida en Veladero se presenta como una forma fuertemente condicionada por el fenómeno de la *andinización temporal*, una experiencia colectiva que supone no solo trabajar en un proyecto minero a gran escala y a grandes altitudes en una ecología andina, sino también habitarlo temporalmente y bajo relaciones laborales des-familiarizadas, lo que

contrasta con las formas anteriores que proponía el antiguo “enclave minero”. Estableciendo un sistema de comida servida a través de la tercerización del servicio, los trabajadores entran en relación con una comida de carácter industrial que deben consumir mientras residen temporalmente en estos espacios. Además, las prescripciones y prohibiciones sobre ciertos alimentos y bebidas introducen a los trabajadores en un ámbito productivo con rígidas normas de comportamiento y con reglas de convivencia en espacios similares a las “instituciones totales” que des-individualizan a los trabajadores. De esta manera, las formas de disciplinamiento sobre esta fuerza de trabajo temporalmente andinizada se ejercen a través del control de los comportamientos de los comensales en los comedores (como un control “externo”) y mediante la comida servida (control “interno” al ser consumida).

Pese a ello, los trabajadores elaboran sus propias respuestas en la relación que mantienen cotidianamente con las comidas servidas y, mediante ellas, con el proyecto minero como totalidad. Los márgenes de elección de la comida *servida* y las relaciones personalizadas entre trabajadores que algunos de ellos han podido construir les permite sortear la situación de pasividad que ofrece el mero consumo de la comida servida y, a la vez, nos permite observar las posibilidades de agencia dentro de este marco estructural. Analizando un evento significativo como el Día del Trabajador Minero podemos ver otras formas de acción en un contexto ritual donde se expresan con mayor claridad los límites a la acción que impone la política empresaria en estos espacios y, a su vez, los intentos de trasgresión de las normas por ella impuestas por parte de los trabajadores al “alcoholizar” la bebida. Los trabajadores se tomaron (o bebieron) la “libertad” de sentirse embriagados y de transgredir así las reglas corporativas de este espacio “des-familiarizado”, donde impera el disciplinamiento labo-

ral en sus múltiples formas (y donde la comida es una de las modalidades que adopta esta relación de dominación y explotación capitalista). En este sentido, el “sabor” que adquieren estos alimentos para los trabajadores se expresa en formas de impugnación al menú servido y en una disputa por el sentido de la comida.

El significado de la comida de *arriba* está determinado por las relaciones sociales de producción en este proyecto minero andinizado, por su proceso de trabajo y por la dinámica global de la cual forma parte. Esta forma estructural de la “comida servida” permite observar las relaciones de dominación entre la empresa y los trabajadores en este proyecto minero andinizado. En otros términos, los “ingredientes” que componen a la comida servida son las relaciones sociales aquí descritas y analizadas, las cuales intervienen en su elaboración como elemento de consumo indispensable y cotidiano de los trabajadores para reproducir cotidianamente el proyecto minero. La tensión latente en torno a la comida se vuelve comprensible desde este análisis.

Referencias

Administración de Campamentos, área de Servicios Generales, proyecto Veladero, MAGSA, Barrick Gold Corp. (2011). Reglamento y Normas Generales en Campamentos. Reglamento de Convivencia.

Bazán, A (1986). *Voces del socavón. Relatos, vivencias y sucesos en El Aguilar*. San Salvador de Jujuy: s/d.

Bulmer, M. I. A. (1975). Sociological Models of the Mining Community. *The Sociological Review*, 23, 61-92.

Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 15(30), 79-102.

Clemenceau, L. (2018). El Dispatch. Trabajo minero en forma remota. *REA*, XXIV,1-14. Escuela de Antropología – FHUMYAR – UNR.

Clemenceau, L. (2019). Mineros en la cordillera de San Juan. Una etnografía sobre las experiencias de trabajadores y las políticas empresariales en un proyecto minero metalífero a gran escala y a grandes altitudes. Tesis doctoral en Antropología. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

Clemenceau, L. y Palermo, H. (2019, julio). Las políticas empresarias de control como estrategias refractarias: el caso del establecimiento minero de Veladero en Argentina. *Revista Astrolabio*, 23, 245-265. Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CONICET y UNC).

Contreras Hernández, J. y Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

De Vidas, A. A., Hémond, A. y Van't Hoof, A. (2014). Dar de comer para convivir. Comida ritual y alteridades en el México indígena: Introducción. Recuperado el 12 de enero de 2020 en <https://journals.openedition.org/aof/7643>

Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro*. Madrid: Siglo XXI.

Elias, N. (2016). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México DF: Fondo de Cultura Económica.

Espeitx, E. y Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 19, 137-152.

“Comiendo arriba”. La comida servida en un proyecto minero a gran escala

Garcés, E. (2003, diciembre). Las ciudades del cobre. Del campamento de montaña al hotel minero como variaciones de la company town. *Revista EURE*, XXIX (88), 131-148, Santiago de Chile.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Hermitte, E. (2002). La observación por medio de la participación. En S. Visacovsky y R. Guber (Comps.), *Historia y estilos de trabajo de campo en Argentina* (pp. 263-288). Buenos Aires: Antropofagia.

Leite Lopes, J. (1979). Fabrica e vila operaria. Considerações sobre uma forma deservidao burguesa. En M. Palmeira (Ed.), *Mudanza social no Nordeste* (pp. 41-98). Río de Janeiro: Paz e Terra.

Lins Ribeiro, G. (1985). Proyectos de gran escala: hacia un marco conceptual para el análisis de una forma de producción temporaria. En Bartolomé, L. J. (Comp.), *Relocalizados: Antropología Social de las Poblaciones Desplazadas* (pp. 23-48). Buenos Aires: IDES.

Lins Ribeiro, G. (1991). *Empresas Transnacionais. Um grande projeto por dentro*. San Pablo: Marco Zero e Anpocs.

Lins Ribeiro, G. (2006). *El capital de la esperanza. La experiencia de los trabajadores en la construcción de Brasilia*. Buenos Aires: Antropofagia.

López García, J., Juárez, L. M. y Medina, F. X. (2016, julio-diciembre). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI(2), 327-370.

Mastrángelo, A. (2004). *Las niñas Gutiérrez y la mina Alumbreira. La articulación con la economía mundial de una localidad del Noroeste argentino*. Buenos Aires: Antropofagia.

Mauss, M. (1979). *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja-CIESAS- CONACULTA.

Nash, J. (2008). *Comemos a las minas y las minas nos comen a nosotros. Dependencia y explotación en las minas de estaño bolivianas*. Buenos Aires: Antropofagia.

Neiburg, F. (1988). *Fábrica y Villa Obrera: historia social y antropología de los obreros del cemento*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.

Sariego, J. L. (1988). *Enclaves y minerales en el norte de México. Historia social de los mineros de Cananea y Nueva Rosita. 1900-1970*. México: Ediciones de la Casa Chata-CIESAS.

Shrimpton, M. y Storey, K. (1992). Fly-in Mining and the Future of the Canadian North. En M. Bray (Ed.), *At the End of the Tunnel: Mines and Single Industry Towns in Northern Ontario* (pp. 187-208). Toronto: Dundurn Press.

Soraire, F. (2012). Sin estar, estando. Posible (des)temporalización de la práctica en la gestión de recursos humanos. Trabajo presentado en *I Simposio Internacional Trabajo, Actividad y Subjetividad*, ADIUC, Córdoba.

Valentine, G. y Longstaff, B. (1998). Doing Porridge. Food and Social Relations in a Male Prison. *Journal of Material Culture*, 1(2), 131-54.

Zapata, F. (1977, abril-junio). Enclaves y sistemas de relaciones industriales en América Latina. *Revista Mexicana de Sociología*, 39(2), 719-731.