

**DA SALGA Á CONSERVA:  
SÉCULOS XVIII, XIX E XX**



## DA SALGA Á CONSERVA: SÉCULOS XVIII, XIX E XX

Como vimos indicando, a salgadura foi usada desde a Antigüidade para preservar alimentos sobre a base das propiedades antisépticas do cloruro sódico e á súa fácil aplicación en carnes, peixes, etc. En Galicia, o principal peixe preservado en salgadura foi a sardiña. Ao depender dunha materia prima aleatoria e estacional, o trazo máis característico da industria de salgaduras foi a nacionalidade, tendo lugar a actividade produtiva entre xuño e xaneiro aproximadamente. Pero isto non significaba unha produción diaria xa que, ben por falta de peixe ou ben por saturación dos mercados, podía ser que non se elaborasen sardiñas, ata en anos medianamente bos o número de días traballados oscilaba entre os 120 e os 180 Giráldez (1996); Díaz de Rábago (1885).

Os inicios desta actividade industrial datan do século XVIII, pois tradicionalmente a sardiña salgada era elaborada por familias de mariñeiros nas bodegas dos seus fogares, onde as mulleres descabezaban e evisceraban as sardiñas mentres que os homes as salgaban, daquela os arrieiros levábanas cara ao interior peninsular, aínda que tamén se comercializaban en Portugal e o Cantábrico (Carmona, 1983) A industria de salgadura xurdiu alí onde a actividade pesqueira estaba máis desenvolvida; o

estrato social máis elevado dos mariñeiros participou na propiedade dos establecementos de salgadura e na comercialización do produto. Pero, ademais, o desenvolvemento desta industria estivo enormemente ligado á chegada dos fomentadores cataláns a partir de 1750, asentándose definitivamente na costa galega nas primeiras décadas do século XIX. Labrada (1971); Alonso Alvarez (1976). Así, desde a segunda metade do século XVIII algúns membros destas familias levaron a cabo migracións parciais, pasando en Galicia tan só unha parte do ano, xusto para transformar a sardiña e remitila ao Mediterráneo e formando para ese efecto compañías mercantís que tan só tiñan un ano de duración. Meijide Pardo (1971). Ao mesmo tempo, colocaban nos mercados galegos diversos produtos cataláns: viños e augardentes, tecidos, fíos de algodón, diferente instrumental para a pesca e o seu procesado, etc.<sup>7</sup> Con todo, desde comezos do século XIX estas familias instaláronse na costa galega de forma permanente, a fin de xestionar a transformación e venda de sardiña. Paz Graells (1870).

Aínda que a década de 1880 marcou o fin da salgadura como principal actividade transformadora pois comezou a ser desbancada por consérvaa hermética de peixe, non significou a súa desaparición xa que en 1910 aínda

existían 210 establecementos de salga en Galicia e 26 que combinaban salgadura e conserva. Así que no primeiro terzo do século XX tivo aínda certo peso,

malia que o emprego xerado pola industria conserveira fose superior (Táboa 1).

*Tabla I.1 Fábricas y empleados en las industrias marítimas de Galicia*

Años	Fábricas salazón	Empleo Salazón	Fábricas conserva	Empleo conserva	Fábricas mixtas*	Empleo mixtas	E. conserva sobre total %
1910	210	1721	114	8641	26	661	78,4
1933	85	1615	34	6268	53	2540	60,1

Fuente: Anuario de Pesca, Año 1910 y Estadística de pesca, Año 1933

As empresas de salgadura eran de carácter familiar. Nos primeiros anos de vida do sector a forma das sociedades era moi simple: as compañías de salgadura catalás establecíanse tan só durante a costeira da sardiña, imponendo cada socio unha parte do capital en diñeiro, e, repartindo beneficios ao final da campaña, tan só un dos socios viaxaba a Galicia, ocupándose de contratar os servizos de mariñeiros e do persoal necesario para transformar a pesca e transportándoa ao Mediterráneo Alonso Álvarez (1976).

No século XIX a forma de empresa máis común foi a de sociedade mercantil regular colectiva, con varios anos de duración. Estas empresas integraron dúas actividades complementarias á transformación de peixe, a pesca e a construción de envases. Como sinalan Carmona (1983) e Romaní (1989), os fomentadores foron propietarios de barcos durante boa parte do século XIX, aínda que nas últimas décadas algúns venderon as súas redes e embarcacións aos mariñeiros,

e, unha vez feito isto, adquirirían a materia prima apalabrándoa cos patróns de barco. Doutra banda, a construción de toneis nos que se preservaba a sardiña salgada foi realizada normalmente no interior das empresas que posuían talleres de carpintería nas propias fábricas.

Para levar a cabo a salgadura de sardiña non era precisa un gran investimento en capital fixo, pero si necesitaba que as fábricas tivesen unha determinada arquitectura, con espazos amplos e despexados para realizar o traballo e almacenar a produción. Ademais, o edificio podía incluír non só a fábrica senón tamén a vivenda do propietario, nun lado da fachada principal ou abarcándoa por completo; cando a vivenda se situaba nun piso elevado, a oficina da fábrica e unha bodega solían ocupar a entrada da parte inferior. Esta ubicación non era gratuíta, xa que desde as anchas fiestras ou vidreiras da oficina controlábase tanto o proceso

de elaboración como os movementos das persoas operarias (Romaní, 1991).



Fotografía I.1. Interior de la fábrica de Attilio Gaggiero, Bueu, Museo de Pontevedra

## AS MULLERES ACCEDEN AO TRABALLO NAS FÁBRICAS

Malia que a salgadura de peixe non deu lugar a ningunha revolución industrial en Galicia, o seu desenvolvemento propiciou a creación dun novo mercado de traballo. Carmona (1983).

Nunha zona sen apenas industria, a actividade da salgadura aumentou as posibilidades de emprego dunha elevada

oferta de traballo, e, xa que logo, de obtención dun salario, aínda que fose estacional. As mulleres incorporáronse masivamente a esta actividade porque era unha das poucas saídas laborais que ofrecía o mercado. De feito, a man de obra feminina ocupada na salgadura de sardiña predominante en todo Noroeste de España ao longo dos séculos XIX e XX.

A división sexual do traballo estaba moi presente nestas fábricas, desempeñando as mulleres case todas as tarefas da elaboración, excepto o salgado e o prensado, reservados aos homes. Isto sucedía así desde os inicios da actividade industrial, excepto pola fase de estibado, que podía ser un labor masculino ou feminina, aínda que nas últimas décadas do século XIX este traballo sería desempeñado polas mulleres máis hábiles das fábricas. Boch (1960).

Tabla I.2. Mano de obra en la industria de salazón de sardina Galicia. Año 1933

Población	Provincia	Propietario	Hom.	%	Mujer	%	Total
Ribadeo	Lugo	J. Sanjuán	2	16,7	10	83,3	12
Riveira	A Coruña	U. Salazonera	4	16,7	20	83,3	24
Villagarcía	Pontevedra	M.Llauguer	10	25	30	75	40
Bueu	Pontevedra	E.Gaggiero	3	13	20	87	23

Fonte: Estadística de pesca 1933. Apreciase a elevada porcentaxe de man de obra feminina nas industrias da salgadura.

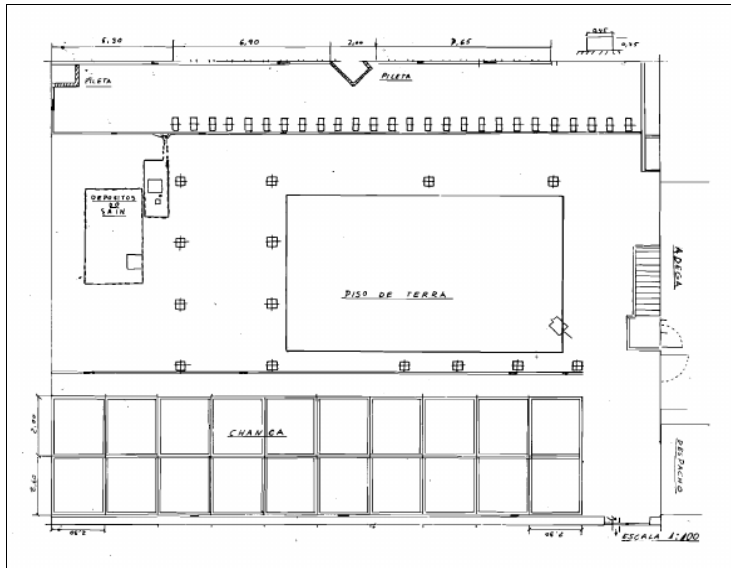


Fig 1. Esquema dunha industria de salgadura. Fonte: Castroviejo, S. (1990).

O traballo organizábase na forma descrita a continuación. O encargado da fábrica enviaba ao porto ás “portadeiras”, que mediante unha cadea humana transportaban o peixe en cestas desde o barco ao almacén. Cando as sardiñas chegaban á fábrica os homes introducíanas nos lagares ou pilos para efectuar a salmoira, seguidamente, dous “paleiros” removíanas adecuadamente mentres que outro operario espaxaba o sal necesario; estas operacións realizábanse na cancha que era claramente un ámbito masculino. Tralo período de salmoira, as “envarilladoras ou espichadoras” clasificaban as sardiñas por tamaños, ensartándoas en pequenas barras de madeira ou metal. Unha vez cheas, as varillas colocábanse nun bastidor de madeira para ser lavadas en tinas cunha mestura de auga doce e auga de mar. En caso de remuneración arreo, as varillas servían a cada traballa-

dora como elemento de control do seu rendemento. Posteriormente, pasaban ás mesas das “estibadoras” Díaz de Rábago (1885) que colocaban as sardiñas escorridas en tonais, coa cabeza cara ao exterior para mostrar unha presentación adecuada. Aínda que as estibadoras exercían o traballo máis especializado, cando este escaseaba podían ocuparse tamén doutras faenas como o envarillado, carrexos de peixe, etc. As mulleres agrupábanse no claro da fábrica para elaborar a pesca cando resultaba insuficiente a zona do morto, preferida por ser máis resgardada ao estar a cuberto. Tanto no claro como no morto as mulleres traballaban sentadas en bancos individuais, da súa propiedade, tendo xunto a elas mesas ou toneis de sardiñas, Romaní (1989).

Algúns fabricantes salgaban outras especies: pescada, polbo, congro...et., e se reproducía o mesmo esquema de traballo anteriormente explicado.

## XÉNERO E CONTRATOS

Ao ser a salgadura estacional, os contratos eran temporais e se adaptaban

á necesidade da empresa. O mercado estaba segmentado por sexo pois si as mulleres eran contratadas so cando había pesca que envarillar e estibar, algúns homes constituían o persoal estable da empresa.

*Tabla I.3. Tipos de contratos según ocupación y sexo en la industria de salazón de sardina en Galicia, siglos XIX y XX*

Ocupaciones	Forma de los Contratos
<i>Masculinas</i>	
Encargado	Fijo
Maestro toneleros	Fijo
Toneleros	Fijo
Salador	Eventual
Prensador/estibador	Eventual
<i>Femeninas</i>	
Estibadoras	Eventual
Resto de obreras*	Eventual

Fonte: Varias autorías.

Os contratos fixos estaban restrinxidos a homes, o encargado da fábrica dirixía o proceso de produción, a compra-venda de materias primas e vixiaba a fábrica, encargándose tamén da súa vixilancia, solía ser ademáis mestre toneleiro (Díaz de Rábago, 1885, Paz Graells, 1870). O resto dos toneleiros, tamén con contrato fixo e traballaban nos talleres da fábrica adicados á contrución de envases durante todo o ano.

O resto dos contratos eran de campaña e remataban coa colleita de sardiña do ano. Malia que a maioría da forza de

traballo era feminina, non existían contratos formais para as mulleres salga-deiras; de feito, durante o século XIX, en moitas empresas de salgadura nin tan sequera aparecían anotadas polo seu nome, senón polo parentesco que tiñan cos homes que alí traballaban xa que normalmente eran mulleres e fillas de mariñeiros ou operarios da empresa. Pero tamén dentro dos contratos das mulleres existían diferenzas substanciais; así, mentres que as estibadoras adoitaban traballar toda a tempada de transformación de peixe, as outras

obreiras eran chamadas ás fábricas cando a actividade o requiría.

Os donos das fábricas non admitían persoal de mar ou terra que estivese contratado ou fose despedido por outros empresarios, tratábase de homes ou mulleres, co que evitaban a conflictividade obreira.

No primeiro terzo do século XX a forma dos contratos non variou significativamente: só se chamará ás xornaleiras

cando había pesca que transformar, polo que o seu traballo era eventual, discontinuo e irregular, sendo suspendidas cando faltaba materia prima, Homobono (1992).

A salgadura representou a creación dun mercado laboral, que terá a súa continuidade na industria conserveira, e que estableceu importantes diferenzas salariais en función do xénero.

Tabla I.4. Jornales por ocupación y sexo en la industria de salazón de sardina (ptas. corrientes)

Ocupaciones	1868	1885	1919	1930
<b>Ocupaciones masculinas</b>				
Toneleros	2	2-2,5		5
Salador	2	2-2,5		
Prensador/Estibador	2	2-2,5		
<b>Ocupaciones femeninas</b>				
Estibadoras		1-1,25	2	
Resto de obreras*	0,5-1	0,5-1	1,75	2,5
Jornal obreras como porcentaje del jornal de los hombres	25-50 %	25-50%		50%

Fuentes: Para 1868 los jornales corresponden al almacén de salazón de Joan Verges en el municipio de Bueu. Libreta de pago de la gente de la arte y demás criados del almacén. Cosecha y año de 1868. Los jornales de 1885 se refieren a Pobo do Caramiñal. Díaz de Rábago (1885:76). Se ha comprobado que coinciden con los de Revue Scientific (1887:516), con los del IRS del año 1884 para Coruña. Reformas Sociales. Informes. (1893:42) y también con los de la empresa de Ferrer Romani en Porto do Son para el año 1887/1888 suponiendo que el rendimiento del trabajo de las jornaleras estuviese entre 2000 y 4000 sardinas/día, pues el coste del trabajo femenino suponía un real por millar de sardina transformada. AHF, Libro Facturas 1885-1907. Los datos de 1919 corresponden a Riveira AMR, Bases de Trabajo de la sociedad obrera "La Necesaria" remitida a la Junta Local de Reformas Sociales, 8/5/1919. Los datos de 1930 han sido extraídos de Santos Castroviejo (1990:134).

\* Todas las demás obreras de las fábricas de salazón (envarilladoras, porteadoras, etc.)

Fonte. Muñoz Abeledo (2002)

O traballo masculino era moito mellor remunerado que o feminino e a división por sexo estaba moi presente.

Ademais do xornal, o persoal traballador recibía pagos en especie, que tamén se diferenciaban polo se-

xo: os toros (anacos de sardiña que se recollían ao limpar as pías) repartíanse entre as obreiras, mentres que o saín era para os homes, quedando recollido deste xeito nos contratos Mariño (1996).

Como se recolle nas libretas de pago dos almacéns de salgadura, como moito as mulleres cobraban o 50 % do salario de un home, e eran cobrados polo marido ou polo pai.

Ansola (1998) afirma que estas importantes diferencias no salario y no acceso á dirección dos procesos produtivos puideron ser, en parte, debidos á cualificación, pois si os aprendices dos oficios masculinos (toneleiros por exemplo.) recibían durante ao menos 3 anos as ensinanzas do mestre no taller, as nenas ían aos almacén coas súas nais, quen lles ensinaban a medida que ían traballando, como seleccionar e envarillar as sardiñas

A industria da salgadura implicou a entrada no mercado de traballo de un gran número de mulleres que accederon a este sector con peores salarios e contratos que os homes. Pese a isto o seu labor contribuíu a manter a calidade do produto, ata o punto de manter a industria da salgadura pese ao éxito das conserva emética no primeiro terzo do século XX (Industria conserveira 1996).

## AS MULLERES NO SECTOR DA CONSERVA

Os primeiros pasos na formación do sector conserveiro en Galicia déronse cara á metade do século XX, pero o seu crecemento foi escaso ata a década dos oitenta, aínda que polo medio déronse iniciativas experimentais de carácter máis ben illado. Durante esta primeira fase da industria os procedementos de transformación eran artesanais, a produción pequena e diversificada, os procesos de envasado e peche manuais. Muñoz Abeledo (2002).

Este sector do que estamos a falar foi en Galicia importantísimo no seu proceso de industrialización, xa desde a salgadura no século XVIII se produce o impulso do sector pesqueiro e de industrias auxiliares como a construción de embarcacións, os serradoiros, a construción de envases, etc. A industria conserveira tamén estivo moi vinculada á metalográfica polo que respecta ao litografado e construción de latas.

O sector tamén ten como característica o uso do traballo feminino, flexible e barato, que permitía unha rebaixa importante de custos de produción, pero que trouxo aparellada a segmentación do mercado laboral: flexibilidade nos contratos, organiza-



ción e formación laborais flexibles e salarios baixos.



A importancia do sector conserveiro se mantén na actualidade, a conserva de peixe e marisco de España e Galicia (a comunidade galega supón

máis do 84,7%) produciu no ano 2015 as 343.427 toneladas, segundo datos da patronal estatal Anfaco-Cecopesca.

Galicia é a Comunidade Autónoma líder na transformación e conservación de produtos procedentes do mar. É a maior produtora de conservas de peixes e mariscos de España, representando o 86% do volume e o 82% do valor do total da produción española (ano 2014).

Táboa 2.1 : DATOS XERAIS SECTOR CONSERVA 2014

Sector de Actividade	Transformador e conserveiro produtos do mar
Peso específico na industria galega	6,5% do emprego industrial
Postos de traballo directos (España)	15.000 empregos
Postos de traballo directos (Galicia)	12.000 empregos (80%)
Producción Total 2014 España	343.427 Tm
Producción 2014 Galicia	296.034 Tm
Valor da produción 2014 (España)	1.495 M €
Valor de la Producción 2014 (Galicia)	1.226 M €
Valor Exportacións 2014 (España)	685,9 M €
Valor Exportacións 2014 (Galicia)	484,5 M €
Achega Sector Conserva ao PIB Galicia	2,8%
Industrias Conserveiras Operativas en Galicia	60

Fonte: ANFACO.

A industria conserveira herdou da salgadura un sistema de produción es-

tacional debido á aleatoriedade da principal materia prima enlatada, a

sardiña, polo que a actividade transformadora desenvolvíase aproximadamente 6 meses ao ano, entre xuño e xaneiro. A transformación de peixe dependía do éxito das capturas, polo que a actividade se detiña e se renovaba en función do fluxo de peixe que entrase nas fábricas, desaparecendo a produción intermitente na segunda metade do século XX coa conservación por frío Muñoz Abeledo (2002). En calquera caso, fronte á salgadura, a conserva hermética presentaba trazos característicos propios: o proceso de envasado era completamente distinto e as materias primas empregadas, a excepción do peixe e o sal, tamén diverxían. En contraste coa madeira da salgadura, a conserva hermética de peixe requiría aceite refinado, folla de lata, chumbo e estaño. Ademais, esta industria era máis intensiva en capital que a anterior xa que tanto para a transformación de peixe como para a produción de recipientes (actividade auxiliar normalmente integrada nas fábricas de conservas), eran necesarias máquinas e diversos tipos de ferramentas (caldeiras de vapor, soldadoras, troqueladoras, estañadoras, fornos de cocción, grellas, etc.), polo que o investimento en capital fixo era superior nas fábricas de conservas que nos almacéns de salgadura Carmona (1985) Segundo estimacións para a Bretaña contemporánea o custe de establecer unha fábrica de conservas era

o triplo que o de montar unha fabrica de salgadura.

A constitución da actividade conserveira como sector industrial foi un proceso lento que se iniciou na década de 1880 debido a tres cuestións fundamentalmente:

- Demanda de peixe fresco e transformado das cidades do interior gracias ao ferrocarril.
- Redución de aranceis a partir de 1868 e do desenvolvemento da industria aceiteira, co que as industrias dispuxeron a partir dos anos 80, os conserveiros dispuxeron das dúas materias primas máis caras, a folla de lata e o aceite.
- Desaparición da sardiña nas costas da Bretaña 1880 e 1887, que obrigou ao capital francés a construír factorías en Galicia e Portugal cuxa produción se destinaba ao comercio internacional, co que se ampliou o mercado da sardiña galega e se beneficiou tamén da tecnoloxía conserveira galega, máis avanzada que a que existía en Galicia antes da chegada do capital francés (Ortega Valcarcel. 1996).

Carmona (1985) afirma que desde finais do século XIX ata os primeiros anos do século XX produciuse un rápido crecemento do número de establecementos así como da produción e ex-

portacións no que se cualificou como etapa de formación do sector, que colocou a Galicia como principal exportadora de conservas en España e no grupo de cabeza dos primeiros produtores de conserva hermética de peixe no ámbito internacional. Non foi allea a todo isto a a Primeira Guerra Mundial, pois xerou uns beneficios enormes que lle permitiron crecer aínda máis.

Marie d'Avigneu (1958) describe as fases da conserva da sardiña en aceite ao estilo de Nantes utilizada polos conserveiros galegos e que fora exportada de Francia: O proceso de transformación da pesca pasaba polas seguintes fases. En primeiro lugar, cando entraba a sardiña á fábrica era descabezada e eviscerada a man, sendo destinadas a abono as cabezas, vísceras e colas. Inmediato ao eviscerado temos o lavado en grandes cubas de madeira, que ao mesmo tempo constituía un desangrado ao facerse en auga con sal e tamén supoñía unha salmoira lixeira que melloraba a consistencia do peixe. Logo, as sardiñas se angarellaban, é dicir, colocábanse en armazóns de arame estañado ou grellas de forma que o líquido puidese escorrer con facilidade e deixábanse secar un pouco. Posteriormente, fríñanse ou introducían en fornos torradores segundo fose a

calidade do peixe, o mellor fríñase e o peor cocíase. O sistema de cocción consistía en introducir os carros coas grellas cheas de sardiñas nun forno que se elevaba a 100° C ou 103° C grados de temperatura entre 5 e 15 minutos segundo o tamaño do peixe. Para a fritura asentábanse as grellas nun tanque que contiña aceite fervendo. Unha vez fritas ou cocidas as sardiñas deixábanse arrefriar e secar ao aire, pois si se enlataban en quente a pel rompía e desmerecía a calidade. Despois transferíanse ás mesas de empacitado para ser enlatadas, unha vez cheas as latas engadíaselles o aceite ou líquido correspondente, ben manualmente, lata a lata, ou ben introducindo varias decenas á vez nun recipiente grande onde se preparou a salsa (tomate, aceite, con especies e aliños). A continuación, procedíase á pechadura hermético dos envases, soldándose tápalas e esterilizándose as latas. Despois lavábase o exterior do envase, tanto por motivos de presentación como para evitar ataques de ácidos no mesmo. Logo, revisábanse as latas cheas con precaución, comprobándose que resistisen ben a presión e que non presentasen bolos. Finalmente, procedíase ao etiquetado e empacitado en caixas das latas revisadas.



Fonte: Muñoz Abeledo 2002

Case todas as fábricas de conservas tiñan contigua a vivenda do seu propietario, moi ben integrada arquitectonicamente na estrutura industrial, como mostra a fotografía. A súa ubicación recorda as colonias industriais do téxtil, onde tamén a casa dos “amos” se emprazaba á entrada da colonia para controlar o movemento e visitas do persoal traballador Serra y Viladés (1987).

A distribución do espazo axustábase á rapidez coa que había de procesarse un produto tan perecedoiro como o peixe, o que facía imprescindible un forte control do ritmo de traballo, ade-

cuándose o espazo na fábrica a este control, fóra global, exercido polo capataz, ou específico, efectuado en cada fase do proceso polos encargados/as de sección. Dado que a estrutura do espazo era aberta, todos os recunchos eran accesibles ao capataz desde uns cantos postos de observación Serie Entrevistas (1998).

### **A SEGMENTACIÓN LABORAL**

Tal e como sucedía na salgadura, a actividade conserveira era estacional e maioritariamente feminina nas fábricas do litoral de Galicia.

Táboa 2.2: Man de obra nas primeiras fábricas, 1983.

Población	Fábricas	Hombres	%	Mujeres	%	Total
Laredo	La Laredana	14	31,8	30	68,1	44
Laredo	La Industria	10	20	40	80	50
Bueu	La Perfección	9	18,4	40	81,6	49

Fonte: Carmona (1983) para Bueu

Aínda que o persoal estable das fábricas estaba composta por ao redor de 50 persoas, case todas mulleres, esta cifra aumentaba na época de colleita. Pese a que as fontes estatísticas son escasas e pouco fiables, practicamente todos os estudos realizados sobre o sector conserveiro coinciden no predominio da forza de traballo femini-

na, con niveis que superaban o 80 por cento. Malia que as porcentaxes de man de obra feminina e masculina son moi similares aos da industria de salgaduras, consérvaa supoñía unha maior fonte de emprego, Homobono (1992), como se pode constatar na seguinte táboa.

Táboa 2.3. Man de obra na industria conserveira, 1933

Población	Fábricas/Propietario	Hombres	%	Mujeres	%	Total
Guetaria	F.Dentice	14	13,2	92	86,8	106
Bermeo	J.Serrato	12	14,6	70	85,4	82
Laredo	N. Salvarrey	4	4,3	88	95,6	92
Santoña	Hijos C.Albo, S.A.	10	6	155	94	165
Luanco	B.Alfageme	10	9,1	99	90,8	109
Muros	A. Pérez	24	16,1	125	83,9	149
Caramiñal	A. Diaz	20	5	382	95	402
Bueu	Massó Hermanos, S.A.	79	12,4	557	87,6	636

Fonte: Muñoz Abeledo (2002) da Estadística de Pesca. 1933

Se ben é certo que o prezo da pesca influía nos custes de produción, xa que nas outras materias primas (folla de lata, chumbo, estaño e aceite) os prezos eran bastante estables, e que para as fábricas en Galicia era funda-

mental referirse ao custo do factor traballo, a man de obra galega substancialmente máis barata que a francesa e iso supuxo ganancias en competitividade fronte ao país veciño e o grande

crecemento do sector no noso país Carmona (1994).



Cando chegaban as sardiñas á fábrica as mulleres seleccionábanas por tamaños, limpábanas e cubríanas cunha capa de sal, sendo un operario, o salgador, o encargado de controlar a salmoira Pulido Valente (1981). A continuación, as obreiras emparrillaban as sardiñas, e, ou ben se fritían ou ben se introducían en fornos torradores, operacións que requirían unha certa habilidade para acertar co punto xusto de preparación. Estes labores eran controladas por homes, aínda que parte do traballo facían mulleres e mozos como arrastrar os carros, introducir as grellas nos recipientes. Logo viña o empaquetado ou enlatado do peixe, labor exclusivamente feminina: as mulleres situábanse en bancos baixos ao longo das mesas, coas grellas ao carón e as latas baleiras a outro, achán-

dose baixo as ordes do encargado que decidía as mulleres e raparigas que traballarían en cada mesa Pulido Valente (1981) Unha vez cheas as latas, procedían ao seu aceitado, logo eran soldadas por homes e pasaban a ser esterilizadas. As últimas operacións de lavado, etiquetado de latas e empaquetado eran realizadas por mulleres, que, ademais das funcións estritamente produtivas, tiñan como tarefa diaria limpar a planta Muñoz Abeledo (2002). No proceso produtivo interviñan tamén as traballadoras máis novas e inexper-tas, realizando diferentes labores auxiliares ás das obreiras adultas: limpar grellas, recoller peixe que caía cando se estaba limpando ou trasladando, encher as latas con diferentes salsas, etc Serie Entrevistas (1998).

Esta operación foi o sistema de traballo fixo anual ata o principio do século XX, pero logo foise mecanizando e ocasionou un enorme aumento da produtividade do traballo á vez que importantes cambios na composición do emprego nesta fase do proceso produtivo.

Táboa 2.4. Cambio técnico e produtividade no peche de latas en varios países (latas pechadas por xornada laboral)

Países	1900	1909	1930
Noruega	600	8000	16000
Francia	700	4000-8000	16000
España	600	-----	16000

Fonte: Muñoz Abeledo (2002)

A principal consecuencia que este cambio técnico tivo sobre a man de obra foi a substitución de homes por mulleres na fase de pechadura de latas, permitindo o uso de traballo máis barato, producíndose a definitiva feminización desta fase na segunda metade dos anos vinte, pois algúns soldadores nas empresas de Curbera e de Massó aínda pechaban a principios desta década. Serie entrevistas (1998).

A organización do proceso produtivo na planta de procesado de peixe estaba nesgada por xénero: as mulleres desempeñaban tarefas máis relacionadas coa elaboración da pesca, mentres que os poucos homes que traballaban nesta planta, manexaban as máquinas ou supervisaban o traballo feminino, salvo os peóns ou mozos, grupo que tamén se podería incluír no segundo segmento. Esta organización do traballo, que reservaba ás mulleres os labores de procesado, obedecía ás propias características atribuídas ao traballo feminino (limpeza, destreza, paciencia, sometemento ás decisións doutros, vontade, escasa conflitividade,

entre outras), as cales axustábanse á estratexia empresarial de redución do custo de produción, herdada da industria de salgaduras de peixe, pero non exclusiva de Galicia, tendo en conta que era unha constante nos países máis competitivos Anker (1997), Ostermeyer (1954).

O maior cambio organizativo foi a substitución dos soldadores que pechaban latas por mulleres, aínda que isto, non foi acompañado dos mesmos salarios para homes e mulleres que traballaban con máquinas.



Por facer unha síntese, a formación do mercado de traballo industrial na industria de conserva hermética caracterizouse por empregar maioritariamente man de obra feminina de forma

estacional e por estar segmentado por sexo, continuando, neste sentido, o modelo laboral iniciado na salgadura, só que incorporando novas ocupacións, acordos coas novas tecnoloxías. Neste mercado laboral as mulleres quedaban relegadas a traballar maioritariamente na planta de transformado de peixe, sufrindo segregación ocupacional vertical, xa que non alcanzarán postos técnicos ou administrativos. A elección empresarial dun modelo laboral intensivo en traballo feminino obedeceu sobre todo a unha estratexia de redución de custos, pois o sector, orientado cara á exportación, mantivo a súa competitividade apoiándose nunha man de obra barata, ademais doutros factores como o recurso a unha abundante pesca, cuxos prezos foron inferiores aos dos seus competidores Muñoz Abeledo (2002).

A organización do traballo en planta era flexible e as ocupacións estaban segregadas por sexo pois mentres que as obreiras desempeñarán múltiples tarefas relacionadas coa elaboración da pesca (limpeza, fritura, empacado), intensificando o seu traballo durante os períodos de abundancia de pesca e axudándose das obreiras máis novas en traballos auxiliares, os poucos homes que traballaban na planta de procesado ou ben manexaban as máquinas (caldeiras, fornos, pechadura) ou ben supervisaban o traballo feminino;

aínda que tamén había un grupo de traballadores temporais e precarios, os peóns ou mozos para trasladar materias primas ou mercancías.

A man de obra masculina concentrábase maioritariamente nos talleres de construción de envases, de carpintería e de reparación de maquinaria. No modelo laboral seguido nos talleres de fabricación de latas pasouse dunha composición da man de obra estritamente masculina na etapa de formación do sector a un desprazando progresivo dos soldadores adultos, que constituían a elite obreira e estaban sindicados, proceso que se completou nos anos vinte cando os talleres empregarán predominantemente mulleres adultas e adolescentes de ambos sexos. O cambio técnico na manufactura das latas permitiu aos empresarios aumentar a produtividade, reducir custos e limitar os conflitos.

A organización do proceso produtivo incluía a aprendizaxe flexible dos obreiros e as obreiras, pero mentres que as obreiras recibirán unha formación xeral que as capacitará para desempeñar as múltiples tarefas esixidas polo procesado do peixe, os obreiros recibirán unha formación máis específica segundo a sección da empresa onde traballasen. A cualificación feminina nunca sería igual de remunerada que a masculina, nin tampouco igual



de considerada socialmente, e isto último vén de moi atrás, da primeira fase de transformación de peixe realizada nos fogares de mariñeiros. Xa entón, as familias non deron valor á conservación de peixe por ser basicamente unha actividade feminina doméstica, e esta percepción estaba presente primeiro na industria da salgadura e logo na conserva, sendo as mulleres peor remuneradas que os homes. Incluso a formación institucional estaría tamén nesgada por xénero, xa que á educación profesional técnica só accederían adolescentes varóns, con maiores posibilidades de ascender a oficiais e mestres dos talleres ou da planta de fabricación, mentres que as mulleres quedaban relegadas a ocupar os postos base na escala laboral; tan só algunhas obreiras moi hábiles e con anos de experiencia alcanzarían a categoría de mestra Muñoz Abeledo (2002).



A segmentación por sexo no mercado de traballo tamén se plasmou nos contratos, pois mentres que os operarios mantiveron contratos fixos que lles

vinculaban á empresa e traballaron de forma continuada, fóra diso os períodos de crises, os contratos femininos foron eventuais por campaña sardiñeira, de forma que as obreiras non eran chamadas ao traballo diariamente, senón cando había afluencia de pesca, tan só unha pequena parte, as máis produtivas, acudían todos os días ás fábricas.

### **LOITA OBREIRA NA CONSERVA**

Mentres que os contratos femininos apenas foron obxecto de conflito, a contratación dos soldadores foi unha das causas de maior tensión nas relacións laborais da industria conserveira na primeira década do século XX posto que os soldadores, núcleo obreiro clave dos talleres de latas no período de formación do sector, comezaron a verse substituídos por man de obra infantil e adolescente, que resultaba máis barata e menos conflitiva despois do cambio técnico na fabricación de latas, habido a principios do século XX.

Os contratos implícitos e verbais (B) predominaron na industria conserveira ata os anos trinta e isto tivo consecuencias especialmente graves no caso das xornaleiras, forza de traballo maioritaria esta industria, pois perderon reiteradamente as demandas individuais interpostas contra os patróns por despedimento ou incumprimento de contrato, sempre por mor do mes-

mo, cando non era por falta de probas documentais foi por carecer de defensa adecuada, A iso contribuíu en gran medida un sindicalismo feminino tardío e pouco operativo ata os anos trinta.

Nos anos de arranque do sector os mesmos empresarios deseñaron as normas básicas de traballo, a través dos Regulamentos Internos (A) das empresas, onde se regulaba a contratación. O persoal traballador peor parado destas disposicións eran as xornaleiras con contratos eventuais; con todo, estas non protagonizaron conflito algún ata 1899 nin se achaban aínda

nesta data organizadas en sindicatos, senón que foron os soldadores os que iniciaron o asociacionismo obreiro na industria cara a finais do século XIX, de forma similar ao que ocorría noutros países produtores como Francia, Portugal, Noruega, Estados Unidos Seilhac (1902), Hviding, J. (1994) e Brown y Philips (1985).

Entre a última década do século XIX e 1913 creáronse algunhas sociedades obreiras en Vigo e outras comarcas próximas, sendo máis comúns as masculinas que as femininas, como se pode comprobar na seguinte táboa.

Población	Nome Sociedade	Constitución
Vigo	<b>Masculinas</b>	
	Hojalateros y Soldadores	15/7/1897
	Obreros Soldadores (Bouzas)	30/9/1901
	Soldadores de Bouzas	25/2/1904
	Soldadores de Corujo y Oya <i>La Unión</i>	2/4/1904
	<i>La Invencible</i> obreros soldadores	18/3/1906
	<i>El Porvenir de soldadores</i> (Bouzas)	15/10/1908
	<b>Femeninas</b>	
	Obreras Conserveras	5/9/1900
	<i>La armonía</i> , obreras conserveras	22/2/1904
<i>Unión de trabajadores de las fábricas de conservas de la Ría de Vigo</i> <sup>34</sup>	10/1/1912	
Cangas	La Unión de soldadores y similares	10/2/1912
Marín	Hojalateros soldadores	28/7/1905
	<i>El Porvenir de la Mujer</i>	1906
Bueu	Soldadores	3/12/1900

Táboa 2.5. Asociación de obreiras e obreiros conserveiros nas Rías de Vigo e Pontevedra 1896-1913

Fonte: Libro do Rexistro de Asociacións. Goberno Civil, AHP

Na folga de novembro de 1899 (C)  
(D) O persoal en folga presenta desconformidade cos artigos 5,7,8,9,10 do regulamento anteriormente citado, é dicir con ter que traballar sen cantar ou asubiar (art.5), que as horas de traballo de mulleres fosen media hora máis que as dos soldadores, estando encargadas da limpeza da fábrica (art.7), co pago de horas extra, os fabricantes propoñen 1/4 de xornal por cada dúas horas de traballo, a xente en folga pide 1/4 por cada hora e media de traballo. Piden que a cuestión das horas extra fose resolta por unha comisión formada por membros das sociedades obreiras e do sindicato de fabricantes (art.8). Piden o descanso dominical (art.9), non admiten multas (art. 10), piden que se recoñeza a asociación de soldadores e mulleres A Concordia, (1899).

As demandas obreiras non se cumpriron na súa totalidade pero houbo algunhas melloras na retribución dos festivos, pois se abonaría xornal e medio aos homes, mulleres e nenos, as horas de traballo nocturno serían pagadas como un cuarto de xornada e se equipararía a xornada laboral por sexos Faro de Vigo (1900). (E)

Logo da folga, o sindicalismo masculino se robustecía en Vigo mentres que o feminino caía. A asociación de mulleres conserveiras foi efémera, desaparecendo en 1900 e non volveu ac-

tivarse ata a segunda década do século XX, incluso nestas datas o nivel de afiliación feminina á UGT, por exemplo, era moi baixo ata nos anos 30, en torno ao 4 por cento. Nuñez (1989).

Aínda que as mulleres apoiasen aos obreiros soldadores nalgunha folga. Esta escasa conflitividade feminina debeuse en parte a que as obreiras quedaron relativamente contentas coa implantación da remuneración arreo, que preferían ao xornal, pois con este sistema de pago (nos primeiros anos do século XX en que as capturas foron abundantes, aumentaban os seus ingresos si o ritmo de traballo era intenso, Giraldez, 1987).

Con todo, o sindicalismo tampouco contribuíu en gran medida a mellorar a posición da muller nas empresas conserveiras pois os seus contratos seguiron sendo eventuais. Ademais mantérase a diferenza salarial e a segregación ocupacional por sexo, sen que os sindicatos fixesen nada por evitala nin por promover a promoción interna das mulleres no sector ANFACO (1936).

O que os sindicatos operasen en maior medida en favor dos homes que das mulleres obedece a que desde a súa orixe foron asociacións de oficio masculinas, que incluíron ás mulleres; ademais, os femininos, xurdidos na segunda década do século XX, estaban dirixidos por homes. Tamén, no

caso de que fosen mixtos, os homes ocupaban os postos directivos, quedando as mulleres relegadas a papel de vocais ou simples socias.

En resumo a loita obreira foi protagonizada por mulleres cara a finais do século XIX nun único conflito que tivo como motivo esencial o rexeitamento ás normas de traballo impostas polos empresarios, pero resolveuse mediante a implantación do pago arreo nas Rías de Vigo e Pontevedra en 1900. Desde principios do século XX os homes tomaron a substitución na conflictividade obreira, sendo os soldadores os principais actores das folgas na primeira década do século XX. A súa loita, suscitada en termos da extensión do asociacionismo obreiro, ía en contra da mecanización na fabricación de envases e as súas consecuencias, pois supoñía a substitución dos operarios adultos especializados e con altos salarios por man de obra adolescente cuxos contratos, máis precarios, abarataban o custo de producir envases. As mulleres non sempre apoiaron os conflitos masculinos: aínda que secundaron as folgas habidas por causa da contratación de aprendices, non apoiaron as xurdidas polo despedimento de soldadores non asociados a principios de século.



O uso de distintas formas de remuneración, arreo e xornal, non implicou apenas modificacións nos salarios do persoal traballador na industria conserveira, pois os fabricantes de conservas controlaban o custo laboral e iso era independente do sistema de remuneración Muñoz Abeledo (2002) afirma.

Calquera que fose a forma de remuneración, as diferenzas salariais por sexo foron enormes, de feito, os salarios femininos apenas supoñían o cincuenta por cento dos masculinos. Estas diferenzas salariais débéronse a varios motivos:

- En primeiro lugar á segregación ocupacional pois as mulleres nunca ocuparon postos técnicos nin administrativos (segregación vertical) senón que maioritariamente foron relegadas aos postos peor pagos, os da planta de procesado de peixe.
- En segundo lugar, o acceso á formación profesional e académica foilles negado ás mulleres que non

puideron ascender na escala laboral.

- En terceiro lugar, a cualificación masculina (soldador) foi máis valorada que a feminina (empacadora) e iso traducíuse en salarios superiores, pero esta maior consideración das ocupacións masculinas era máis que nada froito dunha construción social e histórica herdada da industria da salgadura, e máis atrás aínda, da etapa en que se transformaba peixe a domicilio, sendo considerado este traballo feminino de pouco valor tanto no seo familiar como dentro das sociedades mariñeiras. Esta escasa valoración histórica e social da elaboración de peixe foi aproveitada polos empre-

sarios para manter baixos os salarios femininos, primeiro na salgadura e logo na conserva.

- En cuarto lugar, a brecha salarial expandíase coa idade; sendo o perfil de ingresos feminino máis plano que o masculino debido á descontinuidade do seu traballo, aos seus contratos eventuais e á falta de promoción interna das mulleres nas empresas conserveiras.

Os salarios dos homes tamén eran superiores aos das mulleres no resto de seccións das empresas conserveiras, tal como se pode comprobar na Táboa 2.7, que mostra as principais ocupacións e xornais da empresa Curbera nos anos 30.

Táboa 2.6. Xornal diario no taller de construción de latas, empresa Curbera, 1920

Categoría ocupacional	Nº Trabaxador	Ptas./día
Personal masculino adulto		
<i>Prensas</i>	5	4,75-5,5
<i>Revisado</i>	1	6
<i>Componer</i>	5	5,75-6
Personal masculino adolescente		
<i>Caballitos</i>	12	2-2,5
<i>Rebordeadoras</i>	10	1,5-2
<i>Mandriles</i>	5	1,5-2,25
Personal femenino adulto		
<i>Engomadora</i>	4	2,5
<i>Soldadora</i>	3	1,8-2,5*
<i>Revisadora</i>	1	1,5

Fonte: Muñoz Abeleda (2001)

Os salarios dos homes tamén eran superiores aos das mulleres no resto de seccións das empresas conserveiras, tal como se pode comprobar na

Táboa 2.7, que mostra as principais ocupacións e xornais da empresa Curbera nos anos 30.

Táboa 2.7. Ocupacións e xornais segundo idade e sexo. Empresa Curbera 1933

Ocupación	Nº Trab.	Jornal día	Año entrada	Edad
<b>Masculinas</b>				
<i>Empleado oficina</i>	5	13,3	1910-1920	30-40
	1	10	1919	32
	1	3	1930	17
<i>Encargado fábrica</i>	1	16	1899	57
<i>Encargado personal</i>	1	14	1898	51
<i>Fogonero</i>	2	9,5	1909/1917	57/53
<i>Salador</i>	1	9,5	1917	38
<i>Cocinero</i>	1	8,5	1929	44
<i>Calderero</i>	1	9,75	1920	37
	1	8,5	1933	46
	2	5	1933	26/28
<i>Carpintero</i>	6	7,5	1910-1927	40-50
<i>Aserrador</i>	1	11,5	1919	59
<i>Forjador</i>	1	10	1921	35
<i>Ayudante Fragua</i>	1	6	1921	45
<i>Limador</i>	1	9,5	1920	56
<i>Parrillero</i>	1	8,5	1922	61
<i>Mecánico Encargado</i>	3	12,5	1918-1925	>30
<i>Mecánico</i>	5	9,5	1910-1929	44-54
<i>Soldador</i>	1	6,5	1933	56
	1	6,25	1933	32
	3	6	1933	25-30
	1	4,5	1933	23
	1	3,5	1933	19
<i>Tijeras</i>	4	6,25	1933	49-56
<b>Femeninas</b>				
<i>Revisadora de empaque</i>	2	3,5	1906/1903	44/51
<i>Cocinera</i>	1	3,37	1922	51
	1	3,25	1903	46
<i>Apiladora</i>	1	3,5	1923	20
<i>Revisadora</i>	10	3,25		
<i>Marcadora</i>	1	3,25	1914	38
<i>Aceitadora</i>	2	3,25	1916/1913	40/42
<i>Sertidora</i>	4	4		
<i>Resto obreras</i>	357	2,25-3,5		
<b>Jornal obreras como porcentaje jornal obreros</b>		<b>50%</b>		

Fuente: AHC, Libro matrícula y Libro Jornales empresa Curbera, 1933, Vigo.

Os baixos salarios femininos foron acompañados dunhas pésimas condicións de traballo na industria, peores para as mulleres, nenas e nenos que para os homes. *“Entendámonos: ¿en que no son las trabajadoras de Riveira como las de Vigo?... en que son más esclavas ya que ganando la miseria de 1,6 ptas. están a pie de fogón hasta que se les pita, sin protesta, humilladas y mohínas a la vez. Las fábricas no tienen aseos ni tan siquiera botiquín como la ley obliga. El jornal no llega ni para comer, ni para jabón que desinfecte las ropas de manchadas por la bascosidad acumulada en las fábricas. En la fábrica “A Cardona” encontré una obrera con un pie ensangrentado y no la mandaron a casa.”* La Lucha, (8/1/1933). Os sindicatos obreiros o denunciaban “Es triste ver como la mujer en Riveira es explotada en las fábricas. Se las ve con los brazos al descubierto, impregnadas de aceite mohoso, descalzas algunas, carcomidas zapatillas las menos, la cara paliducha por los efectos del frío y de la intensidad del trabajo, calladas y cohibidas por el miedo a un regaño de un encargado o encargada” La Lucha (Año II, nº 27)., tanto no século XIX como nas primeiras décadas do século XX, só melloraron lixeiramente desde os anos 20 e en maior medida durante a II República.

O persoal traballador foi sometido a diversos tipos de abusos segundo o seu sexo e idade: malos tratos verbais e físi-

cos (G) e abusos sexuais (H). Os nenos e nenas recibiron por parte dos capataces castigos físicos e maltrato de palabra Solidaridad, (18/7/1913). Xunto a isto, as mulleres tamén debían acceder, baixo ameaza de despedimento, a favores sexuais Solidaridad Obrera 22/11/1930 A situación era tan frecuente e tan grave que un dos obxectivos principais das sociedades obreiras femininas será o impedir os malos tratos por parte dos encargados ou os donos.

A industria funcionou baixo unhas normas laborais ditadas polos empresarios e á marxe da lexislación vixente, pois aínda que a xornada laboral de oito horas e o descanso dominical foran implantadas desde principios de século, o carácter estacional desta actividade permitiu excepcións á norma. A xornada foi flexible en función da afluencia de pesca en todo o período. Iso significaba moitas horas extras de traballo para as mulleres que, como vimos, ás veces nin sequera eran anotadas nos libros de xornais e polo tanto non se pagaban, o que constituía un motivo máis de discriminación salarial para as obreiras eventuais. Esta situación mellorou durante a II República: aumentou a remuneración das horas extras, quedando limitada a xornada nocturna ata as 10 da noite e tamén reducida a media xornada a dominical, cuxas horas se pagaban o dobre, e

sobre todo, por primeira vez a administración pública se preocupa pola prevención de riscos laborais. (F)

Os accidentes eran especialmente frecuentes entre os nenos e nenas postos a cargo de diferentes máquinas (viradores mecánicos, prensas, mandrís, estampas e troqueis) pois frecuentemente lesionábanse distraídos polos gritos e ameazas dos encargados ou por entreterse falando cos seus compañeiros ou compañeiras. Destes primeiros accidentes con máquinas queda testemuño nalgúns preitos que as familias dos afectados interpuxeron contra as empresas, reclamando indemnizacións en xuízos civís que podían chegar ata a audiencia territorial. (I)

Una das situacións de máis perigo tiña lugar cando os encargados mandaban aos nenos montar as correas co motor en marcha, o que acababa provocando vítimas no noventa por cento dos casos, a outra era cando se lles destinaba á limpeza de caldeiras. (J) A prensa obreira indicaba algunhas formas de prevención de riscos laborais que liquidasen as penosas condicións do traballo infantil, sinalando como responsables desta situación aos encargados, polo seu modo de tratar as criaturas, ás autoridades públicas pola súa falta de interese para facer cumprir a lexislación, e, ata, aos mesmos pais e nais, por permitir ou incitar ao maltrato dos seus fillos na fábrica ANFACO Circulares (3/4/1934). (K)

Táboa 2.8. Accidentes laborais na industria conserveira. Bueu (1934-1936)

Tipo de accidente	1934 NºAccid.	1935 NºAccid.	1936 Nº Accid.
Picadura pescado		1	
Corte mano	1	10	4
Lesión (pie, mano, pierna)	1		5
Herida (Pie o pierna, hombro, cara)	1	9	3
Contusión cerebral	1		
Fracturas (costillas, mano)		1	1
Quemaduras (cara, mano)			1
<b>Total</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>12</b>

Fonte: Muñoz Abeledo (2002).

Co fin de mellorar a calidade do traballo das persoas adolescentes e prever os riscos de accidentes durante

a II República regulouse por medio de solicitude e inspección previa que as persoas menores de 16 anos traballa-



sen nos talleres de construción de envases.

O traballo das mulleres nas industrias marítimas contribuíu enormemente tanto ás economías familiares de pobos costeiros como ao crecemento económico de Galicia. A man de obra feminina cualificada e barata foi clave para conseguir que as conservas galegas competisen no mercado mundial en calidade e prezo. A existencia dun mercado de traballo dual na transformación de peixe foi decisiva no desenvolvemento da industria de transformación de peixe en Galicia e non podemos esquecer que esta industria contribuíu a modernizar a pesca, así como a dinamizar outras actividades: construción de envases, serradoiros, construcións mecánicas, asteleiros. En definitiva, o traballo de nenos, nenas, mulleres e homes nas industrias do mar serviu para que Galicia fixese a súa pequena revolución industrial.



## AS CONDICIÓN S DE TRABALLO DAS MULLERES NAS FÁBRICAS DE SALGA E CONSERVA

De seguido, reproducense algunhas citas que ilustran as condicións do traballo das mulleres e das nenas nestes séculos e as discriminacións de toda índole que tiñan que sufrir, incluído o acoso sexual e os malos tratos:

*A relación das mulleres galegas co mar é unha constante en Galicia. A súa presenza como colleitadoras, cultivadoras, coidadoras do recurso, comercializadoras e, en xeral, partícipes en todos os procesos de produción constitúe un elemento diferenciador así como a base de certa autonomía persoal.*

Album de mulleres.

Cultura galega.org

*Al mismo tiempo se limpiaban los pilos de escamas y trozos de sardina denominados toros. Tradicionalmente los fomentadores regalaban estos los toros a las estibadoras, y todavía hoy se recuerda en muchas villas marineras las escenas de mujeres portando sobre sus cabezas los bancos de estibar con las patas hacia arriba, en cuyo interior llevaban los toros para sus hogares. Las escamas eran aprovechadas como abono.*

Bravo Cores, Daniel (1999), Los almacenes catalanes de salazón en Galicia: características y procesos productivos, *Pedralbes*.

*La industria tradicional de salazones de pescado ya empleaba mujeres en la limpieza y envasado de distintos pescados (anchoa, bocarte, etc.), especialmente de sardinas desde mediados del siglo XVIII. Luego, en el último cuarto del siglo XIX, la transición de la salazón a la moderna conserva en lata intensificó la demanda de trabajo femenino en el litoral de la región gallega, principal productora de conservas en España.*

Carmona, (1985, 1994) ; Muñoz (2002).

*En las Rías Bajas las familias de pescadores las vendían [algas] a 60-70 pesetas el carro a los agricultores para hacerlas servir de abono*

(Pontes y Ávila, 1920: 349).

*Mientras que los niños se dedicaban a la pesca, las niñas lo hacían a la redería, oficio que comenzaba a adquirirse a edades tempranas 10-12 años, transmitido de mujeres a mujeres de manera informal, generalmente en la misma familia, de madres o tías a hijas. Se organizaban en grupo dirigido por una maestra y los armadores solicitaban los servicios de las más hábiles*

(Muñoz Abeledo, 2010: 274).

*Además de en la pesca y tareas auxiliares, niños y niñas trabajaban en la industria conservera: las niñas entre los 10-12 años ayudaban a las mujeres en las plantas de transformación: servían las latas, trasladaban cestas de pescado, recogían y limpiaban las parrillas, retiraban las sardinas de las mismas, ponían unas cucharadas de salsa en las latas; mientras tanto, los niños de esa misma edad trabajaban en los talleres de fabricación de envases con prensas de cortar y estampar y con tijeras mecánicas.*

(Muñoz Abeledo, 2010).

*La empresa Massó tenía en los años treinta alrededor de seiscientas mujeres y algo menos de cien hombres. Esta alta intensidad de trabajo femenino estacional seguía la pauta laboral de todas las empresas del sector conservero.*

*El mercado de trabajo en empresas marítimas: Massó y La Artística.*  
Luisa Muñoz Abeledo. 2002

*Otras ocupaciones de cualificación media, tanto masculinas como femeninas, eran el manejo de prensas y troqueles para modelar la hojalata que quedaría convertida en fondos, cuerpos y tapas para las latas. Además, también se daba discriminación salarial en los adolescentes, pues los aprendices del taller cobraban más que las*

*muchachas que tenían la misma categoría.*

*Serie entrevistas a trabajadores de La Artística, Agosto 2003.*

*Todas las ocupaciones comunes a hombres y mujeres contenían discriminación remunerativa para las obreras que trabajando en tornos, prensas o en el litografiado de hojalata tenían un salario muy inferior al masculino. El resto de categorías laborales diferentes también corroboran que los salarios femeninos suponían la mitad o, como mucho, en torno al sesenta por ciento de los masculinos.*

Luisa Muñoz Abeledo. 2002

*La elección por parte de los empresarios de un modelo laboral intensivo en trabajo femenino obedecía, como en otros sectores (textil, tabaco, etc.), a una doble estrategia: reducir costos laborales y eliminar conflictividad.*

Luisa Muñoz Abeledo. 2002

*Este sector do que estamos a falar foi en Galicia importantísimo no seu proceso de industrialización, xa desde a salgadura no século XVIII se produce o impulso do sector pesqueiro e de industrias auxiliares como a construción de embarcacións, os serradoiros, a construción de envases, etc. A indus-*

*tria conserveira tamén estivo moi vinculada á metalográfica polo que respecta ao litografado e construción de latas.*

*O sector tamén ten como característica o uso do traballo feminino, flexible e barato, que permitía unha rebaixa importante de custos de produción, pero que trouxo aparelada a segmentación do mercado laboral: flexibilidade nos contratos, organización e formación laborais flexibles e salarios baixos.*

Muñoz Abeledo (2002)

*Cando chegaban as sardiñas á fábrica as mulleres seleccionábanas por tamaños, limpábanas e cubríanas cunha capa de sal, sendo un operario, o salgador, o encargado de controlar a salmoira. A continuación, as obreiras emparrillaban as sardiñas, e, ou ben se fritían ou ben se introducían en fornos torradores, operacións que requirían unha certa habilidade para acertar co punto xusto de preparación. Estes labores eran controladas por homes, aínda que parte do traballo facíanlo mulleres e mozos como arrastrar os carros, introducir as grellas nos recipientes. Logo viña o empaquetado ou enlatado do peixe, labor exclusivamente feminina: as mulleres situábanse en bancos baixos ao longo das mesas, coas grellas ao carón e as latas baleiras a outro, achándose baixo as ordes do encargado que decidía as mulleres*

e raparigas que traballaría en cada mesa.

Pulido Valente (1981)

*Unha vez cheas as latas, procedían ao seu aceiteado, logo eran soldadas por homes e pasaban a ser esterilizadas. As últimas operacións de lavado, etiquetado de latas e empacquetado eran realizadas por mulleres, que, ademais das funcións estritamente produtivas, tiñan como tarefa diaria limpar a planta.*

Muñoz Abeledo (2002).

*No proceso produtivo interviñan tamén as traballadoras máis novas e inexpertas, realizando diferentes labores auxiliares ás das obreiras adultas: limpar grellas, recoller peixe que caía cando se estaba limpando ou trasladando, encher as latas con diferentes salsas, et*

Serie Entrevistas (1998).

*A organización do proceso produtivo na planta de procesado de peixe estaba nesgada por xénero: as mulleres desempeñaban tarefas máis relacionadas coa elaboración da pesca, mentres que os poucos homes que traballaban nesta planta, manexaban as máquinas ou supervisaban o traballo feminino, salvo os peóns ou mozos, grupo que*

*tamén se podería incluír no segundo segmento.*

*Esta organización do traballo, que reservaba ás mulleres os labores de procesado, obedecía ás propias características atribuídas ao traballo feminino (limpeza, destreza, paciencia, sometemento ás decisións doutros, vontade, escasa conflictividade, entre outras), as cales axustábanse á estratexia empresarial de redución do custo de produción, herdada da industria de salgaduras de peixe, pero non exclusiva de Galicia, tendo en conta que era unha constante nos países máis competitivos*

Anker (1997), Ostermeyer (1954).

*Con todo, o sindicalismo tampouco contribuíu en gran medida a mellorar a posición da muller nas empresas conserveiras pois os seus contratos seguiron sendo eventuais. Ademais mantense a diferenza salarial e a segregación ocupacional por sexo, sen que os sindicatos fixesen nada por evitala nin por promover a promoción interna das mulleres no sector ANFACO - CECOPESCA*

*O persoal traballador foi sometido a diversos tipos de abusos segundo o seu sexo e idade: malos tratos verbais e físicos (G) e abusos sexuais (H). Os nenos e nenas recibiron por parte dos capataces castigos físicos e maltrato de palabra.*

Solidaridad (18/7/1913)

Xunto a isto, as mulleres tamén debían acceder, baixo ameaza de despedimento, a favores sexuais. A situación era tan frecuente e tan grave que un dos obxectivos principais das socie-

dades obreiras femininas será o impedir os malos tratos por parte dos encargados ou os donos.

*Solidaridad Obrera 22/11/1930*