



## Gobernar la producción y el trabajo por medio de estándares. El caso de la industria agroalimentaria en Murcia

Carlos de Castro<sup>1</sup>, Natalia Moraes<sup>2</sup> e Isabel Cutillas<sup>3</sup>

Recibido: 08-12-2015 / Aceptado: 17-10-2016

**Resumen.** El sector agroalimentario de la Región de Murcia está integrado a una cadena agroalimentaria global que destaca por su modernización tecnológica y por su elevada productividad. Desde la década de los noventa se vienen implantando sistemas de calidad que han contribuido a transformar radicalmente los procesos productivos y las condiciones de trabajo. Numerosos estudios han analizado cómo la implantación de estándares y certificaciones ha dado lugar a un significativo aumento de la calidad de los productos y de sus procesos de producción. Sin embargo, algunos estudios muestran que el aumento de la calidad de los productos y de los procesos no ha supuesto necesariamente una mejora sustancial de la calidad del empleo ni una desprecariación de las condiciones de trabajo. Por el contrario, la precariedad laboral y la informalidad persisten y en algunos casos, se acentúan, al aumentar el control sobre los procesos y los trabajadores. Este artículo explora esta hipótesis en el caso de la industria de la uva de mesa en la Región de Murcia.

**Palabras clave:** producción agroalimentaria; estándares de calidad; empleo precario; industria de uva de mesa.

### [en] Governing the Production and Work through Standards. The Case of the Food Industry in Murcia

**Abstract.** Food production is integrated in the global agri-food chain and is characterized for its technological modernization and high productivity. The recent implementation of quality standards into the global agri-food chain have radically transformed their production processes and working conditions. Numerous studies have examined how the implementation of quality systems has led to a significant increase in the quality of products and of their production processes. However, some studies show that the increasing of the quality of products and processes has not necessarily led to a substantial improvement in the quality of employment nor to a de-casualization of working conditions. On the contrary, job insecurity and informal employment persist, and in some cases are accentuated by increasing control over processes and workers. This paper explores this hypothesis in the case of table grapes industry in the Region of Murcia.

**Keywords:** agri-food production; quality standards; precarious employment; table grape industry.

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Madrid (España).  
E-mail: c.decastro@uam.es

<sup>2</sup> Universidad de Murcia (España).  
E-mail: nmoraes@um.es

<sup>3</sup> Universidad de Murcia (España).  
E-mail: cutillasfernandez.isabel@gmail.com

**Cómo citar:** Castro, C. de, N. Moraes e I. Cutillas (2017): “Gobernar la producción y el trabajo por medio de estándares. El caso de la industria agroalimentaria en Murcia”, *Política y Sociedad*, 54(1), pp. 111-142.

**Sumario.** 1. Introducción. 2. Gobernar y regular por medio de estándares de calidad. 3. La industria agroalimentaria en la Región de Murcia. El caso de la uva de mesa. 4. El impacto de los sistemas de calidad sobre el proceso de producción y el empleo en el sector de la uva de mesa. 5. La calidad del empleo en la industria de la uva de mesa. 6. Conclusiones. 7. Bibliografía.

## 1. Introducción

¿Ha mejorado la calidad del empleo la implantación generalizada de los sistemas de certificación de calidad? Este artículo pretende ofrecer una respuesta a esta pregunta a partir del análisis de la industria de la uva de mesa en la Región de Murcia, España.

Desde hace aproximadamente una década la preocupación por la calidad ha reestructurado profundamente el sistema global agroalimentario. La producción agroalimentaria se ha globalizado gracias a la liberalización del comercio iniciada a finales de los años 70 por la OMC y a la ampliación de la escala de operaciones de las empresas transnacionales (Busch y Bain, 2004). Esto ha llevado a una profunda reestructuración espacial y organizativa de la producción agro-alimentaria puesto que, por un lado, han proliferado numerosos enclaves de agricultura intensiva en diferentes partes del mundo y, por otro lado, ha aumentado el protagonismo de grandes cadenas de distribución comercial que controlan esas cadenas globales de producción (Gereffi *et al.*, 2005; Busch, 2010).

La configuración de las cadenas globales de producción y distribución agroalimentaria ha ido de la mano, por un lado, del desarrollo de nuevas formas de gobernanza empresarial, para responder a la necesidad de coordinar y controlar las actividades de los numerosos agentes económicos (supermercados, productores agrícolas, trabajadores, instituciones públicas) que participan en la cadena a lo largo y ancho del mundo (Gereffi *et al.*, 2005; Ponte, Gibbon y Vestergaard, 2011) y, por otro lado, de nuevas formas de regulación transnacional privada, promovidas desde organizaciones internacionales, organismos supranacionales, empresas transnacionales y grandes cadenas de distribución que se articulan con las normativas estatales configurando una compleja textura de redes de regulación (Robinson y Rainbird, 2013; Moraes *et al.*, 2011; Pries, 2008).

Al mismo tiempo, gracias en parte a los nuevos hábitos alimentarios de los consumidores y a la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria, los sistemas de garantía de calidad se han convertido en una herramienta clave que ha revolucionado el sector en todas sus dimensiones. Por un lado, los sistemas de calidad han redefinido las formas de gestión y control en el interior de la cadena global agroalimentaria y, por otro lado, se han constituido como una nueva forma de regulación transnacional privada.

Numerosos estudios han analizado las consecuencias de la implantación de los sistemas de calidad sobre la organización del proceso productivo dando cuenta de su radical transformación y, sobre todo, del aumento de la calidad de los productos y de los propios procesos productivos (Burch y Lawrence, 2005; Bain, 2009; Fernandez-Stark *et al.*, 2011).

Sin embargo, aún hay pocos estudios que se hayan ocupado de analizar el impacto de la implantación de los sistemas de calidad sobre la calidad de las condiciones de trabajo. De hecho algunos estudios muestran que el aumento de la calidad de los productos y de los procesos no ha supuesto necesariamente una mejora de la calidad del empleo sino, más bien al contrario, una creciente precarización del trabajo y un mayor control sobre los trabajadores (Gramont y Lara, 2010; Bonnano y Cavalcanti, 2012; Selwyn, 2013).

De ahí que paradójicamente la implantación de sistemas de certificación de calidad haya ido en detrimento de la calidad del empleo.

Este artículo pretende explorar esta hipótesis en el caso de la industria de la uva de mesa en la Región de Murcia puesto que tanto las condiciones de trabajo como el proceso de estandarización de la calidad de los productos y de los procesos de producción dependen parcialmente de los contextos territoriales.

Así pues, tal y como muestran los enfoques que estudian las cadenas globales de producción prestando atención al territorio, como el enfoque de las redes globales de producción, las condiciones de trabajo varían localmente puesto que se encuentran más expuestas a las singularidades de los territorios donde se ubica la producción agrícola intensiva: legislación local, movilizaciones colectivas, etcétera (Henderson *et al.*, 2002; Rainie *et al.*, 2011; Coe y Hess, 2013).

Por otra parte, la adaptación de las empresas agrarias locales a los criterios de calidad exigidos para entrar a formar parte de la cadena global de producción no sólo depende de las estrategias de las empresas sino también de las reformas legislativas, medioambientales, laborales, etc. que llevan a cabo las instituciones políticas locales para fomentar el desarrollo de la región (Coe y Hess, 2013; Bair y Werner, 2011; Selwyn, 2010).

Para explorar esta hipótesis este artículo analizará el impacto de la implantación de los sistemas de calidad sobre la reorganización del proceso de producción y sobre las condiciones de trabajo en la industria de la uva de mesa en la Región de Murcia<sup>4</sup>. En primer lugar, mostraremos los sistemas de calidad como forma de gobernanza empresarial y como forma de regulación privada. Después, tras caracterizar el caso de la industria de la uva de mesa en la Región, analizaremos la influencia de la implantación de los sistemas de calidad sobre la calidad de la uva y sobre la calidad de su proceso de producción, para finalmente centrarnos en mostrar los principales aspectos de las condiciones de trabajo.

## 2. Gobernar y regular por medio de estándares de calidad

Los estándares de calidad se han convertido en una herramienta decisiva para gestionar y controlar las relaciones entre los supermercados, los productores y los

<sup>4</sup> Este artículo se basa en el trabajo de campo de una investigación realizado entre octubre de 2012 y marzo de 2014 en el sector de la uva de mesa en la Región de Murcia, España, que se concentra principalmente en la Comarca de la Vega Alta del Río Segura. El proyecto lleva por título “Sostenibilidad social de los nuevos enclaves productivos agrícolas: España y México” y está dirigido por Andrés Pedreño Cánovas y financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (2012-2014, CSO2011-28511). Se han realizado 53 entrevistas semi-estructuradas a trabajadores, gerentes y técnicos de grandes empresas, a asociaciones de empresarios, a pequeños productores, a responsables de Centros de Investigación y de la Consejería de Agricultura de la Región de Murcia. Para profundizar sobre las cuestiones metodológicas, véase Equipo-Enclaves-Universidad de Murcia (2016).

trabajadores dentro de la cadena agroalimentaria, y para regular las actividades de los diferentes agentes económicos en una escala global a la que no tienen alcance las legislaciones nacionales. La implantación de los sistemas de calidad ha supuesto el desbordamiento del ámbito productivo dando lugar a la aparición de nuevos agentes encargados de elaborar las normas, empresas privadas de certificación, agencias públicas de calidad, técnicos de calidad,... Esto ha supuesto, al mismo tiempo, una redefinición de las posiciones de poder dentro y fuera de la cadena de producción que ha situado a las cadenas distribuidoras y a las agencias de calidad en una posición dominante sobre productores y sobre los trabajadores.

En este apartado vamos a analizar los sistemas de calidad como modelo de gobernanza empresarial y como modelo de regulación privada para posteriormente describir su impacto en la organización del proceso de producción, en los procesos de control sobre el trabajo y en las condiciones de trabajo.

### **2.1. Los sistemas de calidad como modelo de gobernanza empresarial**

Por un lado, el establecimiento de estándares de calidad se ha convertido en la base de un nuevo modelo de gobernanza empresarial que puede denominarse “gobierno a través de estándares” (Ponte, Gibbon y Vestergaard, 2011). Desde los años 80, uno de los principales problemas de las empresas transnacionales que operan a escala global ha sido el de coordinar las actividades de sus unidades productivas y de gestión y el de controlar la calidad y el precio de los productos en un mercado global, muy abierto y volátil. Desde ese mismo momento han surgido varios enfoques que han tratado de abordar la cuestión de la gobernanza de las cadenas globales de mercancías: gobernanza como dirección, gobernanza como coordinación y gobernanza como estandarización (Gibbon, Bair y Ponte, 2008).

Basándose en las aportaciones de la teoría del sistema mundo, Gereffi (1994) ha señalado que la internacionalización de la producción está cada vez más integrada en sistemas de coordinación global que pueden caracterizarse como cadenas globales de mercancías. Gereffi entiende las cadenas globales de mercancías como una serie de redes inter-empresariales que conectan entre sí a los productores, proveedores y subcontratistas de las industrias globales y que, al mismo tiempo, los conecta con los mercados globales. Para Gereffi hay dos tipos de cadenas globales de mercancías según quién y cómo controle la cadena. En primer lugar, habría cadenas dirigidas por el comprador, donde las grandes marcas y las cadenas de distribución dominan la cadena a través de una extensa red de subcontratas. Este sería el modelo que predomina en la industria agroalimentaria. Y en segundo lugar, habría cadenas dirigidas por los productores, donde son las empresas productoras multinacionales las que dominan la cadena como sería el caso de la industria del automóvil (1994: 96-7).

Gereffi y su equipo (2005) han redefinido su enfoque tratando de capturar la mayor complejidad de las estructuras de gobierno de las cadenas y de las relaciones entre productores, proveedores y subcontratistas. Proponen que existen 5 tipos de gobernanza empresarial o de estructuras de gobierno (mercantil, modular, relacional, cautiva y jerárquica) que describen las formas de coordinación que ponen en marcha los actores que participan en la cadena, formas de coordinación que varían entre los diferentes sectores económicos debido a las características

particulares del proceso productivo y de la organización del sector. Esto quiere decir que la capacidad para controlar y ejercer el poder en la cadena puede variar en cada etapa de la cadena y en cada sector. Además las relaciones entre los actores de la cadena son conflictivas puesto que todos ellos compiten por retener una mayor parte del valor creado en la cadena, de ahí que hayan propuesto un nuevo concepto: cadenas globales de valor.

La tipología previa consideraba que o bien existían cadenas controladas por los productores o bien controladas por los compradores. La nueva tipología contempla nuevos actores intermedios y relaciones más complejas entre ellos. Algunos actores pueden dominar una parte de la cadena pero no la otra y además, es procesual, en el sentido de que puede cambiar, los actores pueden mejorar o empeorar su posición en la cadena según sean capaces de desarrollar estrategias de competitividad que les permitan apropiarse de una mayor proporción del valor creado en la cadena.

Desde el enfoque de las redes globales de producción (Henderson *et al.*, 2002; Coe *et al.*, 2008) se ha tratado de desarrollar las aportaciones de Gereffi señalando la necesidad de analizar las múltiples escalas en las que operan los diferentes actores que se encuentran insertos en las redes de la economía global, lo cual implica la necesidad de coordinar las acciones de las empresas con los diferentes actores del territorio. Este enfoque señala cuáles han de ser los tres principales elementos de análisis: la creación y la distribución del valor, la distribución del poder empresarial, institucional y colectivo, y las formas de integración de las empresas en territorios específicos (Henderson *et al.*, 2002: 448 y ss). De esta forma, el enfoque de las redes globales de producción plantea que la gobernanza de la cadena global de valor (o de la red global de producción) depende estrechamente del contexto institucional y regulatorio de los territorios locales donde se instalan las industrias. Así pues, gobernar la cadena sería, al mismo tiempo, gobernar el territorio y su carácter multirregulado.

Por otra parte, el concepto de gobernanza puede considerarse también como una forma de establecer las normas relativas a la calidad por medio de la estandarización (Gibbon, Bair y Ponte, 2008). La calidad puede referirse tanto a las características de los productos como a la de los procesos y de los métodos de producción.

La gobernanza empresarial por medio de estándares se refiere a una forma de control indirecto que se basa en el establecimiento de estándares de calidad que los productores, proveedores, subcontratistas y trabajadores deben cumplir. Supone, por un lado, un proceso de estandarización de los productos, de los procesos de producción y de los procedimientos de comunicación y registro en el que participan numerosos agentes, un proceso que consiste en decidir qué es y qué no es un producto de calidad y en qué consiste la calidad de un proceso de producción. Esto ha dado lugar a que en las cadenas globales de producción se hayan puesto en marcha sistemas de gestión, certificación y supervisión de la calidad así como certificados sociales y medioambientales y códigos de buenas prácticas (Ponte y Gibbon, 2005). Su introducción en el sector agroalimentario es bastante reciente (Busch y Bain, 2004; Ransom, Bain y Higgins, 2013). Aunque cada cadena de supermercados posee su propio certificado de calidad, las propias cadenas de supermercados y algunos proveedores y productores locales crearon el estándar EurepGAP a finales de los 90s que se convertiría en 2007 en Global GAP (Global

Good Agricultural Practices) con el fin de crear un marco normativo que regulara sus operaciones a escala global (Bain, 2010).

El proceso de estandarización de la producción agraria se realiza por medio del establecimiento de registros. Esto supone que todas las operaciones de cada fase de producción han de ser registrables y auditables, lo cual conduce hacia un profundo rediseño de las actividades agrarias. El registro minucioso de todas las operaciones agrarias implica no tanto una transferencia del control sobre la producción desde los trabajadores hacia la dirección de la empresa, como pretendía Taylor con su célebre estudio de tiempos y movimientos, sino más bien una transferencia del control desde las empresas productoras agrarias hacia los distribuidores, supermercados. En consecuencia, la estandarización de la calidad fomenta el inicio de un proceso disputado de apropiación de los saberes productivos para convertirlos en una propiedad registrable y comercializable como certificación de calidad.

Por otra parte, y consecuentemente con lo anterior, el establecimiento de certificaciones y de estándares de calidad ha reducido la autonomía de la gestión local de la empresa afectando al diseño del puesto de trabajo, a los procesos de trabajo y a las condiciones de empleo.

Así pues, la gobernanza empresarial por medio de estándares de calidad constituye una forma de integración de la cadena en el territorio que redefine las relaciones de poder entre los actores que participan dentro de la cadena (supermercados, empresas productoras, proveedores, trabajadores) y con las instituciones locales (institutos de investigación, ayuntamientos, consejerías).

## **2.2. Los sistemas de calidad como modelo de regulación transnacional privada**

Por otro lado, la aparición de los estándares de calidad como marco de regulación de las prácticas empresariales pone de manifiesto el auge de las regulaciones privadas en un ámbito como el global y contribuye a redefinir las fronteras de las autoridades públicas y privadas en cuanto a su legitimidad para la elaboración de normas en un territorio concreto (Sassen, 2010; Ponte, Gibbon y Veestergaard, 2011). Desde la década de los noventa del pasado siglo, la proliferación de un nuevo tejido regulatorio internacional está transformando el mercado hortofrutícola. Al amparo de los nuevos reclamos de calidad, sanidad, seguridad alimentaria, respeto al medio ambiente y responsabilidad social, han surgido nuevas normas, protocolos y certificaciones que ordenan y reglamentan el proceso productivo y distributivo de este sector. Aunque la preocupación por la calidad alimentaria no constituye un hecho novedoso (Lara, 2011), desde mediados de los noventa se ha producido no sólo una intensificación de este fenómeno, sino también la consolidación y formalización de estos requerimientos mediante su transformación en normas y leyes específicas. Por un lado, los “temores alimentarios” y la preocupación por enfermedades relacionadas con la producción agroindustrial, como “el mal de las vacas locas” o la “gripe aviar”, contribuyeron a generar una mayor sensibilidad y demanda de seguridad que se traduciría en un notable desarrollo de la legislación nacional e internacional en torno al control de la calidad y la seguridad alimentaria. Por otro lado, los atentados del 11S y el

objetivo de proteger a los Estados Unidos de un ataque bioquímico, contribuyeron también a la generación de una nueva normatividad que se materializó en la Ley de Bioterrorismo de 2002 y en diferentes medidas orientadas a implicar a las empresas exportadoras de productos a dicho país en los controles de seguridad, generándose así una compleja red de regulación.

La emergencia y la generalización de esta nueva red regulatoria global ha ido acompañada por la aparición de nuevos actores con capacidad para producir normas, regular procesos y certificar su cumplimiento en este mercado: grandes empresas, asociaciones de productores y de exportadores, distribuidoras, agencias de calidad, empresas auditoras externas, técnicos de calidad en la estructura de las empresas, auditores internos, etc...

Por un lado, la creciente centralidad del ámbito privado en la conformación de las normas y controles existentes supone una disminución del espacio del Estado-nacional (Pries, 2008), acotando el poder regulatorio del Estado, ya que ahora sus disposiciones comparten ámbito de aplicación con las dictadas por distintas organizaciones. Este fenómeno se engloba dentro de un proceso más amplio y profundo en el que la globalización multidimensional (capital, producción, información, etc.) está redefiniendo el papel de los Estados, dotando al sistema global de una nueva gobernabilidad (Sassen, 2010). Por otro lado, la intervención del sector privado en la regulación del sector hortofrutícola supone también la existencia de una “autorreferencialidad” (Baylos, 2009), puesto que son las grandes empresas transnacionales y las principales cadenas de distribución las que producen la mayor parte de este nuevo conjunto normativo. Por tanto, el actor que mantiene un mayor número de intereses en este mercado, las grandes corporaciones, tiene potestad para fijar las regulaciones que regirán el funcionamiento del mismo, lo cual ha sobredimensionado la dimensión privada y el carácter voluntario de algunas de las decisiones fijadas.

Las llamadas Buenas Prácticas Agrícolas es uno de los dispositivos a los que ha dado lugar este conjunto de normas y disposiciones privadas<sup>5</sup>. Las Buenas Prácticas Agrícolas aglutinan una serie de procedimientos estandarizados que se aplican durante todo el proceso productivo, desde el campo hasta los lugares de comercialización, con el fin de asegurar la calidad del producto. De modo general, las indicaciones recogidas en los códigos de Buenas Prácticas Agrícolas se centran en los siguientes ámbitos: la trazabilidad del producto y el registro del proceso; la utilización de fertilizantes, abonos y productos fitosanitarios; el uso y el control del agua; el almacenamiento y la manipulación del producto; y el bienestar laboral de los trabajadores que incluye aspectos relacionados con la salud y la seguridad laboral.

Estas iniciativas de Buenas Prácticas Agrícolas están recogidas en los sistemas de certificación de calidad creados y elaborados por organizaciones privadas. Estas organizaciones controlan el cumplimiento de dichos protocolos a través de distintas empresas auditoras acreditadas. A pesar de que la implantación de los sistemas de calidad requiere de un elevado compromiso y cooperación de todos los agentes, ha supuesto un fortalecimiento de la posición de poder de los distribuidores comerciales y de los agentes vinculados a las auditorías de calidad y una

<sup>5</sup> Otro de los dispositivos generados por las regulaciones privadas ha sido la Responsabilidad Social Corporativa. Véase Moraes y Cutillas (2014).

importante intensificación del control sobre los productores locales y sobre los trabajadores. Los supermercados obligan a los productores a contratar sistemas de certificación de calidad para entrar en sus canales de distribución, lo cual supone ejercer una enorme presión económica, tecnológica y organizacional sobre los productores locales. Para poder cumplir con los estándares de calidad los productores locales se ven forzados a realizar enormes inversiones en innovación tecnológica, en infraestructura productiva y en mano de obra además de pagar la propia certificación de calidad y las diversas auditorías que acarrea. Esta demanda de inversión provoca a su vez la expulsión de los pequeños productores de las cadenas globales de producción.

Estas nuevas exigencias de calidad se aplican de manera simultánea a las regulaciones existentes tanto en los países en los que los productos serán consumidos como en aquéllos donde han sido producidos. Las especificaciones y las normas internacionales se articulan con la normativa vigente en cada país. Así pues, las empresas agrícolas exportadoras deben cumplir con unas normas estatales, con unas normas supranacionales como las establecidas por la Unión Europea o por los Tratados de Libre Comercio, y con aquellas normas privadas establecidas por las empresas compradoras por medio de los sistemas de calidad. En este último caso, si bien el contar con la certificación no es una obligatoriedad formal, en la práctica sí lo es. Aunque gran parte de las acreditaciones de calidad no son obligatorias, especialmente aquéllas vinculadas con las Buenas Prácticas Agrícolas se convierten en necesarias e indispensables para poder comercializar los productos hortofrutícolas. El número de protocolos privados es numeroso y continúa en aumento, algunos están vinculados a entidades privadas independientes y otros a las propias empresas distribuidoras o supermercados. Entre ellos, los más relevantes en el ámbito de la horticultura global son los siguientes: el ya mencionado Global G.A.P., que es el más extendido; B.C.R (British Retail Consortium), exigido por distintas cadenas de supermercados británicas; Nature's Choice, de la empresa de supermercados británica TESCO; IFS Food (Internacional Featured Standard Food), exigido por cadenas de supermercados alemanes, franceses e italianos; ISO 9001 e ISO 14001, expedidos por la organización internacional de estandarización, entre otros.

En un contexto así las empresas productoras locales se han visto forzadas, por un lado, a realizar una transformación radical del proceso productivo realizando importantes inversiones en innovaciones tecnológicas y biosanitarias, lo que, al mismo tiempo, ha redefinido las condiciones de trabajo del sector. Por otro lado, las empresas productoras locales han tenido que combinar las exigencias de los marcos normativos públicos de los territorios donde se ubican con las de los marcos normativos transnacionales privados, que representan las certificaciones de calidad.

En resumen, independientemente de cómo se consideren (modelo de gobernanza empresarial o de regulación privada), los sistemas de calidad constituyen una herramienta crucial para la integración de la cadena global de producción agroalimentaria en los territorios locales y, viceversa, para la integración de los territorios en las redes de la economía global por medio de su inserción de las cadenas globales de producción agrícola.



A continuación vamos a observar algunas: el desarrollo de los sistemas de calidad en el caso de la industria de la uva de mesa en Murcia, España así como su impacto sobre la organización del proceso productivo, sobre los procesos de control y sobre las condiciones de trabajo.

### **3. La industria agroalimentaria en la Región de Murcia.**

#### **El caso de la uva de mesa**

La Región de Murcia es uno de los principales enclaves de agricultura intensiva del Sur de Europa que forman parte del sistema global agroalimentario. La agricultura constituye un sector productivo esencial en la estructura económica de la Región de Murcia. De este modo, mientras el sector primario generó el 2,3% del PIB anual de España en el año 2012, en Murcia esta aportación se situó en el 4,8%. Además, en el primer trimestre de 2014, 71.600 personas constituían la población ocupada en la agricultura en esta Comunidad, lo que suponía el 13,7% de la ocupación en la Región, muy por encima de la media estatal (4,9% en el primer trimestre de 2014). Por otra parte, el sector agrícola es el único sector productivo que ha incrementado el número de ocupados desde el comienzo de la actual crisis económica. Se trata, por tanto, de un sector en crecimiento en el que la innovación tecnológica, la industrialización, el surgimiento de grandes empresas y la apertura hacia la exportación han desarrollado un papel destacado.

La incorporación de España a la Unión Europea en 1986 permitió que el sector hortofrutícola de Murcia creciera de manera significativa al acceder al vasto mercado europeo y convertirse así en lo que se ha llamado “la huerta de Europa” (Pedreño, 2005). Desde entonces, gran parte de la producción agroalimentaria se destina a la exportación, principalmente a abastecer las variedades más demandadas por los consumidores europeos. Según los datos de un informe del Ministerio de Empleo y Seguridad Social de 2012, el sector hortofrutícola destina cerca del 60% de su producción a la exportación y el 93% de esas exportaciones se dirigen a la UE (Observatorio de empleo, 2012: 15-6). Por otra parte, esta orientación exportadora ha supuesto una ampliación de la escala de producción y ésta, a su vez, ha multiplicado las necesidades de recursos: capital, agua, tierra y trabajo. Las empresas productoras de la región de Murcia se han visto obligadas a capitalizarse para hacer frente a las elevadas inversiones que requieren las reestructuraciones tecnológicas y organizativas del proceso productivo y de la comercialización. Esto ha provocado un importante cambio en la estructura del tejido empresarial de la Región de Murcia en la que los pequeños productores han sido desplazados por las grandes y medianas empresas o cooperativas de productores. Así pues de una agricultura que tradicionalmente se estructuraba en torno a pequeñas y medianas explotaciones gestionadas por pequeños productores se ha pasado a una agricultura de grandes empresas (Camarero *et al.*, 2002; Segura *et al.*, 2002; Van der Ploeg, 2010).

A pesar de que la superficie agraria utilizable ha ido disminuyendo paulatinamente en la Región, como en el resto de los países desarrollados, puede apreciarse un aumento del tamaño medio de las explotaciones (de 7,69 ha por explotación en 1999 a 12,37 ha en 2009) y, especialmente, de las explotaciones de

más de 50 ha (de 107,6 ha por explotación en 1999 a 134,5 ha en 2009) y una drástica reducción del número de pequeñas explotaciones (pasando de 33.215 en 1999 a 13.715 en 2009)<sup>6</sup>.

Al mismo tiempo, la producción vegetal no ha dejado de crecer en la Región, pasando de 14.857 millones de euros en 1990 a 24.344 millones de euros en 2011. En el caso de los productos más importantes de la Región, frutas y verduras, la producción en ese mismo periodo ha pasado de 7.704 millones de euros a 13.111, lo que también da cuenta de un importante aumento de la productividad<sup>7</sup>.

Figura 1. Principales zonas de producción de uva en la Región de Murcia



Fuente: Región de Murcia Digital. Informe Uva de Mesa, ICEX, 2011.

El caso de la uva de mesa en Murcia sigue una tendencia similar puesto que la superficie cultivada ha disminuido, pasando de 6.302 hectáreas en 2003 a 5.192 hectáreas en 2013<sup>8</sup>, mientras que la producción ha aumentado considerablemente, pasando de producir 96.751 toneladas en 2003 a producir 146.326 toneladas en 2013<sup>9</sup>. La producción de uva de mesa en la Región de Murcia se produce, como muestra la figura 1, sobre todo en las comarcas del Bajo y Alto Guadalentín y en la

<sup>6</sup> La Superficie agraria utilizable (SAU) ha pasado de 457.032 Ha en 1999 a 394.538 Ha en 2009 según los censos agrarios del INE de 1999 y 2009. Todos los datos pueden encontrarse aquí:

[http://www.ine.es/inebmenu/mnu\\_agricultura.htm](http://www.ine.es/inebmenu/mnu_agricultura.htm) [16 de junio de 2014]

<sup>7</sup> [http://www.ine.es/inebmenu/mnu\\_agricultura.htm](http://www.ine.es/inebmenu/mnu_agricultura.htm) [16 de junio de 2014]

<sup>8</sup> <http://www.carm.es/econet/sicrem/PU590/sec11.html>. [16 de junio de 2014] No obstante, la percepción generalizada de los productores entrevistados es que la superficie dedicada a la uva de mesa ha aumentado. Es probable que esta discrepancia entre los datos y la percepción pueda explicarse por los sistemas y procedimientos de medición utilizados.

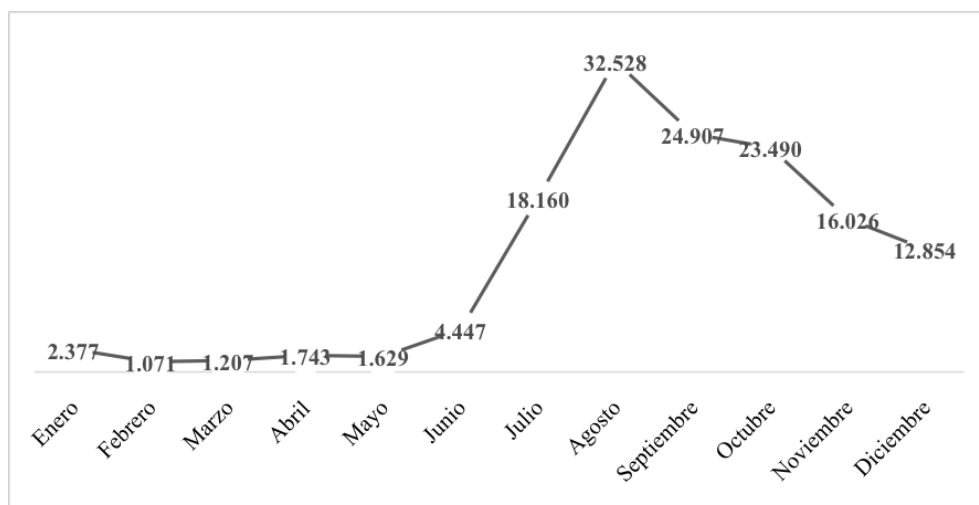
<sup>9</sup> <http://www.carm.es/econet/sicrem/PU590/sec18.html> [16 de junio de 2014]

Vega Alta del Segura, principalmente en los municipios de Abarán, Blanca y Cieza.

Además, la Región de Murcia es el principal exportador de uva a nivel estatal. Así de las 140.441 toneladas de uva de mesa que se exportaron en España en 2013, 89.051 toneladas salieron de la Región de Murcia (63%).

Por otra parte, a pesar de que el sector ha hecho importantes esfuerzos para reducirla, la evolución mensual de las exportaciones permite observar la estacionalidad de la producción de uva de mesa<sup>10</sup>. El gráfico 1 muestra dicha evolución para el caso de España pero es equiparable al de la Región de Murcia.

Figura 2. Evolución exportaciones mensuales de uva de mesa en España, 2013 (Tm)



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas (FEPEX).

#### 4. El impacto de los sistemas de calidad sobre el proceso de producción y el empleo en el sector de la uva de mesa

La implantación de los sistemas de calidad ha generado una dinámica de innovación tecnológica permanente que ha conducido a una intensa transformación de todas las etapas del proceso de producción agroalimentaria (Gramont y Lara, 2010).

La transformación del proceso de producción ha consistido en adaptar la investigación en nuevas variedades y en nuevas técnicas de cultivo y riego así como el tratamiento de plagas y hongos a las características del terreno y a las condiciones climatológicas de la región.

En el caso de la uva de mesa, la producción orientada a la exportación ha supuesto un proceso de reconversión varietal que ha dado lugar a la multiplicación

<sup>10</sup> <http://www.fepex.es/datos-del-sector/exportacion-importacion-esp%C3%B1ola-frutas-hortalizas> [16 de junio de 2014]

de variedades. La búsqueda y la investigación de nuevas variedades han estado guiadas por las demandas de productos de mayor calidad tanto por parte de los consumidores como de las grandes cadenas de distribución. En la región de Murcia hasta mediados de los 90, la uva de mesa que se cultivaba de manera casi exclusiva era la variedad Napoleón, una uva con semilla. A partir de entonces las empresas productoras han cultivado numerosas variedades de uva de mesa sin semilla (apirena), aunque las variedades Crimson, Red Globe, Superior y la Autumn Royal son las predominantes<sup>11</sup>.

“Hace unos 25 años se introdujo por primera vez una variedad apirena en gran superficie [en Murcia]. Era la variedad Superior (Sugraoane)...Este fue el origen de la expansión de la uva apirena. En Murcia pasó de 0 a 1000 hectáreas entre 6000 y posteriormente llegaron otras variedades libres, que no estaban protegidas...la variedad es Crimson Seedless y Autumn Royal, son dos variedades apirenas,...y plantaron otras mil hectáreas más o menos de Red Globe”

(*Director de Instituto de tecnología de Uva de mesa, ITUM*).

En la actualidad cerca del 70% de la producción de uva de mesa en la región es de uva sin semilla<sup>12</sup>. La uva sin semilla es el resultado de la búsqueda de una uva de mejor calidad. En la actualidad, la calidad de la uva está determinada por el sabor, el calibre (tamaño y forma) y el color. Las variedades apirenas (uva sin semilla) ofrecen sabores más dulces, tamaños más grandes, formas más redondas, una coloración más homogénea y vistosa, ya sea en uva blanca o roja y, finalmente, una mayor resistencia al deterioro que las uvas con semilla. Este es el estándar de calidad que ha guiado a los productores en la búsqueda de nuevas variedades y en la implantación de nuevos procesos de producción. Hay que señalar que este estándar de calidad no procede únicamente de las demandas de los consumidores sino que también es el resultado de las demandas de calidad de los supermercados por medio de los certificados de calidad exigidos, de la iniciativa innovadora de los productores y de las normativas sobre seguridad alimentaria de las instituciones públicas a nivel nacional y supranacional (ICEX, 2011:16).

“El certificado Global GAP te lo exigen prácticamente ya el 90% de los clientes. Si a ti el auditor viene y tú tienes una, no sé, digamos, una no conformidad tan grande que te tiene que quitar la certificación, imagínate ese año... Perdemos la mitad, más de la mitad de los clientes”

(*Técnico de producción de gran empresa local A*).

“En los supermercados sí se cierran un poco más los contratos... Se fija la cantidad y el precio y la calidad (calibre, sabor, color, tipo de envase). Incluye los motivos de rechazo de las mercancías y las penalizaciones. Por ejemplo, si tiene

<sup>11</sup> Además de los testimonios que se muestran a continuación, véase Informe de Instituto de Comercio Exterior (ICEX, 2011: 4).

<sup>12</sup> Tal y como han señalado el responsable de la *Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia* (“... pues estaríamos hablando posiblemente de un 60-70%, o sea, las variedades con semillas se han quedado, en estos seis años que tú estás hablando”) y el *director del Instituto de tecnología de Uva de mesa, ITUM* (“la evolución es que pasó de tener el 40 ó 50% de la superficie, actualmente ha evolucionado en más del 70% de la superficie plantada que es uva apirena”).

manchas, golpes, rajas, calibre no contratado, etiquetados inadecuados, productos podridos... En general solo te admiten un 2% de productos en mal estado”

*(Técnico de comercialización de gran empresa local C).*

“En cinco o seis años se puede sacar una variedad. ¿Cómo va?, pues bueno, nosotros hacemos las hibridaciones, hacemos las selecciones y los socios de aquí, todos los agricultores, vienen a ver las obtenciones nuestras dos veces al año que hacemos dos días de puertas abiertas para enseñarles todo lo que hay pero además ellos a nivel particular vienen más veces”

*(Director ITUM).*

“...el proceso es el siguiente: el obtentor te ofrece o tú investigas (o bien por la prensa, o artículos de investigación, compañeros, otras empresas incluso), ves qué variedades hay ofertadas por cada programa, normalmente los programas de mejora genética hacen Openfield, eso significa que se van a una finca, bien en Italia o en California, a mostrar todas sus variedades, tú las ves, preguntas a cómo, lo primero ver si te gusta, si te cuadra en tu empresa, la comercialización que te demanda el cliente, etcétera, y luego todo eso tienes que trasladarlo a tu zona. Normalmente, el paso es llegar a un acuerdo con ellos, le pides material vegetal, pasas cuarentena, planchas en tu campo y te esperas 3,4,5 años hasta que tu veas tu uvas tranquilamente para que no tengas ningún problema de rajado, de manchado, de poca producción, etcétera”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

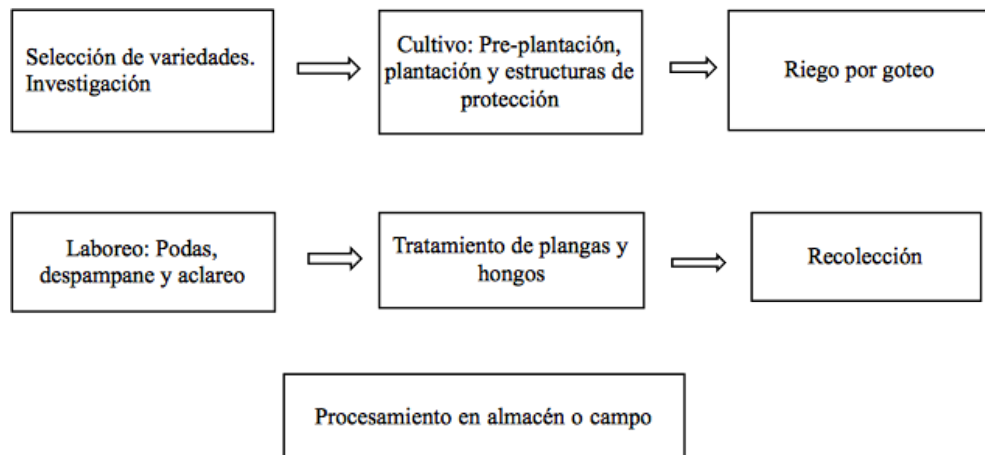
Las certificaciones de calidad de los supermercados se adaptan a las normativas públicas en materia de seguridad alimentaria, en ocasiones endureciéndola, y realizan indicaciones en cuatro ámbitos: la trazabilidad del producto y el registro del proceso; la utilización de fertilizantes, abonos y productos fitosanitarios; el uso y el control del agua; el almacenamiento y la manipulación del producto; y el bienestar laboral de los trabajadores que incluye aspectos relacionados con la salud y la seguridad laboral.

Estas indicaciones junto con las cualidades del estándar de la uva sin semilla de alta calidad han generado una importante iniciativa de investigación biotecnológica y una intensa transformación de los procesos productivos y de las formas de trabajar en el campo y en el almacén (véase figura 3).

En primer lugar, la investigación y creación de nuevas variedades apirenas de alta calidad se ha realizado en el Instituto Tecnológico de Uva de Mesa (ITUM), entidad público-privada formada en 2002 por un conglomerado de grandes y medianos productores de la región y la Universidad de Murcia. Este instituto de investigación se constituyó para crear variedades que compitieran con las que procedían de otros centros obtentores de California (EE.UU.), Chile y Sudáfrica. Por medio de diversos programas de mejoramiento genético, este instituto experimenta con numerosas variedades apirenas. Antes de ofrecérselo a los productores, las variedades se cultivan en una finca de experimentación para comprobar su aclimatación a las condiciones locales. Los programas de mejora genética están orientados no sólo a la búsqueda del mencionado estándar de calidad

sino también a la reducción de costes de producción de maneras muy diversas en cada etapa productiva.

Figura 3. Fases del proceso de producción de uva de mesa



Fuente: elaboración propia a partir de Albujer (2008).

Para los productores, la introducción de una nueva variedad requiere, por un lado, una importante inversión económica a medio o largo plazo. Hay que tener en cuenta que hasta el tercer o cuarto año el cultivo no alcanza la madurez y no produce a pleno rendimiento.

“Entonces está siendo un cultivo rentable. Beneficios... inconvenientes o ventajas de esto: que el coste de implantación es muy alto, es muy alto. Estamos hablando para que te lleguen unos números aproximados de que... montar una estructura de parra está en torno a los 30.000 euros por hectárea ¿vale? Completa, con malla, todo terminado. Y poner en marcha los dos primeros años de cultivo pues está en torno a 20.000 euros... 20.000 euros de poner en marcha una plantación para que empiece a producir. Entonces, estamos hablando de un costo entre 50 y 60.000 euros por hectárea ponerla en producción al tercer año que va a tener cosecha, y puede ser rentable o no, porque el primer y segundo año estás obteniendo también cosecha pero todavía no estás consiguiendo sacar los gastos de producción”

*(Técnico de producción de gran empresa B).*

Por otro lado, la introducción de una nueva variedad requiere de una importante alteración en las tareas de producción, en el laboreo del campo y en el trabajo de almacén.

Además, los productores seccionan diferentes variedades con el fin de ampliar el calendario productivo (cuadro 1). La estrategia consiste en combinar diversas variedades tempranas y tardías para encadenar sucesivamente varios periodos de maduración y, al mismo tiempo, en distribuir las variedades en diferentes zonas de la región según la climatología.

“Cultivamos uva en tres zonas diferenciadas por temperatura y humedad para poder lanzar producción en diferentes momentos de la temporada: cerca de Murcia (uva temprana), Blanca y Abarán (media), y Calasparra y Jumilla (tardía)”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

“Estamos produciendo uva desde junio hasta finales de diciembre, e incluso, enero... Empezamos con las primeras variedades que son las más precoces que se recolectan en la costa y tenemos varias zonas de cultivo. Tenemos en Mazarrón, tenemos aquí en el valle entre Alhama y Totana y luego tenemos Puerto Lumbreras y la zona norte de Cieza. Entonces...tenemos unos quince días aproximadamente entre una zona y otra, entonces cualquier variedad, es casi siempre lo que hacemos, ponerla en varios puntos para ir cargándola, la variedad. Si luego le añadimos alguna colocación de plásticos, lo que hacemos, esos quince días podemos pasarlos a veinte o veinticinco días de diferencia”

*(Técnico de producción gran empresa B).*

No obstante, a pesar de que la temporada ahora se prolonga desde principios de junio a finales de diciembre, sigue existiendo un pico de temporada que se sitúa en los meses de julio y septiembre, tal y como puede observarse en la evolución mensual de las exportaciones de la figura 2.

Cuadro 1. Calendario de maduración de las principales variedades apirenas en la Comarca

	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
Superior (Blanca)								
Crimson(Roja)								
Red Globe(Roja)								
Autumn Royal(Púrpura)								

Fuente: elaboración propia a partir del informe de uva de mesa del ICEX de 2011.

En segundo lugar, los productores han desarrollado nuevas técnicas de protección de cultivos. Para garantizar y regular la calidad de la uva sin semilla se ha generalizado la instalación de costosas estructuras metálicas que permiten cubrir con mallas los parrales para protegerlos del granizo y que, al mismo tiempo, permiten cubrir los parrales con plásticos para regular su temperatura y controlar así el ritmo de maduración de la uva en cada etapa de la temporada. La cobertura de plástico permite a los productores elegir el momento adecuado para la comercialización de la uva según el calibre, el color, el sabor o el precio de mercado.

“Un punto clave de cultivo de la mesa que es un apartado para mí muy importante y que, posiblemente, yo he estado desarrollando desde que empecé a trabajar uva de mesa y ha sido el montaje de la estructura y la colocación de los plásticos...”

Tenemos dos épocas de poner plástico, ponemos en las variedades más tempranas para adelantar un poco la maduración, y a partir de agosto en las variedades tardías para que no les afecte la lluvia”

*(Técnico de producción gran empresa B).*

“...La estructura sí, nosotros normalmente, la uva las partes, la parte, bueno la malla es clave por el tema del pedrisco. Pero luego en la parte de la malla también se pone plástico, plástico o rafias plastificadas. Esto hay dos formas de utilizarlo, bien en las variedades tempranas para aumentar la temperatura en floración y que el cuaje de la uva sea mejor, tener un racimo más parejo de granos del mismo calibre y no tener granos pequeños, que eso es muy importante por la temperatura de floración y que no se moje en ese momento; y luego en el momento de aguantar la uva hasta tarde”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

En tercer lugar, otra de las innovaciones técnicas que ha permitido mejorar la calidad de la uva ha sido la introducción del riego por goteo. Aunque esta técnica permite un relativo ahorro de agua, lo cual es importante porque el coste del agua en el sector es muy cuantioso y la región de Murcia es una zona siempre en riesgo de escasez de agua, la verdadera ventaja radica en que permite dosificar y orientar el riego.

“...aquí el cambio grande que se produjo hace, pues más de quince años, quince o veinte años, fue el tema del riego por goteo...el riego por goteo no ahorra agua pero sí aumenta mucho la eficiencia...Y luego, pues hay una serie de beneficios colaterales, como puede ser el trabajo. El riego por goteo, sobre todo en frutales y parral, no exige un laboreo del terreno”

*(Técnico Oficina Comarcal Agraria de la Consejería de Agricultura).*

La gestión del agua es decisiva para mejorar la productividad de la planta y para obtener sabores más o menos dulces y una coloración homogénea. Un riego en exceso mejora la productividad por parral pero empeora el sabor, de ahí que los productores mantengan siempre una tensión entre la obtención de diferentes combinaciones de cantidad y calidad.

“...lo que no puede ser es que pretendas que un árbol te eche doscientos kilos por árbol, porque eso es a base de echarle mucho abono y de echarle mucha agua... Y el abono y el agua están reñido con el sabor. O sea, un árbol requiere cierto abono y cierta agua, pero tú lo que haces es engordar artificialmente el fruto, o sea, si el árbol se ve que tiene muchos nitratos y mucha agua, pues el árbol ¿qué dice? "pues aquí como no me falta comida, pues yo a engordar el fruto", pero ¿a base de qué? De meterle, inyectarle agua al fruto... las sustancias que produce el sabor se diluyen... Entonces, tú tienes una uva o una naranja así de grande, pero no sabe a nada... Hoy en día, por ejemplo, en el tema de las uvas, yo estoy viendo que las variedades que se tienden a sacar, a pesar de, claro, por supuesto, ningún agricultor quiere sacar una



variedad que no echa kilos, quiere que por lo menos eso eche un mínimo de kilos, pero se valora también el sabor bastante”

*(Técnico de comercialización de gran empresa C).*

A través de la participación de algunas empresas productoras en proyectos de investigación cofinanciados con la Universidad Politécnica de Cartagena se buscan fórmulas de reducción de consumo de agua que aumente la producción sin deteriorar la calidad.

“Pero lo que sí estamos haciendo es pues invertir en I+D. Por ejemplo, tenemos un Proyecto cofinanciado con la Universidad de Cartagena. En la finca que tenemos en Cieza...estamos intentando reducir agua para mejorar color... y aumentar la producción. Y tenemos un par de años de resultados y la verdad que apunta bastante bien”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

Al mismo tiempo, los productores deben respetar la normativa y las indicaciones de los certificados por las que una finca no puede usar agua de distinta procedencia (pozos o transvase) de ahí que tengan la obligación de guardar registro de la procedencia del agua con que riegan cada finca.

“Tratamientos, los registros de tratamientos, que eso también se lo doy yo para que lo firmen a los agricultores, registros de abonado, también el agua que usan tiene que ser de procedencia conocida, no puede ser de pozos, tiene que ser de comunidad de regantes o de algún sitio que esté autorizado”

*(Técnica de calidad de Cooperativa de Producción A).*

En cuarto lugar, la obsesión por la calidad y por la seguridad ha multiplicado la investigación en técnicas de tratamiento de plagas y hongos. En la Región de Murcia, la uva de mesa es muy sensible a dos variedades de hongos (oídio y mildiu) y a un tipo de insecto, el hilandero. Para evitar su propagación, ponen en marcha tratamientos fitosanitarios que lleven el menor número y cantidad de sustancias como el Proyecto de Uva saludable lanzado por una de las empresas productoras más importantes de la zona<sup>13</sup>.

Pero este uso de fitosanitarios y de fungicidas debe respetar las estrictas indicaciones de las certificaciones de calidad, basadas en la normativa comunitaria de seguridad alimentaria, que establecen qué materias activas pueden utilizarse, cuántas y qué medida (ICEX, 2011: 16). Ante tales dificultades se han ensayado otras técnicas más naturales que no generen residuos como las técnicas de confusión sexual que consiste en manipular la emisión de feromonas, son la sustancia que las hembras liberan para atraer al macho. La técnica consiste en colocar varios emisores de feromonas en los parrales para que el insecto macho sea incapaz de encontrar a la hembra. Así el insecto hembra pone huevos pero no fertilizan. De esta forma la plaga se controla de manera limpia y natural.

<sup>13</sup> <http://www.presspeople.com/nota/proyecto-uva-saludable-murcia-presentara-evento> [16 de junio de 2014]

“En los parrales se colocan unos difusores de feromonas. Las feromonas son la sustancia que la hembra libera para atraer al macho. Entonces, si conseguimos que en un parral haya diferentes emisiones de feromonas cuando entre un macho, pues se vuelve loco, o sea, es incapaz de localizar a la hembra. Si la hembra no se localiza, pone huevos pero no son fértiles. La plaga se controla, de una manera limpia, no tiene efectos secundarios, de una manera limpiísima...”

*(Técnico Oficina Comarcal Agraria de la Consejería de Agricultura).*

En quinto lugar, el cultivo de la uva requiere numerosas tareas manuales al margen de recolección. Entre ellas, las más importantes son la poda y el despampane. Se realizan varias podas durante la temporada. Las más importantes son la poda de invierno y la poda en verde. Ambas se realizan con el fin de controlar el crecimiento del sarmiento y su productividad durante la temporada. El despampane se refiere al aclareo de los futuros sarmientos de la vid. Consiste en eliminar de la cepa los racimos innecesarios y en retirar las hojas de la vid para permitir la entrada de la luz y aire por los racimos y para que se repartan mejor los tratamientos fitosanitarios en el interior del follaje. Es una tarea que ha de realizarse varias veces y que incrementa considerablemente los costes de producción. Con este laboreo también se regula la coloración, el sabor y el tamaño de la uva. Son tareas que requieren una elevada cualificación técnica que procede no tanto de la adquisición de titulaciones sino de la experiencia de los trabajadores en el laboreo.

Por su parte, en sexto lugar, las tareas de recolección aunque no son tan complejas como la poda y el despampane requieren de una considerable habilidad y experiencia. La recolección consiste en cortar los racimos sin dañar la futura productividad de los sarmientos. Al igual que la poda y el despampane, el corte de racimos no es fácilmente mecanizable, de ahí la dependencia de la disponibilidad de trabajadores cualificados. Por el contrario las tareas posteriores al corte de los racimos son más fácilmente mecanizables. En el momento de la plantación de los parrales, los productores suelen dejar espacio suficiente entre las líneas de sarmientos con el fin de que pueda pasar un vehículo que vaya recogiendo los racimos depositados en las planchetas. El vehículo acumula las planchetas en un palé para llevarlas a los camiones que esperan en la finca para trasladarlo a los almacenes para su confección. Aunque no es lo más habitual, también hay productores que realizan la manipulación y la confección de la uva en el propio campo.

Por último, y en séptimo lugar, las tareas de confección y de manipulación de la uva también han sufrido importantes innovaciones, independientemente de que se realice en campo o almacén. En esta fase se suele realizar una nueva selección por calibre y se realizan diferentes tipos de empaquetado según la demanda de los supermercados. Además es la fase en la que se añade el etiquetado que es decisivo para la trazabilidad de los alimentos.

Esta minuciosa descripción del conjunto de tareas realizada anteriormente pone de manifiesto que el impacto de la implantación de los sistemas de calidad sobre la actividad de los trabajadores de campo y de almacén ha sido muy significativo en

la medida en que éstos se ven forzados a desarrollar cada vez más tareas, más especializadas y a recibir cada vez más formación de la empresa<sup>14</sup>.

Por otra parte, las indicaciones de las certificaciones de calidad hacen referencia al bienestar de los trabajadores, esto es, a las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo y suelen insistir en la necesidad de formación en materia de seguridad e higiene. Señalan que todo el laboreo del campo y la manipulación en almacén debe respetar unas condiciones de seguridad e higiene que no pongan en peligro la calidad y la seguridad de la uva.

En resumen, la implantación de las certificaciones de calidad en la industria de la uva de mesa ha permitido desarrollar variedades sin semillas de elevada calidad, técnicas muy sofisticadas de cultivo, riego, tratamiento de plagas y hongos así como una tecnología post-cosecha consistente en la mecanización de la confección y manipulación y desarrollando nuevos formatos de envasado y empaquetado. Todo ello basándose en un trabajo de elevada cualificación y generando un registro de las tareas realizadas en cada etapa con el fin de asegurar la auditabilidad y la trazabilidad de los productos.

No obstante, hay que señalar que, dentro del cumplimiento de los estándares de calidad exigidos, los productores han tratado de mejorar su posición competitiva por medio de la creación de varias líneas de productos de calidad variable. Esta segmentación del mercado según la calidad se basa en apostar por variedades de sabores más dulces o de colores más vistosos o de tamaños más grandes según el mercado al que se dirige el producto.

“Y luego están apareciendo, lo que estamos denominando una uva un poco Premium, que principalmente se va a distinguir por su forma, por su sabor; principalmente por su sabor ¿vale? Nuevos sabores, moscateles muy pronunciados, afrutados, sabores labrusca... Entonces son pequeñas cosas más dedicadas a un mercado Premium y a quizá, pues, tener un nicho de mercado donde se sobrevalore esa producción”

*(Técnico de producción de gran empresa B).*

“Se ha tendido a, ha habido como dos grupos de agricultores o, bueno, el mismo agricultor ha buscado dos bazas de competitividad: por un lado, bueno, cultivo cosas que echen muchos kilos y que tenga un sabor así así y otras que sí que sepan, que tengan muy buen sabor, a pesar de no echar muchos kilos”

*(Técnico de comercialización de gran empresa C).*

A pesar de esta segmentación, la calidad de la uva y de su proceso de producción ha aumentado en términos generales pero la calidad del empleo de quienes trabajan en esa industria no lo ha hecho en la misma medida. En el siguiente apartado nos ocuparemos de dar cuenta de ello.

<sup>14</sup> Algo similar ha ocurrido en otras zonas de cultivo de uva como, por ejemplo, la Bahía de San Francisco en Brasil (Selwyn, 2010; Bonnano y Cavalcanti, 2011).

## 5. La calidad del empleo en la industria de la uva de mesa

Hasta hace muy poco las cuestiones relativas al empleo aparecían en las certificaciones de calidad de manera muy general y referidas a la formación o la prevención de riesgos laborales. Sólo en los últimos años ha habido una mayor preocupación por la calidad del empleo lo que ha dado lugar a la aparición de varios estándares laborales como SA8000<sup>15</sup>, creado en 2008, o GRASP, que es un módulo voluntario añadido a Global GAP<sup>16</sup>, creado en 2011, que se basan parcialmente en las recomendaciones del programa de Trabajo Decente de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)<sup>17</sup>.

Estos estándares laborales son una forma de dar respuesta a una demanda de los consumidores, pero desde un marco regulatorio privado y voluntario. La voluntariedad de los estándares laborales está relacionada con el volumen de los costes laborales de la industria agroalimentaria.

Los costes laborales de la industria de la uva en la región representan aproximadamente el 60% en 2014 (75% en 2004) del total de los costes de producción de ahí que una de las grandes preocupaciones de los empresarios consista en cómo reducir u optimizar ese coste.

“... el último año, pues también al final, todos los insumos han subido bastante. Me acuerdo que hace diez años (2004) posiblemente era 70 u 80% (de los costes era el) de mano de obra. Mano de obra de gasto de cultivo. Y ahora (2014) pues está entre el 50, 60%...”

*(Técnico de producción de gran empresa B).*

Para ello se han seguido varias estrategias simultáneamente. Por un lado, las investigaciones en nuevas variedades y en técnicas de riego y de recolección están orientadas hacia la reducción de costes.

“Entonces, a la hora de, por ejemplo, sacar una variedad ideal, digamos que no necesite quitarle mucha vegetación, muchas hojas, en el momento para que coja bien color, que coja color bien, que el racimo no sea un racimo compacto, que sea un racimo suelto, que no haya que hacerle una poda intermedia para quitarle granos, eso le pasa a variedades antiguas como Thompson, etcétera. Y entonces eso es muy importante en el Hemisferio Norte, por el tema de los costes”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

<sup>15</sup> <http://www.sa-intl.org/index.cfm?fuseaction=Page.ViewPage&pageId=937> [16 de junio de 2014]

<sup>16</sup> GRASP es el acrónimo de GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice. En Español, Evaluación de Riesgos GLOBALG.A.P. en las Prácticas Sociales. [http://www1.globalgap.org/north-america/upload/Standards/GRASP/v1-1/110315-gg\\_grasp\\_gr\\_v1\\_1\\_jan11\\_es.pdf](http://www1.globalgap.org/north-america/upload/Standards/GRASP/v1-1/110315-gg_grasp_gr_v1_1_jan11_es.pdf) [16 de junio de 2014]

<sup>17</sup> <http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/decent-work-agenda/lang-es/index.htm> [16 de junio de 2014]. Se define el trabajo decente como oportunidades para los hombres y mujeres de conseguir un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, igualdad, seguridad y dignidad humana. Las dimensiones que la Organización Internacional del Trabajo (OIT) ha distinguido para definir el “trabajo decente” podrían servir para definir la calidad del empleo: empleo (oportunidades suficientes de empleo, remuneración suficiente, libremente elegido), protección social, derechos de los trabajadores (igualdad y seguridad) y diálogo social (derecho a participar en la elaboración de las normas laborales) (Anker *et al.*, 2003:152).

“...tenemos que ofrecer variedades que sean productivas para que sea rentable el cultivo y que no presente problemas graves en la producción. Uno es la mano de obra, que no sea muy exigente esa mano de obra, que en España es carísima... Tenemos entonces que producir uvas que no haya que manipular mucho podando racimos a mano, sobre todo, que esto es muy caro...que no haya que hacer mucha manipulación en los racimos... que no haya que limpiarla, quitarle trozos de uva para aclararla, que no haya que hacer la poda después del cuaje porque eso es carísimo en mano de obra... Esto genéticamente se puede conseguir seleccionando y siendo exigentes en nuestra selección, variedades que ellas solas obtengan resultados sin tener que usar la mano de obra”

*(Director ITUM).*

Por otro lado, gran parte de las empresas productoras han pasado del Régimen general de la Seguridad Social, donde la cotización empresarial a la seguridad social era del 32%, al Sistema Especial Agrario del Régimen general que entró en vigor en enero de 2012, donde la cotización es del 12%. Así lo explicaba un delegado sindical del sector agroalimentario:

“Estas empresas estaban ubicadas en el Régimen General... Ahora lo que han hecho ha sido cambiarse al Sistema Especial Agrario dentro del Régimen General. En el Régimen General ellos pagaban el 32% de seguros sociales, y aquí pagan justo menos de la mitad, el 12%. Es verdad que va a ir subiendo hasta un... no me acuerdo qué porcentaje exacto, hasta el 2024, que va ir teniendo una escala, pero de momento se han ahorrado casi un 20% en costes salariales”

*(Delegado de CC.OO del sector agroalimentario).*

Aunque la producción de uva se haya modernizado tecnológicamente, haya aumentado su calidad y haya dado lugar a la aparición de nuevas profesiones de perfil más técnico y de mayor cualificación (gestión comercial, técnicos de producción y de calidad, etc...), el sector sigue dependiendo de la masiva participación de la mano de obra especializada en la fase de recolección y de procesamiento, que representa la mayor parte de la mano de obra total.

“[¿Y cuándo es cuando más mano de obra necesitáis?] El coste grande es en la recolección, en la uva en la recolección, quitar hojas también es un coste importante”

*(Técnico de producción de gran empresa A).*

De hecho la implantación de los sistemas de certificación de calidad contribuye a reproducir una característica crucial de los enclaves globales de producción agroalimentaria como es su dependencia de la disponibilidad de una mano de obra vulnerable ya sea local o extranjera. De ahí que la composición social del mercado de trabajo del sector agroalimentario contribuya a reproducir las estructuras de desigualdad de género y étnicas de aquellos territorios donde se asienta. Se trata de una tendencia de estructuración social del mercado de que ha sido observada en varios enclaves agroalimentarios situados en varias zonas de la península como en

la propia región de Murcia (Segura, Pedreño y De Juana, 2002; Moraes *et al.*, 2012, Gadea, de Castro y Pedreño, 2017), en la industria fresera de Huelva (Reigada, 2012), en Almería (Pumares y Jolivet, 2014), en Marruecos (Moreno, 2014), en Brasil (Bonnano y Cavalcanti, 2012), en México (Gramont y Lara, 2010) o en Italia (Corrado y Perotta, 2013), entre otros. A continuación se muestran las principales características del mercado de trabajo y de las condiciones de trabajo para el caso de la industria de la uva de mesa en Murcia.

### **5.1. Mercado de trabajo, empleo y formas de contratación**

El mercado de trabajo del sector de la uva de mesa está muy segmentado sexual y étnicamente (Segura *et al.*, 2002, Moraes *et al.*, 2012, Gadea, de Castro y Pedreño, 2017). Por un lado, las profesiones de perfil más técnico (técnicos de producción, comercialización o calidad) son casi exclusivamente realizadas por hombres autóctonos. Son los puestos de trabajo estables y de mejor remuneración y representan una pequeña parte de los empleados. Por su parte, el trabajo de los almacenes de procesamiento de las uvas es realizado casi exclusivamente por mujeres de la comarca y, en menor medida, por mujeres migrantes (de Castro, Gadea y Pedreño, 2014).

“Exacto, mientras que tuviera experiencia y trabajase bien, a nosotros no nos imponían ningún criterio de contratación pero siempre contratábamos a muchas más mujeres para la campaña”

(E6. Trabajadora de ETT).

En el trabajo de campo las tareas que requieren de una mayor experiencia y especialización como las sucesivas podas y como el despampane son realizadas por trabajadores de la comarca. Por su parte, las tareas de recolección, aunque también requieren de una cierta especialización, son realizadas principalmente por trabajadores migrantes con menor cualificación y, en ocasiones, por mujeres locales.

“Sobre todo era gente, la gente que a nosotros nos traía el currículum para trabajar, nosotros, era gente extranjera. Y de hecho los españoles que podíamos llamar, uhm, no duraban mucho. No aguantaban la carga de trabajo. Había algunos que sí, la mayoría de los españoles que habían era porque habían trabajado ya varias campañas allí, conocían el trabajo, conocían el funcionamiento, y sabían que eran unos meses de trabajo y ya está. Pero... Hay gente que... Que no... que no le compensa el salario tan bajo, 5,20 euros netos por hora”

(E6. Trabajadora de ETT).

Por otra parte, el empleo sigue siendo muy estacional en este mercado de trabajo. A pesar de las estrategias empresariales de combinación de variedades puestas en marcha para ampliar el calendario productivo, el sector no ha podido eliminar la estacionalidad (véase gráfico 1 y 3) y crear empleo durante todo el año, excepto

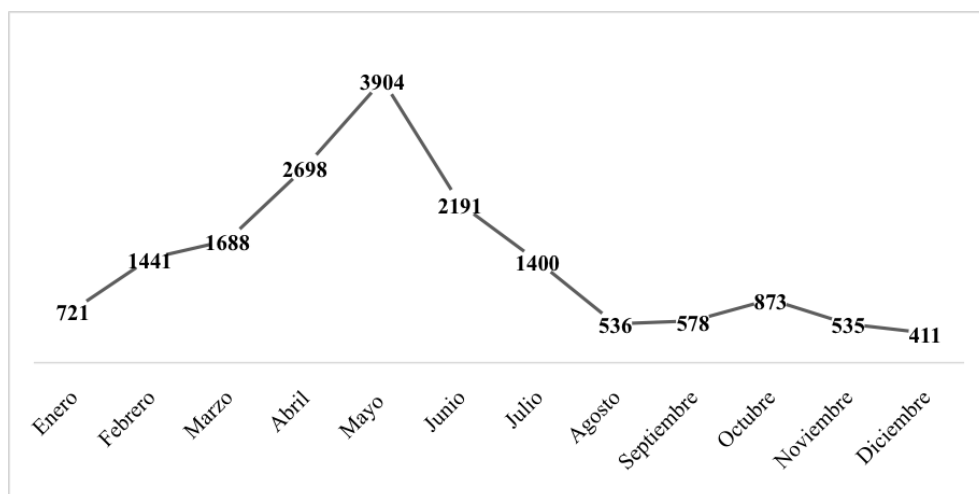
para la reducida proporción que representa el personal técnico y administrativo, y de mantenimiento de las fincas. Cerca del 90% de los empleados trabajan entre 6 y 8 meses y son principalmente los que trabajan en el campo y en el almacén.

“[¿Pero tú trabajabas toda la temporada...? Si, toda la temporada. [¿Cuántos meses al año trabajabas?] Pues 6 o 7 meses. Desde mayo a octubre completo. Ya en noviembre o en diciembre pues menos, ya la uva de invierno pues muy poco, a lo mejor íbamos por turnos y ya...pocas horas”

(E19. Trabajadoras con larga experiencia)<sup>18</sup>.

La figura 4 muestra la estacionalidad de la contratación en la comarca en la que se concentra el mayor volumen de producción de uva de mesa en la Región de Murcia, la Comarca de la Vega Alta del Segura en 2013. En ella puede observarse cómo la mayor parte de las contrataciones se realizan entre abril y junio para afrontar el desarrollo de la campaña que alcanza su punto álgido entre julio y septiembre.

Figura 4. Estacionalidad de empleo agrícola en la Comarca de la Vega Alta del Segura, 2013. Número de contrataciones en sector agrícola



Fuente: elaboración propia a partir de datos del Servicio regional de empleo y formación de la Región de Murcia (Sefcarm).

<sup>18</sup> <http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/decent-work-agenda/lang-es/index.htm> [16 de junio de 2014]. Se define el trabajo decente como oportunidades para los hombres y mujeres de conseguir un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, igualdad, seguridad y dignidad humana. Las dimensiones que la Organización Internacional del Trabajo (OIT) ha distinguido para definir el “trabajo decente” podrían servir para definir la calidad del empleo: empleo (oportunidades suficientes de empleo, remuneración suficiente, libremente elegido), protección social, derechos de los trabajadores (igualdad y seguridad) y diálogo social (derecho a participar en la elaboración de las normas laborales) (Anker *et al.*, 2003:152).

La estacionalidad del trabajo agrícola hace que cobren gran importancia las estrategias empresariales de reclutamiento. Una de las principales preocupaciones de los empresarios locales es asegurarse la asistencia año tras año a la campaña de los mismos trabajadores para aprovechar su experiencia y evitar incurrir en costes de formación adicionales. Esto es especialmente relevante en la industria de la uva de mesa puesto que se trata de un cultivo muy técnico que requiere una cualificación mayor que cualquier otro cultivo.

“Y luego otro problema que tiene la uva de mesa, que la uva de mesa, cualquier persona no vale para trabajar en ella. Exige una especialización, y uno de los problemas que a veces se tiene en el campo es que dado que mucha gente se ha ido del campo, la gente profesional, trabajadores del campo, hay pocos. Entonces, para problemas de poda, para problemas de destalle y todo eso, la uva es exigente y si la gente que tienes no es buena la vida del parral se acorta mucho, se estropea mucho, entonces eso es un problema que se tiene...”

*(Técnico Oficina Comarcal Agraria de la Consejería de Agricultura).*

En el caso de las trabajadoras de almacén suelen reclutarse directamente por la empresa por medio de un contrato fijo discontinuo, el cual garantiza a la trabajadora que será llamado por la empresa en el momento en que se inicie la campaña. Las llamadas son generalmente por orden de antigüedad. Así pues empieza antes la campaña quién más antigüedad tenga. La antigüedad también sirve como criterio para seleccionar a las trabajadoras que se despiden cuando se aproxima el final de la campaña.

“Las llaman y ya las tienen allí, y cuando va... pa'bajo la temporada, pues las van despidiendo. A no ser alguna que sabes tú que siempre sobresale, que le gusta al encargao como trabaja, que mira, nosotros ya... Vamos... Entonces pues, las van dejando, las van haciendo también fijas discontinuas, y así, así va. Así va desde que tenemos sindicato, que antes a lo mejor a las viejas nos echaban y a la que le llenaba los ojos el encargao, la dejaban, pero bueno, desde que tenemos el sindicato”

*(E7. Trabajadora de almacén. Delegada sindical CC.OO).*

Por su parte, en los momentos más álgidos de la temporada (entre julio y septiembre) cuando hay mayor necesidad de mano de obra se recurre a empresas de trabajo temporal tanto para la recolección en el campo como para el trabajo de procesamiento en el almacén.

“[¿O sea, ellos contrataban unos 50 o 60 y luego vosotros llegabais a contratar a lo mejor 500?] Sí. Lo que pasa que claro, sus fijos discontinuos, esos 50 o 60 sí podían estar durante todo el año, porque ellos durante el resto del año siguen trabajando en el almacén, pero a niveles mínimos. Entonces se queda con sus fijos discontinuos, y los nuestros ya van hasta junio otra vez, que vuelven”

*(E6. Trabajadora de ETT).*



## 5.2. Condiciones de trabajo y control del trabajo

Los certificados de calidad han enfatizado las cuestiones relativas a la seguridad e higiene en el trabajo por medio del control de los puestos de trabajo y por medio de la formación de los trabajadores. No obstante, los testimonios de los trabajadores entrevistados no sólo ponen en duda la mejora de la seguridad en el trabajo sino que plantean cómo la aplicación de los sistemas de certificación de calidad ha supuesto, por un lado, una intensificación del trabajo, puesto que ha aumentado el número de tareas que los trabajadores han de realizar en la misma jornada y por el mismo salario, y, por otro lado, ha supuesto una intensificación del control sobre sus actividades.

En cuanto a los salarios, llama la atención que el significativo aumento de la productividad que ha registrado el sector<sup>19</sup> no haya sido compatible con el aumento de los salarios por encima del mínimo que marca el convenio colectivo. Por ejemplo, los trabajadores de campo y almacén tienen un salario fijado por convenio de 6,47 euros cada hora. El salario mensual es variable, puesto que la jornada varía a lo largo de la temporada según el ritmo de maduración de cada una de las variedades de uva.

Como se ha indicado antes, los trabajadores de almacén y de campo suelen trabajar 6 o 7 meses, aproximadamente desde finales de abril hasta diciembre. Las jornadas varían gradualmente a lo largo de la temporada alcanzando su máximo en los meses de verano. Al principio y al final de la temporada, esto es, aproximadamente, de mayo a junio y de octubre a diciembre, se suele trabajar entre 6 y 8 horas con un día o dos de descanso a la semana. Pero los meses de julio y agosto (y a veces, una parte de septiembre) suelen ser los más intensos con jornadas de hasta 11 horas con un horario regular de 7h a 13h y de 15h a 22h sin descanso ningún día de la semana, lo que supone un incumplimiento del convenio tanto por rebasar el número máximo de horas extras permitidas como, como más tarde veremos, la remuneración como horas ordinarias.

“[¿Y cuántas horas ibas en verano...?] En verano 11 once horas todos los días, diez y once horas, estaba ya este verano agotadísima... en mayo ya se empieza...si no 10 u 11, a lo mejor 8, pero ya a partir de junio ya se empieza...”

(E19. Trabajadoras con larga experiencia).

No obstante, las jornadas también son variables. En el campo, las jornadas dependen de que la uva haya alcanzado el punto de maduración idóneo para recogerla, mientras que en el almacén depende, obviamente, de que se haya recolectado y de que haya llegado el producto al almacén así como de la necesidad de enviarlo al cliente dentro del plazo acordado. Esto implica que los horarios de entrada y de salida se anuncian de un día para otro, especialmente en el punto álgido de la campaña.

“Y por la noche lo mismo puedes salir a las 8 que puedes salir a las 9 que puedes salir a las 10 o a las 11... ejemplo cuando terminamos el encargo pues a lo mejor

<sup>19</sup> Véanse los datos sobre productividad en el apartado 2.

ese día hemos entrado a las 7 y si al día siguiente hay menos pedido pues nos dice que mañana a las 8”

(E28. *Trabajadora de campo y delegada sindical*).

El salario se paga por horas trabajadas, no incluye los descansos y, según el testimonio de las trabajadoras, las horas extraordinarias se pagan como horas ordinarias.

“[¿Y os pagan las horas extras?] Que va, todas las pagan igual, has las de los fines de semana”

(E40. *Trabajadora de control de calidad de almacén*).

Eso quiere decir que durante los dos meses de máxima actividad (julio y agosto, aproximadamente) pueden alcanzar 1.800 euros netos al mes y que durante los meses de menor actividad pueden llegar a cerca de 1000 euros netos al mes. Hay que matizar que este es el caso de los trabajadores que consiguen trabajar toda la temporada; sin embargo, la gran mayoría de los trabajadores de campo y de almacén solo trabajan los aproximadamente dos meses de máxima actividad.

En cuanto a las condiciones de seguridad y de higiene, los trabajadores tienen una percepción positiva de las condiciones generales de los puestos de trabajo tanto en el campo como en el almacén.

“No, peligroso no. Si tú llevas tus normas y tú las cumples, peligroso no es. Porque está todo señalado...”

(E43. *Trabajadoras de almacén*).

El riesgo de accidente de trabajo es percibido como algo mínimo. En realidad, las lesiones se derivan de la realización cotidiana del trabajo. Así, en el trabajo de almacén, las lesiones más frecuentes se derivan de estar de pie en la misma posición y repitiendo la misma tarea durante toda la jornada. Dolores de piernas, cervicales, espalda, riñones por estar de pie toda la jornada y lesiones de los tendones de los hombros, de las muñecas y de los antebrazos por la repetición de movimientos en la cadena de confección de la uva.

“¿Lesiones? pos mira, tienes una, tienes una manera de trabajar que tienes un puesto de trabajo es muy reducido, tienes un espacio así para trabajar, tú tienes que estar trabajando de lado. Bueno, y coges unos dolores de, de, de riñones, de cervicales, de, de, de piernas, de todo, porque es que quieren aprovechar tanto el espacio para trabajar...”

(E10. *Trabajadoras de almacén*).

“¡Uuuuh! toas las que pasamos, toas las que pasamos ya de cincuenta y tantos, toas tenemos la misma patología. Pues la espalda, sobre to muñecas y hombros. Y espalda...Y de estar de pie tantísimas horas... Estamos todas operadas de los hombros, o de la mano... Ahora he estado hablando con otra compañera,

muchísimas, porque son trabajos que... Y además muy repetitivos, muy repetitivos, y cuando ya llegamos a esta edad... Ya si no son los hombros, las muñecas, si no...”

(E7. *Trabajadora cooperativa*).

Por otra parte, las lesiones más frecuentes en el trabajo de campo se derivan de la posición en la que hay que podar o despampanar la vid y cortar el racimo, que es subido en un banco mirando ligeramente hacia arriba. Esas posiciones generan fuertes dolores de espalda y de cervicales, y alguna lumbalgia.

“Pues por ejemplo cuando estamos en el clareo pues te duelen las piernas de subirte al banco, hay bancos que son más ligeros y otros más pesados... Los primeros días te duelen las espinillas de apoyarte en el barrón de arriba, pero son los primeros días, después ya se te hace el cuerpo. Lo que yo sí llevo muy mal es cuando tenemos que despampanar. El despampane es cuando la uva está muy tierna y tienes que quitarle todo el pámpano de alrededor para que a la hora de que la fumiguen le entre bien todo el producto. Eso es malísimo porque se te coge un dolor aquí [en las cervicales] que hay veces que terminas hasta con angustia... por lo menos los dos o tres primeros días...”

(E28. *Trabajadora de campo*).

La concentración del trabajo en 6-7 meses para unos o en dos meses para otros desincentiva a los trabajadores solicitar bajas por enfermedad o por accidente laboral y ejerce una fuerte presión sobre los trabajadores puesto que estas temporadas suponen su principal fuente de ingresos anual.

“Porque ahora mismo por ejemplo en plena campaña de fruta, que es cuando más dinero se gana, más que en la uva, pues a lo mejor llevo una semana echando 10 o 12 horas o 13... y dices “estoy reventada, no puedo más...”. Pero es que eso es un mes o mes y medio como mucho. Todos los años no son igual. Y aguantas pues como puedes, a lo mejor una mañana dices “no puedo, el cuerpo no aguanta más”. Y dices que esa mañana pues no vas. Pero por la tarde ya vas. Porque tienes que aprovechar. Y ahora mismo las que estamos fijas discontinuas, por algún lado tenemos nuestra vía de escape de alguna forma, sabemos que tenemos un puesto de trabajo. Pero la que es peón eventual a lo mejor la llaman para los meses fuertes, a lo mejor 15 o 20 días fuertes, y enseguida la despiden. Si no aprovecha esos días...”

(E28. *Trabajadora de campo*).

Además, para quienes trabajan casi toda la temporada, darse de baja supondría no cotizar los días necesarios para conseguir la prestación por desempleo que permita conseguir ingresos fuera del periodo de campaña.

Por otra parte, quiénes se solicitan la baja suelen encontrarse con varios obstáculos. Por un lado, la empresa suele llamar a testigos que aseguren cómo se ha producido la lesión y si se ha producido en el puesto de trabajo, e intentan rechazar reconocer algunas lesiones como enfermedad laboral, lo que reduce la responsabilidad económica de la empresa durante el periodo de baja y, por otro lado, cuando algún trabajador sobrepasa un número determinado de días de baja recibe varias llamadas por parte de la mutua para agilizar su incorporación.

“¡Si tienes que llevar testigos! ¡Oh!...Y te preguntan cómo te lo has hecho, por qué te lo has hecho, qué estabas haciendo,... que si no era para tanto”... Y te preguntan “¿Quién había contigo? ¿Quién te ha visto? ¿Quién, quién, quién?... Por si es mentira”

(E10. *Trabajadoras de almacén*).

“Y ahora se ha puesto la cosa peor, porque ahora no te puedes tirar muchos días en la baja, porque si no... ¿A quién la llamaron? Llamaron a una, diciendo que o se incorporaba o la echaban a la calle...”

(E10. *Trabajadoras de almacén*).

En cuanto a la protección social, la cotización a la seguridad social ha sufrido cambios con motivo de la transición en 2012 del régimen especial agrario al sistema especial agrario del régimen general de la seguridad social. La estacionalidad del trabajo agrario hace que los trabajadores agrarios tengan un sistema especial de cotización para tener cobertura sanitaria y acceder a las prestaciones por desempleo y a la jubilación. Para estar incluido en el Sistema especial, los trabajadores tienen que trabajar un mínimo de 30 jornadas al año y pagar las cuotas durante los periodos de inactividad<sup>20</sup>. Esto supone una merma de su salario real, puesto que tienen de extraer de la cantidad que ganan durante la temporada una parte para el pago de las cotizaciones durante el periodo de inactividad.

Por su parte, en lo referido al control y al disciplinamiento, hay que señalar que las certificaciones de calidad obligan a registrar todas las tareas que se realizan con el fin de que puedan ser auditadas posteriormente. El registro de las actividades permite la trazabilidad de los productos y, por tanto, permite identificar todas las tareas que se han realizado y quiénes las han hecho, lo que implica un importante incremento de control sobre la actividad los trabajadores. Por otra parte, la estandarización y mecanización de los procesos de producción ha introducido un mayor disciplinamiento de los trabajadores, especialmente en los almacenes de procesamiento. En los almacenes las trabajadoras afirman que tienen restricciones, por ejemplo, para ir al baño puesto que están obligadas a pedir permiso previamente, no pueden ir de manera inmediata sino sólo cuando se indica el supervisor y si van varias veces o se demoran el supervisor les llama la atención. Por otro lado, en el pico de la temporada el control y la presión de los supervisores para aumentar el ritmo de trabajo es mayor y las trabajadoras se quejan de que reciben un trato muy poco respetuoso.

“Antes ibas sin más, sin pedir permiso y sin nada. Después ya tenías que pedir una tarjeta. Y ahora tú tienes tu tarjeta, que es con la misma que picas. Y hubo un problema porque ¡es que no nos dejaban ir al aseo! Si habían dos tarjetas para ir al aseo, si estaban ocupadas, tú si te tenías que mear, pues te meabas encima, porque yo no podía ir a, yo no podía ir al aseo... Y te apuntabas una vez, y a lo mejor había delante de ti 10 personas. Y a veces te podías aguantar, pero si no era pipí, que era

<sup>20</sup> [http://www.seg-social.es/Internet\\_1/Trabajadores/CotizacionRecaudaci10777/Regimenes/RegimenGeneraldeS10957/REA/REA/index.htm](http://www.seg-social.es/Internet_1/Trabajadores/CotizacionRecaudaci10777/Regimenes/RegimenGeneraldeS10957/REA/REA/index.htm) [16 de junio de 2014]

otra cosa, pues no podías aguantarte. Porque yo misma le he dicho a la encargada, que hay 10 personas delante de mí, que yo no me puedo aguantar, que me tengo que ir. Y punto” [...]

(E10. Trabajadoras de almacén).

“¡Buah! Nos tratan como animales... nos gritan. El tema es que la cinta es muy larga, ¿no? Y el encargado se pone en la punta y dice, “¡cambiamos la cinta! ¡Por no sé qué!”, y como normalmente a lo mejor te pilla hablando con la compañera, porque si estás trabajando, pues estás hablando, de lo que sea, y preguntas, ¿qué ha dicho? ¿Qué ha dicho? ¿Qué ha...?. Que no es para decir, “¡Mujeres...!”... No es solamente eso, si fuera eso vale, pero también dicen “¿Es que estás sorda?! ¡Es que parecen tontas!”

(E10. Trabajadoras de almacén).

## 6. Conclusiones

El caso descrito pone de manifiesto que la implantación de los sistemas de calidad, ya sean considerados como modelo de gobernanza o de regulación, han permitido un aumento significativo de la calidad de los procesos de producción y de los productos. Es decir, las indicaciones recogidas en las certificaciones de calidad han contribuido a desarrollar nuevas variedades de uva de mesa sin semilla de elevada calidad, y a desarrollar técnicas de cultivo, de riego, de tratamiento de plagas y hongos, y de procesamiento que han permitido al sector no sólo mejorar la productividad y su competitividad sino también situarse como uno de los sectores más tecnológicamente vanguardistas.

Por otra parte, es importante señalar que la implantación de los sistemas de calidad ha dependido enormemente de las estrategias desarrolladas por los diferentes actores locales con el fin de adecuar las características del territorio a las necesidades de inserción de la industria en la cadena global de producción. Por mencionar solo algunos ejemplos, la investigación de nuevas variedades ha sido posible por la creación de un instituto tecnológico de la uva de mesa (ITUM) cofinanciado por la Universidad de Murcia y de la principal asociación de productores de la región (APOEXPA). Por otro lado, el acceso al agua ha sido posible gracias a una legislación local favorable al uso de los pozos subterráneos y a la legislación nacional que impulsó el transvase Tajo Segura. Por su parte, la disponibilidad de mano de obra de manera estacional y puntual está facilitada por la escasez de oportunidades laborales en la Comarca de la Vega Alta del Segura y, en general, en toda la Región de Murcia, por una legislación laboral a nivel nacional muy favorable a los empresarios y por la elevada presencia de población inmigrante en situación vulnerable. Estos ejemplos muestran la importancia de los actores locales.

No obstante, a pesar de la modernización tecnológica del sector y de la mejora de la calidad de los procesos productivos y de los productos, la descripción de nuestro caso permite constatar que la calidad del empleo no ha mejorado sustancialmente ni en la misma medida. La exposición a la competencia global y las importantes inversiones en innovaciones tecnológicas y biosanitarias han

obligado a los empresarios productores locales a desarrollar paralelamente estrategias de reducción de costes laborales. Al igual que otros enclaves agroalimentarios, la calidad del empleo en el sector de la uva de mesa es muy escasa. Por un lado, aunque el sector de la uva crea una cantidad considerable de empleo en la Región de Murcia, sólo una pequeña parte de ese empleo es estable. La mayoría de los trabajadores trabajan entre 2 y 7 meses al año por un salario de cerca de 6,5 euros cada hora. Las jornadas varían a lo largo de la temporada por lo que también lo hace el salario. En todo caso, los salarios conseguidos en el sector de la uva no son suficientes para sobrevivir durante todo el año, de ahí que los trabajadores se vean forzados a complementarlos con otros trabajos y con prestaciones sociales o ayudas familiares.

Por último, la escasa calidad del empleo del sector de la uva también se manifiesta en las lesiones que genera la cantidad de tareas repetitivas que se realizan tanto en el campo como en el almacén.

La escasa calidad del empleo (bajos salarios, jornadas largas y variables, empleo temporal y estacional, exposición a enfermedades laborales) hace que el sector dependa de la mano de obra vulnerable que aportan los trabajadores inmigrantes y las mujeres autóctonas en un contexto de escasas oportunidades laborales.

## 7. Bibliografía

- Albújer, E. (2008): *Cuaderno de viticultura de uva de mesa*, Inédito, 55p.
- Anker, R., I. Chernyshev, P. Egger, F. Mehran, F. y J. Ritter (2003): "Measuring decent work with statistical indicators", *International Labour Review*, 142(2), pp.147-177.
- Bain, C. (2010): "Governing the Global Value Chain: GLOBALGAP and the Chilean Fresh Fruit Industry", *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 17(1), pp. 1-23.
- Bair J. (ed.) (2009): *Frontiers of Commodity Chain Research*, Palo Alto, CA, Stanford University Press.
- Bair, J. y M. Werner (2011): "Commodity Chains and the uneven geographies of global capitalism: a disarticulation perspective", *Environment and Planning A*, 43(5), pp. 988-997.
- Baylos, P.A. (2009): "Un instrumento de regulación: empresas transnacionales y acuerdos marco globales", *Cuadernos de relaciones laborales*, 27(1), pp. 107-146.
- Burch, D. y G. Lawrence (2005): "Supermarket own brands, supply chains and the transformation of the agri-food system", *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 13(1), pp. 1-18.
- Busch, L. y C. Bain (2004): "New! Improved? The transformation of the Global Agrifood System", *Rural Sociology*, 69(3), pp. 321-346.
- Busch, L. (2010): "Can Fairy Tales Come True? The Surprising Story of Neoliberalism and World Agriculture", *Sociologia Ruralis*, 50(4), pp. 331-351.
- Bonanno, A. y J. S. B. Cavalcanti, (2012): "Globalization, Food Quality and Labor: The case of Grape Production in North-Eastern Brazil", *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(1), pp. 37-55.
- Camarero, L., R. Sampedro y J. Vicente-Mazariegos (2002): "Los horticultores: una identidad en transición", *Revista Áreas*, 22(1), pp. 43-69.

- Coe, N., P. Dicken y M. Hess (2008): "Global production networks: realizing the potential", *Journal of Economic Geography*, 8(3), pp. 271-295.
- Coe, N. y M. Hess (2013): "Global Production Networks, labour and development". *Geoforum*, 44, pp. 4-9.
- Corrado, A. y D. Perrotta (2012): "Migranti che contano. Percorsi di mobilità e confinamenti nell'agricoltura del Sud Italia", *Mondi migranti*, 3, pp. 103-128.
- De Castro, C., E. Gadea y A. Pedreño (2014): "Inmigración, crisis del sur de Europa y sostenibilidad social de las estrategias de desarrollo. El caso de los enclaves productivos de agricultura intensiva", *Revista Trabajo*, 11, pp. 87-112.
- Equipo Enclaves-Universidad de Murcia (2016): "¿Cómo hicimos el proyecto de investigación enclaves: «Sostenibilidad social de los enclaves de agricultura intensiva: España y México» (2012-2015)", *Sociología del trabajo*, 86, pp. 107-124.
- Fernandez-Stark, K., P. Bamber y G. Gereffi (2011): *The Fruit and Vegetables Global Value Chain: Economic Upgrading and Workforce Development*, Durham, Center on Globalization, Governance & Competitiveness, Duke University.
- Gereffi, G. (1994): "The Organization of Buyer-Driven Global Commodity Chains: How U.S. Retailers Shape Overseas Production Networks", en G. Gereffi y M. Korzeniewicz (eds.), *Commodity chains and global capitalism*, Westport, CT, Praeger, pp. 95-122.
- Gereffi, G., J. Humphrey y T. Sturgeon (2005): "The governance of global value chains", *Review of International Political Economy*, 12(1), pp. 78-104.
- Gibbon, P., J. Bair y S. Ponte (2008): "Governing global value chains: an introduction", *Economy and Society*, 37(3), pp. 315-338.
- Gramont, H. y S. Lara (2010): "Productive restructuring and Standardization in Mexican Horticulture: Consequences for Labour", *The Journal of Agrarian Change*, 10(2), pp. 228-250.
- Henderson, J., P. Dicken, M. Hess, N. M. Coe y H. W. Yeung (2002): "Global production networks and the analysis of regional development", *Review of International Political Economy*, 9(3), pp. 436-464.
- Instituto de Comercio Exterior, ICEX (2011): *Uva de mesa. Informe*, Ministerio de Industria, Comercio y turismo, p.18. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/117537208/001-1-Uva-de-Mesa-Junio-2011> [13 de junio de 2014].
- Lara, S. (2011): Informe de caso sobre nuevas formas de regulación transnacional de las relaciones laborales en los enclaves agroindustriales de México. *Proyecto Migraciones, cadenas globales agrícolas y desarrollo rural. Un análisis comparado entre España, México, Argentina y Uruguay*.
- Moraes, N., E. Gadea, C. De Castro y A. Pedreño (2012): "Enclaves globales agrícolas y migraciones del trabajo: Convergencias globales y regulaciones transnacionales", *Política y Sociedad*, 49(1), pp. 13-34.
- Moraes, N. e I. Cutillas. (2014): "Nuevos dispositivos de regulación transnacional: un análisis sobre los estándares de calidad y responsabilidad social y su impacto en los enclaves globales agrícolas", en A. Pedreño (coord.) *De cadenas, migrantes y jornaleros. Los territorios rurales en las cadenas globales agroalimentarias*, Madrid, Talasa Ediciones, pp. 120-135.
- Moreno, J. (2014): "Labour and Gender Relations in Moroccan Strawberry Culture" en J. Gertel y S. Sippel (eds.) *Seasonal Workers in Mediterranean Agriculture. The Social Costs of Eating Fresh*, Londres, Routledge, pp. 180-195.

- Observatorio de las Ocupaciones (2012): *Estudio prospectivo. El sector hortofrutícola en España*, Madrid, Servicio Público de Empleo Estatal, Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- Pedreño, A. (2005): “Sociedades etnofragmentadas”, en A. Pedreño y M. Hernández (coords.) *La condición inmigrante. Exploraciones e investigaciones desde la Región de Murcia*, Murcia, Ediciones de la Universidad de Murcia, pp. 89-105.
- Ponte, S. y P. Gibbon (2005): “Quality standards, conventions and the governance of global value chains”, *Economy and Society*, 34(1), pp. 1-31.
- Ponte, S., P. Gibbon y J. Vestergaard (2011): “Governing through Standards: an introduction”, en S. Ponte, P. Gibbon y J. Vestergaard (eds.) *Governing through Standards: Origins, Drivers and Limitations*, Londres, Palgrave MacMillan, p. 1-23.
- Pries, L. (2008): “La emergencia de un tejido de regulación laboral transnacional”, *Sociología del trabajo*, 63, pp. 27-48.
- Pumares, P. y D. Jolivet (2014): “Origin Matters: Working Conditions of Moroccans and Romanians in the Greenhouses of Almería”, en J. Gertel y S. Sippel (eds.) *Seasonal Workers in Mediterranean Agriculture. The Social Costs of Eating Fresh*, Londres, Routledge, pp. 78-96.
- Rainnie, A., A. Herod, y S. Mcgrath-Champ (2011): “Review and positions: global production networks and labour”, *Competition and Change*, 15(2), pp. 155-169.
- Ransom, E., C. Bain y V. Higgins (2013): “Private Agri-food Standards: Supply Chains and the Governance of Standard”, *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 20(2), pp. 147-154.
- Reigada, A. (2012): “Más allá del discurso sobre la ‘inmigración ordenada’: contratación en origen y feminización del trabajo en los campos de fresas”, *Política y Sociedad*, 49(1), pp.103-122.
- Robinson, P. y H. Rainbird (2013): “International Supply Chains and the Labour Process”, *Competition and Change*, 17(1), pp. 91-107.
- Sassen, S. (2010): *Territorio, autoridad y derechos*, Madrid, Katz.
- Segura, P., A. Pedreño y S. De Juana (2002): “Configurando la Región murciana para las frutas y hortalizas: Racionalización productiva, agricultura salarial y nueva estructura social del trabajo jornalero”, *Revista Áreas*, 22, pp. 71-93.
- Selwyn, B. (2010): “Gender Wage Work and Development in North East Brazil”, *Bulletin of Latin American Research*, 29(1), pp. 51-70.
- Selwyn, B. (2010): “Globalized Horticulture: The Formation and Global Integration of Export Grape Production in North East Brazil”, *The Journal of Agrarian Change*, 10(4), pp. 537-563.
- Selwyn, B. (2013): “Social Upgrading and Labour in Global Production Networks: A critique and an alternative conception”, *Competition and Change*, 17(1), pp. 75-90.
- Van Der Ploeg, J. (2010): “The food crisis, Industrialized Farming and the Imperial Regime”, *Journal of Agrarian Change*, 10(1), pp. 98-106.