

Del hogar agrícola a los maestros queseros. La escuela granja de Tandil (Argentina), 1915-1960¹

Talía Violeta Gutiérrez²

Resumen

La formación de recursos humanos y la generación de conocimientos adaptados a las condiciones de explotación de las diversas producciones regionales en la Argentina ocuparon la atención de los técnicos del Ministerio de Agricultura de la Nación, de las entidades agraristas y de sectores políticos y educativos diversos desde inicios del siglo XX. No escapó a ese interés la preocupación por la mujer y el “hogar agrícola”. En el presente artículo fueron analizadas, en ese contexto, las primeras décadas de la Escuela Granja “Ramón Santamarina” de Tandil, un establecimiento con una rica historia institucional que albergó la primera escuela del hogar agrícola del país, transformada pronto en granja-escuela y especializada en industria láctea.

El tránsito del “hogar agrícola” a la preparación de maestros queseros –en el marco de la orientación productivista de las escuelas en la propuesta educativa del Ministerio–, los sujetos sociales involucrados, la especialización en quesería y sus resultados, son algunas de las cuestiones analizadas. Esto se inserta en el contexto de un proyecto educativo agrario pensado no solo como fuente de mano de obra, vinculado a determinadas industrias agrarias, sino también –y tal vez más que nada– como irradiador de ese tipo de enseñanzas hacia la comunidad.

Palabras clave: enseñanza; producción; escuela; granja; Tandil.

From the Agricultural Household to cheesemakers masters. The school farm of Tandil (Argentina), 1915-1960

The human resource training and knowledge generation adapted to the

1 El presente artículo es una reelaboración ampliada y con mayor sustento documental de la ponencia *Saber y producción con tradición granjera. La escuela-granja de Tandil y la agroindustria láctea, 1920-1960* (Gutiérrez, 2013).

2 Centro de Estudios de la Argentina Rural de la Universidad Nacional de Quilmes/Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-Universidad Nacional de La Plata. Argentina. Correo electrónico: taliavioletag@yahoo.com.ar

operating conditions of the various regional productions in Argentina, occupied the attention of experts from the Department of Agriculture, agrarian entities, political and educational sectors, since the early twentieth century. It did not escape this interest a concern about women and farm home. The aim of this paper is to analyze, in this context, the first decades of the “Ramón Santamarina” Farm School of Tandil, an establishment with a rich institutional history that housed the first school of farm home, soon transformed into a farm school and specialized in dairy industry. The transit to the farm household to the preparation of cheese masters, under productivist orientation of schools in the educational proposal of the Department of Agriculture, the social subjects involved, specialization in dairy and its results, are some of the issues discussed, as part of an educational agrarian project not only as a source of labor associated with specific agricultural industries, but also –and perhaps more than anything– as irradiators of that kind of teaching towards the community.

Key words: teaching; produce; school; farm; Tandil.

Fecha de recepción de originales: 31/10/2013.

Fecha de aceptación para publicación: 15/11/2014.

Del hogar agrícola a los maestros queseros. La escuela granja de Tandil (Argentina), 1915-1960

Introducción

La concepción productivista caracterizó a la enseñanza agraria en la Argentina hasta los años sesenta del siglo XX. Esta orientación se expresa en el lema “enseñar y producir”, proclamado por el agrónomo José López Galán,³ director de la Escuela Granja “Ramón Santamarina” de Tandil (Buenos Aires, Argentina), entre 1935 y 1961. Organizada entonces como una granja diversificada, pero con una clara orientación a la producción de quesos, había adquirido justo prestigio por sus productos y la formación y difusión de conocimientos brindada a sus estudiantes, a practicantes de diversos orígenes y a los productores.

Sin embargo, la historia de la escuela había comenzado veinte años antes de que arribara Galán, y con un proyecto totalmente diferente: ser un núcleo de preparación para la mujer rural en su tarea de conductora del hogar. En efecto, por iniciativa del ingeniero agrónomo Tomás Amadeo, Director

3 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina.1939. Dirección General de Enseñanza Agrícola (DGEA). Ministerio de Agricultura de la Nación (MAN), Buenos Aires. Las memorias de la escuela están mecanografiadas y encuadernadas pero no editadas, y no están paginadas.

de Enseñanza Agrícola del Ministerio de Agricultura de la Nación, se creó la “escuela del hogar agrícola” en 1915, en terrenos donados por la Fundación Santamarina.

Unos años más tarde, la escuela granja de Tandil, ya reconvertida, encabezaba con éxito una exportación experimental de quesos a Inglaterra e iniciaba entonces un nuevo período en el cual saber y producción iban unidos en un proyecto común, sobre todo en torno a la industria láctea y a la especialización en la quesería, impronta reforzada desde 1949, y que se mantuvo al menos hasta la década de 1960.

Desde sus inicios, la educación agropecuaria se vio atravesada por un dilema: impartir saberes agrarios y conducir los establecimientos como una “explotación en marcha” preparando a los alumnos para el trabajo; o dotar a los estudiantes de conocimientos generales, aprestándolos para estudios posteriores, sin mostrarse necesariamente como un emprendimiento productivo. A veces, este dilema se presentaba como una dicotomía irreconciliable, más recientemente tal vez como aspectos complementarios.

La formación de recursos humanos y la generación de conocimientos adaptados a las condiciones de explotación de las diversas producciones regionales en la Argentina, ha sido una cuestión que ocupó la atención de los técnicos del MAN, de las entidades que representan a los productores, de sectores políticos y educativos diversos, desde inicios del siglo XX, aunque esto no siempre se tradujo en acciones concretas. Además, en parte fue resultado de la experiencia previa de amplios sectores inmigrantes que tuvieron un importante papel en los emprendimientos productivos. Sin embargo, pensamos que el Estado, al incluir a través del subsistema de educación y extensión agraria la enseñanza de saberes técnicos y productivos para el agro, ha contribuido desde las primeras décadas del siglo XX a la formación de la mano de obra especializada y, sobre todo, a la divulgación de esos saberes hacia la comunidad, mucho antes incluso de que se crearan reparticiones más modernas, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). A la luz de los cambios educativos posteriores que han afectado a este tipo de enseñanza, pensamos que es esencial rescatar y reconocer estas experiencias para incentivar un mayor y fructífero diálogo entre el pasado y el presente en relación a política educativa agraria, que ayude a comprender sus alcances y significados.

En ese contexto, el objetivo de este artículo es analizar algunos aspectos relacionados con la Escuela Granja “Ramón Santamarina”, una escuela con una rica historia institucional que atraviesa los proyectos de educación para la mujer (la primera escuela del hogar agrícola del país) y que posteriormente fue objeto de cambios curriculares y propuestas pedagógicas diversas, entre la

segunda década del siglo XX y la de 1960. Pensamos que un ejercicio como este resulta interesante para comprender, desde un caso específico, la evolución y los alcances de la política educativa agraria nacional.

El límite temporal en la década de 1960 se justifica ya que en esos años tuvieron lugar transformaciones importantes, que implicaron una nueva etapa para esta modalidad educativa. En lo curricular, la introducción del ciclo de agrónomos primero y de expertos después –a partir de 1963–, lo que permitió cursar el secundario completo y el acceso a la universidad. El traspaso de las escuelas agrotécnicas nacionales desde la cartera de Agricultura a la de Educación, conservando la primera lo relacionado con la investigación y el extensionismo, completó este ciclo de cambios de los años sesenta.⁴

Algunos de los interrogantes que guiaron este trabajo son: ¿cómo se pasó del hogar agrícola a la preparación de maestros queseros?, ¿qué dinámica adquirió la escuela Santamarina en el contexto de la propuesta educativa agraria del Ministerio de Agricultura de la Nación?, ¿qué papel jugaron los sujetos sociales involucrados y cuál fue la importancia de la agroindustria láctea para este emprendimiento educativo?

Otro de los aspectos a destacar es que, a pesar de las vicisitudes en las políticas educativas agrarias y de los cambios introducidos, hubo una continuidad temporal del equipo directivo que posiblemente le permitió a la escuela mantener un perfil institucional particular, aun con el transcurso del tiempo. Luego de los primeros pasos (hogar agrícola, formación de la granja), solo dos personas estuvieron al frente del establecimiento como directores: el agrónomo Segundo Heredia, entre 1926 y 1935; y desde ese año hasta 1961, el agrónomo José López Galán. En ese sentido, también cabe señalar que tanto Heredia como Galán egresaron de la tradicional escuela de Santa Catalina (1897-1928).⁵

Del “hogar agrícola” a la escuela granja

En la segunda década del siglo XX, docentes, políticos e ingenieros agrónomos coincidían en predicar la necesidad de impulsar un cambio en la

4 Para esta escuela en particular, el fin de una gestión directiva de muchos años y la creación de una cooperadora en 1961 también marcaron una nueva época.

5 La escuela práctica de Agricultura de Santa Catalina se fundó en 1897 en el predio de Llavallol (Lomas de Zamora, Buenos Aires), luego de otros ensayos previos como escuela e instituto agronómico. En 1905 pasó a depender de la Universidad Nacional de La Plata, recientemente creada. En 1928 dejó de funcionar como escuela y pasó a hacerlo bajo la denominación de Instituto Fitotécnico (Gutiérrez, 2007). Sobre la historia previa de Santa Catalina, ver De Filippo (1984). También en otras escuelas agrícolas del MAN cumplieron un papel rector sus egresados, como el caso de Silvio Spangenberg en la escuela de Casilda (Ascolani, 2011, p. 361).

producción extensiva del agro pampeano a través de la implantación de la granja diversificada, y propender al arraigo de la familia rural a la tierra, evitando los efectos “perniciosos” de la emigración a las ciudades (Girbal de Blacha, 1989). Entre otras propuestas, la mujer era considerada como el agente ideal para lograr este objetivo, porque en “definitiva se trataba de imponer a través de ella todo un estilo de vida”, que incluyera la vivienda cómoda e higiénica y la producción granjera (Gutiérrez, 2007, p. 111).

Uno de los principales propulsores de estas ideas sobre la familia rural, la mujer y la “función social” del agrónomo fue el ingeniero (y luego también jurista) Tomás Amadeo, influido por las “écoles ménagères agricoles” de Bélgica y Francia, quien promovió sus ideas desde diversos ámbitos, como el Museo Social Argentino y el Ministerio de Agricultura, en el que ocupó el cargo de Director de Enseñanza Agrícola desde 1913. Desde esa función le propuso ese año un proyecto de escuela del hogar agrícola al ministro Adolfo Mujica, y se localizaría en principio en Entre Ríos; al fracasar esa posibilidad la atención se dirigió a Tandil (provincia de Buenos Aires). En ese caso confluyeron dos iniciativas: la de Amadeo y la de la Fundación Santamarina –que buscaba rendir homenaje al terrateniente que le daba el nombre–⁶ que deseaba la instalación de una escuela agraria en terrenos donados por la viuda. Así, se creó la Escuela del Hogar Agrícola “Ramón Santamarina” en 1915, que pasó a depender inmediatamente del MAN.

Si bien en los inicios se pensó en dirigirla en general a las mujeres rurales, o a las aspirantes de “orientación rural” como se informaba en el reglamento, finalmente se destinó a las maestras con el fin de prepararlas para que difundan esos conocimientos y se les otorgó el título de “Maestra del hogar agrícola”. Los cursos duraban un año, con un régimen de estudios de “internado tutorial” (la mayoría de las aspirantes eran becarias de otras localidades o provincias). El plan de estudios comprendía diversas actividades relacionadas con el hogar rural (economía doméstica, costura) y con una granja diversificada (horticultura, lechería, zootecnia, avicultura, cría e industria del cerdo), también contemplaba clases de educación física (MAN, 1915). Una organización totalmente congruente con el rol asignado a la mujer, en su combinación de funciones reproductivas y productivas, y con el discurso de la época en torno a la necesidad de diversificar las producciones en contraposición con la agricultura extensiva y “poco racional” que –según agrónomos y educadores– se realizaba entonces en la región pampeana.

6 Andrea Reguera menciona que muchos terrenos de la ciudad de Tandil sobre los que se fundaron diversas instituciones habían sido donados por Ramón Santamarina, en cuyo honor se creó la Fundación. Las donaciones fueron hechas “con el fin de perpetuar el nombre de quien habría sido el forjador de semejante fortuna. Era necesario perpetuar un apellido que se había hecho por méritos propios” (Reguera, 2006, pp. 75-77).

Las alumnas debían hacer todas las tareas por sí mismas para luego ser capaces de transmitir las en los cursos que darían a las mujeres rurales. La siguiente fotografía fue tomada durante las labores de cosecha.

Imagen 1. Alumnas cosechando girasol (circa 1916)



Una de las jóvenes es Ana Elichave, su familia cedió la fotografía a la autora.

Ya desde entonces el plan de estudios incluía, además de actividades de granja y economía doméstica, el desarrollo de la habilidad para organizar una “escuela ambulante de lechería” (MAN, 1915).

Si bien en el primer año habían egresado 15 maestras, y más del doble lo hicieron al año siguiente (31), se suprimió el dictado de los cursos en 1918 “por razones doctrinarias y presupuestarias”, según afirmó con desaliento el ingeniero Amadeo (1946).⁷ Convertido en granja de experimentación, el predio se destinaría más tarde a la instalación de una “escuela-granja”.

⁷ En el texto publicado en 1946, Amadeo resume y recopila sus ideas sobre el tema, que desde inicios del siglo XX había expresadas en diversos artículos.

Imagen 2. Egresadas de la Escuela del Hogar Agrícola formadas frente al edificio (circa 1916)



Fotografía cedida a la autora por la familia de Ana Elichave, egresada del establecimiento.

En esos momentos, el Ministerio comenzaba a sentir los efectos negativos de la crisis agrícola a raíz de la Primera Guerra Mundial y la consecuente disminución del presupuesto nacional, cuya aprobación en general se vio dificultada porque el radicalismo no tenía mayoría en el Congreso. Esa merma se reflejó en las partidas asignadas a las escuelas agrícolas, en 1918 se redujo a la mitad respecto al ciclo precedente. No se han conservado datos desagregados por escuela para ese período, pero de las afirmaciones de Amadeo se desprende que posiblemente, ante esa situación, haya primado la decisión de eliminar la escuela de Tandil, de reciente creación y destinada a mujeres, privilegiando los establecimientos donde concurrían los varones. El presupuesto destinado a la enseñanza agrícola recién comenzó a recuperarse a partir de 1923, durante la presidencia de Marcelo T. de Alvear, como lo evidencia el siguiente cuadro:

Cuadro 1. Presupuestos destinados a la enseñanza agrícola entre 1915 y 1929

Año	Miles pesos m/n	Año	Miles pesos m/n
1915	2.100	1923	2.100
1916	2.200	1924	2.100
1917	2.030	1925	2.100
1918	1.020	1926	2.100
1919	1.020	1927	2.500
1920	900	1928	2.500
1921	900	1929	4.100
1922	900		

Fuente: Allen (1929, p. 30).

Ahora bien, ¿cómo y en qué circunstancias la granja de experimentación retomó las características de establecimiento educativo para el que estaba destinado por sus donadores? Durante el gobierno de Alvear, cuando el ministerio estaba a cargo de Tomás Le Bretón (1922-1927), la Dirección de Enseñanza Agrícola se vio favorecida por el aumento de las partidas presupuestarias y se contrató al inglés John Radcliffe para organizar una “escuela-granja” en Tandil. En 1924 se contrataron expertos norteamericanos e ingleses para actuar en diversos campos de investigación y generación de conocimientos productivos (genética de maíz y trigo, algodón, entre otros), esta práctica era habitual en Argentina desde el siglo XIX (Graciano, 2004, pp. 21, 24).⁸ En ese contexto de bonanza económica y de estabilidad, el proyecto de la granja fructificó nuevamente en escuela, pero con una orientación productiva específica. El director de Enseñanza Agrícola era entonces el ingeniero agrónomo Alejandro Botto (entre 1922 y 1930), quien había sido discípulo de Tomás Amadeo en La Plata y compartía su interés en el tema.

La granja y los maestros queseros

La Escuela Granja “Ramón Santamarina” como se la conocería en adelante, comenzó a recibir alumnos aprendices a partir de 1925, siempre en

⁸ Cabe mencionar que Le Breton era un hombre interesado por estos temas. En 1918, siendo diputado, presentó un conjunto de proyectos de leyes que vinculaban colonización granjera, cooperativismo, pequeños créditos y fomento agrícola. Noemí Girbal de Blacha calificó esas iniciativas como “un principio de programa agrario” (1988, pp. 19, 22). La propuesta colonizadora fue reiterada como proyecto del Poder Ejecutivo en 1924, cuando Le Breton era ministro de Agricultura, sin embargo, fue archivada nuevamente a igual que en la primera ocasión.

calidad de establecimiento productivo, a través de cursos anuales hasta 1933, año en que se convirtió en “escuela práctica”. Desde entonces se impartían clases en cursos de tres años, al finalizar los cuales el MAN otorgaba el certificado de “Competente práctico en agricultura y ganadería, con especialización en lechería” (Martínez Goya, 1991, pp. 6,14).⁹ En efecto, si bien los postulados de una granja bien organizada y diversificada formaron la creación de la escuela, fue la industria láctea y, específicamente la producción de quesos, la que le dio su identidad.

En principio se pensaba en una granja que combinara avicultura, apicultura, cunicultura e industrias derivadas, y se trataba de lograr que se asemejara a una *explotación en marcha*, que fuera un ejemplo para los productores particulares, a la vez que preparaba la mano de obra especializada.

Cabe recordar que la granja como “propuesta alternativa de coyuntura para el agro argentino” era una idea vigente en ese momento, y ya desde inicios del siglo XX se había manifestado con fuerza en la voz de los ingenieros agrónomos, los educadores y las entidades representativas de los productores. Sin enfrentar las bases tradicionales de la producción pampeana, se propiciaba la diversificación productiva y el arraigo del chacarero en el campo mediante la difusión de las granjas como sistema productivo (Girbal de Blacha, 1989).¹⁰ Asimismo, cuando desde la Dirección de Enseñanza Agrícola del MAN se plasmó la reorganización de 1908, se planteaba la diversificación regional unida a la propuesta de sustitución de importaciones para algunos productos agrarios o derivados. El inspector técnico de las escuelas prácticas, Pedro Iribarne, afirmaba que no era suficiente buscar –a través del accionar de las escuelas– “nuevas variedades agrícolas adaptadas regionalmente”, sino también incentivar las industrias derivadas “que sustituirían artículos que aún se importaban (como quesos y frutas)” (Iribarne, 1908, pp. 5-6).

El subsistema de enseñanza agrícola se interesó desde sus inicios (fines del siglo XIX- inicios del XX) por incluir la lechería e industrias derivadas en la formación que se brindaba en las escuelas del MAN. Esta actividad productiva estaba contemplada en los fundamentos enunciados en la creación de tres de las escuelas agrícolas de la región pampeana por parte del Ministerio en las primeras décadas del siglo XX. Nos referimos a la Escuela de Praticultura y

⁹ Existían escuelas prácticas y especiales, estas últimas en un nivel superior, y en la región pampeana, solo las de Córdoba y Casilda. Ver Gutiérrez (2007) y Ascolani (2011).

¹⁰ Aún hoy figura entre las finalidades de la educación agraria (entre otras más variadas y de acuerdo con los intereses actuales, como por ejemplo el cuidado del medioambiente) “valorar la agricultura familiar, la granja, como modelos diversificados de producción para proyectar nuevas estrategias de producción y trabajo”. Diseño Curricular Ciclo Superior Agrario. 2010. Dirección General de Cultura y Educación, Provincia de Buenos Aires.

Lechería de Bell Ville en Córdoba, de 1904; la Escuela de Lechería de Olavarría, creada a fines de 1911; y finalmente, la Escuela Granja “Ramón Santamarina”, que inició sus actividades como tal en 1924, aun cuando contaba con una historia previa como escuela del “hogar agrícola”.

Tal como sucedía en otros establecimientos semejantes, la capacitación en la escuela Santamarina era casi exclusivamente “a pie de obra”, es decir, práctica, salvo por las breves explicaciones brindadas en el aula o acompañando las tareas, y “concéntrica” (se repetían temas semejantes pero profundizando la preparación en cada reiteración) (Gutiérrez, 2007; Ascolani, 2011, p. 357). Lo productivo más que lo didáctico era la marca de este tipo de emprendimientos, que preparaba la mano de obra adecuada a las producciones agrarias en el nivel de capataz o pequeño productor, en este caso muy ligada a la lechería, una impronta que caracterizaba a la zona.

Sin embargo, Adrián Ascolani (2011, p. 359) afirma que “la intención oficial de capacitar a los hijos de los agricultores, siempre presente, tenía escasa aplicabilidad”, dado que “con su régimen de internado, resultaban onerosas para la economía familiar”, y que a estas escuelas “solo concurrían los hijos de agricultores ricos y de empresarios de las ciudades”, porque además de costosas, los requisitos de admisión eran difíciles de ser cubiertos por hijos de chacareros u obreros.

En el caso de Tandil, la dedicación granjera, y sobre todo, la especialización en quesos aseguraba la calidad del producto, y el interés en recibir la preparación adecuada se vinculaba también con esa circunstancia, lo que le dio una impronta específica a esta escuela. Recibía alumnos de otros establecimientos y también estudiantes de agronomía argentinos y extranjeros, quienes hacían sus prácticas especializadas en industria láctea.¹¹

La producción-aprendizaje comprendía la elaboración de algunos quesos frescos, como los llamados Favorito, Sierras Tandil y Banquete –este último, una marca certificada de la escuela que existe hasta hoy en Tandil– pero sin dudas, en esta etapa, la estrella y por el cual la granja tenía prestigio era el Cheddar,¹² al que se dedicaba la mayor proporción de leche que recibía la fábrica.

11 Años más tarde las prioridades didácticas cambiarían, no obstante, la identidad institucional continúa ligada a la producción alimenticia y a la quesería hasta la actualidad, aunque con las modificaciones impuestas por los gustos del consumidor.

12 “Con la denominación de Queso Cheddar se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas”. Es un queso de masa semicocida, fermentada, salada, sabor ligeramente picante, color blanco amarillento o amarillento y de forma cilíndrica, entre otras especificaciones (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, 1971 y actualizaciones).

El impulso inicial respondió a la contratación de personal especializado –como la del director inglés Radcliffe– y al equipamiento que realizaba el MAN “con los últimos elementos tecnológicos para la fabricación de productos lácteos”. Luego, durante la dirección del agrónomo Segundo Heredia, se contrató al experto danés Christian Lauridsen, quien se puso al frente de la fábrica en 1927 y logró “rápidamente extraordinarios resultados” (Pérez, 2012).¹³ El primero y más resonante fue la participación en la exportación de quesos a Inglaterra ese mismo año, país en el cual, según se afirmaba, se los había comparado con productos equivalentes de Canadá y Nueva Zelanda.

En efecto, la *Revista de Economía Argentina* reproducía en 1927 una noticia del diario *La Razón* sobre “el queso argentino en Londres”, el reporte informaba que el delegado comercial del MAN en esa ciudad, doctor Juan Richelet, había enviado un cable para notificar que la tercera partida de quesos Cheddar de la Escuela “Ramón Santamarina” había tenido muy buen éxito y se vendió a 6 chelines más que el precio de venta regular de similar producto canadiense.¹⁴

En 1928, las 98,60 hectáreas con que contaba la escuela no bastaban y se arrendaron 246 has. ubicadas frente a la escuela a Mercedes Santamarina, en un predio denominado “La Pola”, lo cual le otorgaba un interesante espacio para la producción y las prácticas.¹⁵ Esta escuela granja era una de las primeras en su tipo instalada en el país, según se afirmaba, y el personal idóneo que egresaba era demandado por la producción privada, su prestigio se evidenciaba también en las consultas que recibía sobre quesería.

Sin embargo, el número de estudiantes fue escaso al inicio, motivo por el cual se promocionó de diversas maneras el establecimiento escolar. Se planteó un plan de conferencias (con “proyecciones luminosas”) y se colocaron avisos en los periódicos locales y de poblaciones cercanas;¹⁶ incluso en diarios de países vecinos, como por ejemplo *El Diario* de Montevideo –Uruguay–, en

13 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1927. DGEA, MAN. Biblioteca de la Escuela (BE), Tandil. Las Memorias están mecanografiadas y generalmente sin paginar, se conservan en la biblioteca del establecimiento educativo. Para una caracterización de la industria láctea y sus posibilidades comerciales en la época, ver Regalsky y Jáuregui (2010); Pérez (2012).

14 *Revista de Economía Argentina* (1924), p. 150. Centro de Estudios de la Argentina Rural, Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Argentina.

15 Cabe destacar que en esa época en el partido de Tandil tenía aún preponderancia de producción ganadera; el Censo Agropecuario de 1937 consignaba un 21,7% de explotaciones agrícolas sobre el total en explotación, el tamaño de las unidades de producción era en promedio de 239,8 has, pero el 81% de ellas estaban arrendadas. En el Censo de 1947 no se modificó mucho el tamaño promedio, que bajó a 221 has. El cambio vendría después: en 1988 el promedio fue casi el doble, con el 60% de la tierra en explotación dedicada a agricultura. Ver Tripijana (2001, pp. 9-11).

16 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina, 1928. DGEA, MAN. BE, Tandil.

el cual con fecha del 4 de agosto de 1927 y de 1928 se mencionaba que la escuela “contaba con una infraestructura y planes de estudio que estos países no habían desarrollado” (Martínez Goya, 1991, p. 6). En los medios locales se informaba sobre la inscripción para los alumnos y algunas actividades (exámenes, cursos, ensayos).¹⁷ Asimismo, en todo el período estudiado, la institución estaba invariablemente presente en las exposiciones de las sociedades rurales de Azul, Tandil, Olavarría, Palermo, y también en la provincia de Santa Fe (Gálvez, Rosario, Santa Fe, Rafaela), una presencia que servía para dar a conocer con mayor amplitud la labor que efectuaba la escuela.

Mientras tanto, la producción –que era parte de la formación de los alumnos– seguía en aumento, con predominio absoluto de los quesos, aun cuando el aprendizaje abarcaba también saberes de las restantes industrias de granja, como avicultura, porqueriza y chacra. Los alumnos cursaban además idioma nacional, aritmética, contabilidad agrícola-ganadera y administración rural.¹⁸

En los años treinta se agregaron a la producción y enseñanza las variedades de queso Sbrinz y pasta filada. No obstante, se privilegiaban pocos tipos de quesos, según la tónica impuesta por el director de la fábrica, Lauridsen, quien en su informe de 1939 afirmaba que “esta norma consulta debidamente los intereses de la enseñanza y propósitos de la escuela, pues se considera mejor enseñar unos pocos tipos de quesos que diluir a esta excesivamente con numerosas variedades”.¹⁹ A los nombrados se agregó el Fontina, por los buenos resultados en producción y venta. De otras variedades, solo se hacían pequeñas muestras para enseñanza (Gouda, Provolone, Holanda; además de otros productos, como el dulce de leche y la caseína).

La estrategia de concentrarse en la enseñanza de una variedad acotada de productos, replicaba el panorama de los países europeos como Francia, donde las escuelas de lechería estaban difundidas desde fines del siglo XIX y “concentraban sus trabajos sobre un pequeño número de quesos” (en especial, los de pasta prensada cocida) (Delfosse, 2007, p. 55).²⁰

La enseñanza se hizo efectiva en la escuela granja a partir de 1925. Ese año se recibieron los primeros alumnos del curso anual, bajo la gestión de Lauridsen en la fábrica y los ingresos por la venta de los productos se

17 Por ejemplo: Exámenes finales en escuelas agrícolas (1940, enero 18). *Nueva Era*, p. 3; Cursos breves sobre tambo y elaboración de derivados de la leche (1948, junio 16). *Nueva Era*, p. 2. Tandil.

18 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1928. DGEA, MAN. BE, Tandil

19 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1939. DGEA, MAN. BE, Tandil.

20 Traducción propia del francés.

incrementaron: \$284 en 1923; \$317 en 1924; \$3.444 en 1925; \$8.258 en 1926 y \$16.960 en 1927.²¹

Se afirmaba que, “emplazada [la escuela] en la zona productora de quesos se ha especializado en el CHEDDAR y, complementariamente en la explotación de granja en general”. La mayor parte de la leche producida en el tambo de la escuela, tanto como la comprada al efecto, se usaba con esa finalidad. En 1931, más de 200.000 kg de leche por año eran destinados al Cheddar, contra los 51.000 utilizados para elaborar otros quesos.²²

En consonancia con la política del MAN, la especialización de las escuelas posibilitaba cierta rotación de los estudiantes. Así, el establecimiento “Ramón Santamarina” permitía a los egresados de otras escuelas agrícolas profundizar la formación en quesería. Por ejemplo, en 1931, casi la mitad del alumnado provenía de la escuela de Olavarría (11), y dos estudiantes venían de la escuela de San Juan. Cabe recordar que el establecimiento de Olavarría tenía orientación en lechería,²³ por lo que perfeccionarse en Tandil en la elaboración de quesos y de otros productos de granja era altamente complementario con la preparación que recibían en el establecimiento de origen. Es probable que existiera una estrecha vinculación entre ambos centros educativos, no solo a través de este traspaso de alumnos, sino también por la presencia de egresados de la histórica escuela de Santa Catalina y de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Plata en ambas escuelas. En 1940, además, compartían el mismo jefe de estación experimental, el ingeniero agrónomo Germán Miranda, egresado de esas instituciones.

El número de estudiantes inscriptos anualmente en Tandil osciló en la década de 1930 entre 33 y casi 50, la capacidad de alojamiento del internado no permitía mucho más y hay que tener en cuenta que a los estudiantes regulares se le agregaba un número variable de practicantes que acudían a la fábrica a recibir cursos o a hacer prácticas en diversos momentos del año.

21 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1927. DGEA, MAN. BE, Tandil.

22 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1931. DGEA, MAN. BE, Tandil. [En mayúscula en el original].

23 La escuela práctica de lechería de Olavarría fue creada en 1911, y recién en 1916 se produjo la primera graduación. Las autoridades de la escuela durante la conmemoración del centenario expresaron que ésta se creó “para dar respuesta a los tambos que eran de grandes dimensiones y necesitaban mano de obra calificada”. La escuela de Agricultura festejó sus 100 años (2011, noviembre 24). *Infoeme*, diario digital de Olavarría, www.infoeme.com (consultado el 11/3/2013).

Cuadro 2. Alumnos inscriptos y egresados. Escuela granja “Ramón Santamarina”

1935		1936		1937		1938		1939		1940		1941		1942		1943	
I	E	I	E	I	E	I	E	I	E	I	E	I	E	I	E	I	E
34	-	33	13	43	6	39	9	40	7	46	6	52	8	55	13	58	8

Fuentes: Anales de enseñanza agrícola. 1940-1943. DGEA.MAN, Buenos Aires²⁴ y Martínez Goya (1991, p. 97).

La crisis mundial de 1929-30 repercutió negativamente en la escuela –así como en todo el sistema educativo ligado a la producción– y provocó una reducción de la producción y, sobre todo, de las ventas; aunque el impacto se amortiguó porque se envió mayor cantidad al consumo interno y se produjo un ahorro en la compra de materia prima que demandaba la elaboración destinada a la exportación. El promedio de queso Cheddar fue de 739 kg diarios contra los 970 kg del año anterior; representaba el 75% de lo producido por la fábrica, incluyendo la manteca.²⁵

Las dificultades para la producción y la enseñanza provenían especialmente de la provisión de la materia prima. La leche, que gravitaba fuertemente en los costos, a veces no era suficiente para elaborar los diversos tipos de queso y permitir así las prácticas del alumnado. Se afirmaba que, solucionando ese tema, “se colocaría a la altura de la industria privada”, ya que el costo de producción bajaría. Un problema que se hizo acuciante en 1938, cuando solo se había utilizado la leche producida en el establecimiento, lo que provocó la disminución abrupta de la producción de quesos. Al año siguiente, la dificultad fue subsanada y es interesante señalar que se les propuso un plan de pago a los proveedores a partir de la calidad, esto requería la realización de análisis específicos de la calidad bacteriológica de la leche.²⁶ De este modo, se premiaba al productor más eficiente en ese aspecto, lo cual incentivó mejores prácticas productivas en los tambos de la zona que proveían a la escuela.

24 La publicación de los Anales fue impulsada por el ingeniero agrónomo Guillermo Aubone, mientras estuvo al frente de la Dirección General de Enseñanza Agrícola.

25 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1931. DGEA, MAN, BE, Tandil.

26 Memorias de la Escuela Ramón Santamarina. 1938, 1939. DGEA, MAN, BE, Tandil.

Cuadro 3. Quesos elaborados en la escuela granja entre 1927 y 1939, en kilogramos

Año	Queso cheddar	Quesos semiduros, otros, de postre	Total quesos	Manteca
1927	—	—	17.743	796
1928	14.306	9.017	23.313	1.882
1929	—	—	44.535	—
1930	27.350	15.072	42.422	—
1931	29.284	6.866	36.150	1.932
1932	—	—	—	—
1933	17.450	3.514 (Banquete y Favorito)		1.626
1934	33.352	7.759	41.111	1.092
1935	—	—	16.581	—
1936	18.560	6.075 (5.659 Banquete y Favorito)	24.625	753
1937	4.436	3.794 (3.659 Banquete y Favorito)	1.139	
1938	6.169	3.048	9.217	654
1939	21.291	5.290	26.581	983

Fuentes: Memorias de la Escuela Ramón Santamarina. 1928, 1931, 1934, 1938, 1939. DGEA, MAN. BE, Tandil.

Nota: las cifras se refieren a la suma de lo producido en el año más las existencias previas, (por ejemplo, en 1931 del Cheddar, 9.207 kg eran existencia previa). En las primeras Memorias no había datos discriminados para las otras variedades, aunque al parecer el queso Banquete ya se producía desde la creación de la escuela.

Los valores de lo obtenido por la venta de los productos, entre los provenientes de la fábrica, eran más del 80% de las ventas totales, y se habían mantenido relativamente estables en la segunda mitad de la década de 1930 (salvo durante la caída de 1938), entre 16 y 20 mil pesos entre 1935 y 1939. Las disminuciones se debían a los bajos presupuestos asignados en determinados años.²⁷

¿Cómo se ponía en práctica el plan de estudios concéntrico que caracterizaba a este tipo de escuelas? El plan de estudios de tres años vigente desde 1933 implicaba, para el primer año, la adquisición de conocimientos sobre higiene, recepción y preparación de la leche; en segundo año se centraban en la manteca; y en tercero, en los procedimientos para obtener los diversos tipos de queso. En los tres cursos, los alumnos participaban en la elaboración, control y preparación para la venta de los principales productos. Se consideraba de

27 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1939. DGEA, MAN. BE, Tandil.

gran valor que pudieran practicar en la fabricación de diversos bienes –lo cual era posible si se disponía de gran cantidad de materia prima– para luego estar mejor preparados para la actividad privada.

Los certificados otorgados fueron: hasta 1947, “Competente práctico en lechería, agricultura y ganadería”; en 1948 y 1949 fueron como “Práctico en agricultura, ganadería y lechería”; y a partir de 1950, luego de la reforma curricular del año precedente, fue el de “Técnico en producción y elaboración de leche”.

La impronta del director José López Galán sobre cómo enseñar y producir revelaba el espíritu vigente en la escuela granja durante el período que abarca este artículo: la orientación productiva de las escuelas agrícolas era la tónica esencial, marcada por la presencia de los técnicos del MAN, pero sin abandonar una estrecha vinculación con la enseñanza. Ésta, en un sentido amplio, no solo preparaba a los alumnos regulares, sino que extendía su influencia a través de las consultas que hacía la comunidad y mediante la especialización de los futuros profesionales agronómicos de las universidades de La Plata y Buenos Aires –y también algunos extranjeros– que realizaban sus pasantías en Tandil.

Los años cuarenta/cincuenta: cambios y permanencias

En los años cuarenta, algunas condiciones cambiaron, aunque no la filosofía principal de la escuela. El impacto que la Segunda Guerra Mundial produjo en las importaciones de maquinarias; el peronismo y sus políticas educativas y un cambio en el plan de estudios, alteraron en parte el ritmo escolar y productivo del establecimiento, pero sin alejarlo de su vinculación con la agroindustria láctea ni abandonar la tónica productivista.

El número de egresados se mantuvo fluctuante, fueron 13 en 1951 y hubo un pico de 20 en 1955; mientras que para los últimos años de la década fueron entre 4 y 6. Desde 1960 la matrícula se estabilizó y la situación cambió definitivamente a partir de 1966, con el ciclo de agrónomos en marcha y ya asimilada la institución a una escuela de nivel medio, los graduados fueron más de 20 por año (Martínez Goya, 1991, pp. 94, 97, 127-128).

Una cuestión a destacar es la modificación de la demanda de quesos en la Argentina y en particular, con relación a la escuela “Ramón Santamarina”. El queso Banquete (de postre, semiduro) era el de consumo más popular y pasó al primer orden, estrictamente para el mercado interno, ya que el Cheddar tradicional de la escuela era más caro y más ajustado al gusto inglés o norteamericano. El aumento del consumo interno de quesos en el país comenzó a notarse a partir de fines de la década de 1940, lo cual incidió en la labor de la escuela

granja. Esa situación se haría muy evidente a partir de los años sesenta, cuando la mayor parte de la producción se volcó al consumo interno, y en particular, los de pasta semidura.

La restricción de las importaciones, primero por la guerra y luego por la política del gobierno peronista, dificultaba la entrada de maquinarias necesarias para diversificar los tipos de queso en la fábrica. Sin embargo, fruto de las gestiones ante el Instituto Argentino para la Promoción del Intercambio, esta limitación fue superada. En 1947, la instalación de una planta frigorífica permitió conservar los quesos excedentes del verano para el invierno, y para la venta directa (en la escuela o por encomiendas).²⁸ Tal vez un correlativo aumento del presupuesto haya contribuido a este desempeño productivo y escolar.

El valor de lo recaudado por la venta de los productos creció considerablemente entre 1944 y 1948, de \$80.000 a 181.000. La inversión en la escuela y la mayor demanda pudieron haber influido, pero cabe destacar también los aumentos en los precios debidos a la inflación, que poco a poco se hacía sentir, tal como específicamente se advertía en las Memorias, donde se dejaba constancia del incremento del costo de la leche (que entre 1944 y 1949 subió un 189%) y el correlativo del producto elaborado, que debía venderse más caro. De igual manera, se habían obtenido beneficios, pero con la distorsión del efecto inflacionario.²⁹

Cuadro 4. Quesos elaborados en la escuela granja entre 1943 y 1950, en kilogramos

Año	Queso cheddar	Quesos Banquete	Otros	Total quesos	Manteca
1943	29.987	Banquete: 20.141	—	50.128	1.068
1946	43.313	Banquete: 31.533	3.150	77.996	1.897
1949	22.176	Banquete: 27.592	6.500	56.268	—
1950	7.078	Banquete: 16.909	4.900 (Sbrinz y Gouda)	27.887	1.447
1951	3.800	Banquete: 24.023	5.765 (Gouda, Sbrinz, otros)	33.580	1.705

Fuentes: Memorias de la Escuela Ramón Santamarina. 1943, 1946, 1949. DGEA, MAN. BE, Tandil y Martínez Goya (1991, pp. 7, 98).

Para el período posterior a 1951 no hay datos, ya que las Memorias dejaron de publicarse y solo se recupera información a partir de 1961, cuando se creó la cooperativa y ésta recopilaba los datos. Ese año se produjeron 19.923

28 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1948. DGEA, MAN. BE, Tandil.

29 Memorias de la Escuela Ramón Santamarina. 1946, 1949. DGEA, MAN. BE, Tandil.

kg de quesos, sin discriminar variedades, cuando ya el técnico Lauridssen se había jubilado (en 1954) y la fábrica estaba a cargo de Arnoldo Ortelli (Martínez Goya, 1991, p. 102).

A partir de 1949 se produjo una reestructuración de las escuelas agrícolas que alcanzó también al establecimiento “Ramón Santamarina”, lo cual alteró en parte su funcionamiento, en particular debido al nuevo régimen de enseñanza y a la distribución de las secciones. Por el Decreto 25447 y la Resolución Ministerial 2388 de ese año, la nueva denominación de la escuela de Tandil fue “Escuela de Producción e Industrialización de Leche”.

Las escuelas del Ministerio tendrían “en adelante el carácter de una explotación económica especializada”, que contaría solamente con las secciones correspondientes. Se establecía la gratuidad, con entrega de vestuario, alimentación y utensilios de trabajo; a los estudiantes se les daría una remuneración e intervendrían en el planeamiento económico de la producción. Se creaba un Consejo de enseñanza y otro asesor.³⁰

En la nueva escuela de Tandil, la enseñanza y el trabajo se dividían solo en tres secciones: Producción de forrajes, Tambo y cabaña e Industrialización de leche. Los jefes de cada una de las tres secciones pasaban a tener la mayor jerarquía, con una distribución semanal de las tareas.³¹ Esta reestructuración implicó una inclinación más definida aún por la producción e industrialización de leche en el sentido que analizamos aquí. En consonancia con esa medida, se incorporó un nuevo tambo modelo y se intensificó la producción de forrajes en agricultura, a la vez que disminuyó la de granos.

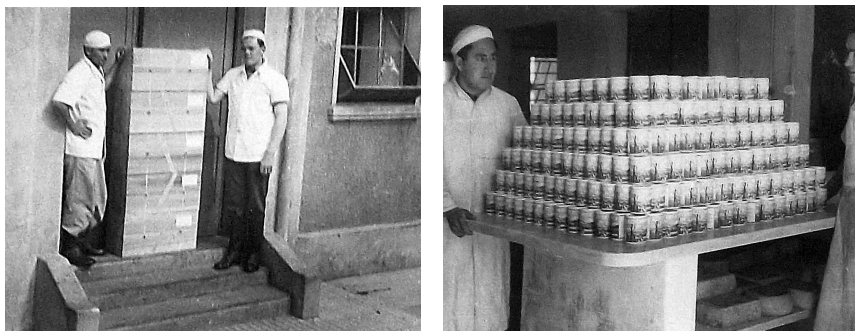
La reforma del régimen de estudio de 1949/50 ha quedado en el recuerdo del personal de la escuela como una etapa difícil, porque consideraban que la nueva orientación descuidaba los sectores no encuadrados como secciones, como era el caso del monte frutal que quedó casi eliminado, o el sector avicultura, donde se anuló la cría de reproductores de calidad (Martínez Goya, 1991, pp. 95-99, 100). Es decir, la escuela perdió el carácter de enseñanza de granja diversificada que había tenido desde su origen, pues hasta 1948 –aun cuando se había especializado fuertemente en la fabricación de quesos– conservaba las “secciones técnicas” de una granja. Con el cambio, se acentuó la dedicación a la agroindustria láctea, como lo reflejaba el mismo título otorgado a los egresados.

30 *Mundo agrario*, noviembre de 1949, p. 8. Biblioteca de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad Nacional de La Plata, La Plata. La consulta de esta publicación se realizó en 2005, antes de la reestructuración de la institución.

31 Acta del 7 de noviembre de 1949. Libro de Actas 1949-1961 de la Escuela de Producción e Industrialización de la Leche “Ramón Santamarina”. Inédito. BE, Tandil.

Otra cuestión que se menciona para esta etapa es que la escuela tenía un bajo presupuesto, situación agravada por el hecho de que una parte de los quesos producidos eran derivados a la Fundación de Ayuda Social “Eva Perón” y se restaban para la venta, de ese modo mermaban los ingresos extra que se podían obtener por esa vía. Los testimonios citados afirman que el conjunto de estas cuestiones “produjo situaciones verdaderamente tensas y angustiantes” entre 1952-1955, por lo que habría sido un sistema de corta duración (Martínez Goya, 1991, p. 100). Sin duda, un eufemismo para referirse a un tema también político, vinculado con el peronismo y su destitución.

Imagen 3 y 4. Productos destinados a la Fundación “Eva Perón”, quesos y dulces, 1951



Fuente: Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1951. DGEA, MAN. BE, Tandil.

Además de las dificultades económicas mencionadas anteriormente, otro foco de tensión se habría generado con la obligación impuesta desde el gobierno –como en todo el sistema educativo– de difundir la política oficial del peronismo. Al respecto, solo se ha conservado la información incluida en la Memoria de 1951, en la que se consignaba que:

“de acuerdo a lo dispuesto por la superioridad, se han organizado actos semanales a cargo del personal superior de esta escuela con el objeto de difundir entre los alumnos sobre la Obra que está cumpliendo el Gobierno de la Nación Argentina, en el orden económico, político y social”.³²

Los temas de las conferencias giraban sobre el labrador maestro de la tierra, el fomento agrícola, el plan oficial de distribución de semillas, los

32 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1951. DGEA, MAN. BE, Tandil.

progresos en equipos para la industria lechera, el mejoramiento tambero, la organización sindical argentina, la legislación rural, los progresos en la sanidad, la tierra debe ser de quien la trabaja, fomento de la educación física, la comercialización de productos, aspectos económico-sociales de la industria lechera, cooperativismo rural, educación, fomento de la producción rural, los progresos en alimentación, el trabajo y el progreso en lo jurídico, el sembrador argentino y la nueva orientación agrícola.

La Memoria elevada al Ministerio no deja de traslucir cierto disgusto con esta tarea, evidenciada además en el intento de circunscribirse en las conferencias lo más posible a la especialidad de la escuela. Pensamos que la difusión de la obra gubernamental y de la palabra del presidente Juan D. Perón se debe haber hecho más frecuente luego de 1951, en detrimento de otros temas, tal como sucedió en el ámbito educativo común.

Desde 1953, se formarían “técnicos agropecuarios” con un plan de 19 materias –entre ellas, Lechería–, siempre distribuidas a lo largo de los tres años de estudios. Al año siguiente debió ajustarse incluso el año lectivo y el ingreso de los alumnos.³³ La denominación del título cambiaría nuevamente en 1959/60 a “Técnicos en Lechería”, hasta 1964 inclusive. A partir de entonces, la implementación del nuevo plan de estudios –ciclo de agrónomos– con sus primeros egresados en 1966 y la transferencia al Ministerio de Educación en 1967, permiten hablar de una nueva etapa en la historia de las escuelas agrícolas, ya sustraídas de las reparticiones relacionadas con la producción. Hasta ese momento, a pesar de los cambios de planes y denominaciones, la orientación productivista de la enseñanza y el peso de los profesionales agrónomos se conservó, lo mismo que la impronta de la producción de quesos (“los queseros” era la denominación que recibieron en el lenguaje cotidiano de la escuela los técnicos en lechería); luego, el aporte pedagógico de los especialistas de la educación fue modificando en parte el perfil de la enseñanza.

La proyección del trabajo de la escuela granja

El planteo productivo de las escuelas agrícolas del MAN como “explotación modelo” y la difusión de los conocimientos impartidos hacia los productores de las zonas de influencia –cuando muy pocos tenían acceso a la educación formal–, eran sin dudas algunos de los fundamentos de la creación del subsistema de enseñanza agrícola del Ministerio. El caso de la Escuela “Ramón

³³ Libro de Actas 1949-1961 de la Escuela de Producción e Industrialización de la Leche “Ramón Santamarina”. BE, Tandil.

Santamarina” respondía a la necesidad de “constituir también un incentivo para mejorar cualitativamente la producción quesera”.³⁴ La misma presencia de sus productos en el mercado era considerada fundamental en ese sentido.

Entonces, uno de los medios de proyección de la escuela era la comercialización de los productos y esto contribuía a su conocimiento y prestigio. Las ventas se realizaban en Tandil y en diversas ciudades bonaerenses: Capital Federal, La Plata, Azul, Mar del Plata, Necochea, Tres Arroyos, Ayacucho, Vela. También la presencia en la costa atlántica fue un aspecto importante en la búsqueda de mercados por parte de los productores queseros tandilenses.

La participación en las exposiciones rurales era otra manera de proyectarse al productor. La escuela granja de Tandil se presentaba en las exposiciones rurales de Palermo, Azul, Concordia, y otras localidades, aparte de la misma ciudad cabecera del partido, con muestras de ganado y productos como los quesos, sin dejar de recibir premios por su producción.

La finalidad de extender los beneficios de la preparación especializada que brindaba la escuela se cumplía también recibiendo practicantes, sobre todo en la sección “Fábrica”, al menos desde 1930. Los visitantes no solo eran estudiantes sino también docentes, quienes realizaban diversas prácticas durante unos días o varios meses, de acuerdo con las necesidades y solicitudes. Provenían de las facultades de agronomía de Buenos Aires y La Plata, de otras escuelas agrícolas (oficiales y privadas), y muchos de ellos eran extranjeros de países latinoamericanos (uruguayos, bolivianos, chilenos, peruanos, brasileros, venezolanos). Se trataba de estudiantes de agronomía o incluso profesionales ya egresados, como ingenieros agrónomos, que precisaban conocer la práctica efectiva de la industria láctea. Es de destacar la presencia de mujeres, lo cual no era habitual en el establecimiento –una vez cerrada la escuela del hogar agrícola– ya que la enseñanza en las escuelas prácticas era exclusivamente masculina.³⁵

Las modalidades mediante las cuales la escuela se relacionaba con los productores e instituciones eran diversas: podía vincularse con la Federación Agraria Argentina prestando sus instalaciones para la Fiesta de la Siembra, como ocurrió en 1927 y quedó registrada en la Memoria y la imagen de la escuela; en la asistencia a los cursos que ofrecía el establecimiento. Para 1938 hay datos sobre un curso que involucró aspectos de elaboración de queso (en esa oportunidad, Banquete y quesos blandos), manejo de vacunos en el tambo, y sobre

34 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1943. DGEA, MAN. BE, Tandil.

35 En 1943, una de las estudiantes de agronomía que hacía sus prácticas en la escuela era Haydée Bidigorri, quien sería directora de la Escuela del Hogar Agrícola de Bolívar, desde 1948 hasta 1971. Luego pasaría a desempeñarse como Directora de Enseñanza Agrícola en el Ministerio de Educación de la Nación.

otras cuestiones, como la avicultura. Entre los cursantes había 34 agricultores, unos 33 tamberos, 7 empleados y 8 estudiantes.³⁶ Otro vínculo interinstitucional se producía a través del laboratorio: se preparaban los cultivos necesarios para elaborar distintos tipos de quesos, no solo para la misma escuela sino para otras del MAN. También se realizaban experiencias e investigaciones sobre leche y derivados a solicitud de diversas personas interesadas del país o incluso del extranjero.

Las experiencias no se restringían a la lechería, se extendían a otras actividades, como por ejemplo, el ensayo comparativo de forrajeras, cuyos resultados se daban a conocer por el periódico local.³⁷

Asimismo, era frecuente que se evacuaran consultas sobre diversos temas. En ese sentido, este tipo de establecimiento en cierta manera cumplía la función que luego tendría el INTA, ya que las estaciones experimentales eran escasas y no siempre se podía acudir a ellas para solucionar las dudas. Las consultas solían ser específicamente para la sección Fábrica, sobre los más diversos temas relacionados con la producción de quesos u otros derivados de la leche: materia grasa, defectos de elaboración, empleo de fermentos, equipamiento más adecuado, procedimientos para obtener las distintas variedades, cómo instalar una fábrica particular, incluyendo el asesoramiento sobre el presupuesto necesario para la instalación y el proyecto y plano de la fábrica.

Los pedidos de consejos para instalar una fábrica provenían de Tandil, mientras que los temas más vinculados a los problemas de elaboración eran consultas de personas de diversas localidades, según consta en las Memorias.

En suma, la proyección de lo trabajado en una escuela agraria especializada como la de Tandil era mayor que el número de estudiantes que recibía anualmente, y se expresaba en las diversas acciones con las cuales la institución se relacionaba con la comunidad, con los productores, las entidades agrarias y otras escuelas: venta de productos, participación en exposiciones, análisis de laboratorio, consejos sobre cuestiones productivas, recepción de practicantes que al volver a sus lugares de origen difundían los aprendizajes obtenidos; estas eran algunas de las maneras en que estos conocimientos trascendían las puertas del propio establecimiento educativo.

Reflexiones finales

El Ministerio de Agricultura de la Nación tuvo un proyecto educativo

36 Memoria de la Escuela Ramón Santamarina. 1938. DGEA, MAN. BE, Tandil.

37 *Nueva Era*, 16 de febrero de 1940, p. 2. Tandil.

agrario desde su creación, a fines del siglo XIX (Gutiérrez, 2007; Plencovich, Constantini y Bocchicchio, 2009), que luego de algunos pasos inciertos y vacilaciones se llevó a cabo con coherencia desde las primeras décadas del XX hasta los años sesenta, en que perdió el control de la educación formal de la especialidad por su transferencia a la esfera educativa. En esa propuesta tuvo incidencia sobre todo el grupo de profesionales, ingenieros agrónomos y veterinarios egresados de las universidades de La Plata y Buenos Aires, pero también los peritos agrónomos de la escuela de Santa Catalina, que se proyectó más allá de su cierre a fines de los veinte. Este proyecto se plasmó en la existencia de pocas escuelas pero especializadas, que debían servir no solo como fuente de generación de conocimientos y preparación de mano de obra vinculada a las producciones e industrias agrarias, sino también –y tal vez más que nada– como irradiadoras de ese tipo de conocimientos.

Una de las actividades comprendidas en estos emprendimientos fue la agroindustria láctea –la lechería formaría parte de la currícula de casi todas las escuelas agrarias–, expresada en el caso que nos ocupa –el de la Escuela Granja “Ramón Santamarina” de Tandil– en la producción especializada de quesos, un producto que durante el siglo XX ha demostrado ser uno de los más importantes en la dieta de la población argentina. Ubicada en una zona ecológicamente favorable para la explotación tambera y con una dotación de tierras adecuada (en parte propias –por la donación de la familia que da nombre a la escuela– y en parte arrendadas), la escuela tiene una rica y peculiar historia, vinculada en principio a la propuesta de educación de la mujer rural, a partir de escuelas del “hogar agrícola”, motorizadas sobre todo por el ingeniero agrónomo Amadeo. Aun cuando contó con un interés inicial y maestras becadas para lograr su perfeccionamiento en ese tipo de enseñanza, pronto fue cerrada y el destino posterior del predio está vinculado a la escuela granja y a la especialización quesera.³⁸ El activo interés del ministro de Agricultura Tomás Le Bretón por mejorar y modernizar las diversas producciones que estaban en la órbita de su cartera, benefició a la granja tandilera, ya que se contrataron técnicos extranjeros y se la dotó de tecnología moderna para la fabricación de quesos.

Las dificultades encarnadas en presupuestos a veces escasos, provisión y costo de la materia prima, problemas para importar maquinarias adecuadas, cambios en los planes de estudio o adoctrinamiento político en los años cincuenta, no impidieron que esta escuela se consolidara, sobre todo por su especialización en derivados de la lechería. La llegada de diversos practicantes,

38 La Escuela del hogar agrícola tuvo su proyección en los cursos que sus egresadas encararon desde el MAN en diversas localidades del país (Amadeo, 1946; Gutiérrez, 2007).

alumnos y profesionales de las facultades de Agronomía argentinas como extranjeras confirmó el prestigio ganado.

A partir de los hábitos de consumo más diversificados de la población, los quesos comenzaron a ocupar un lugar relevante y justificaron ampliamente las iniciativas del MAN en la difusión de conocimientos adecuados y para encarar la producción en condiciones que sirvieran de modelo a la actividad privada, especialmente de pequeños y medianos emprendimientos vinculados a la quesería artesanal. Son “saberes socialmente productivos”, en tanto “estaría incluyendo la producción dentro de un conjunto que supera lo meramente económico, que ubica lo productivo dentro de una constelación de transmisión, producción y apropiación cultural” (Ossana, 2009, p. 19).

Además, la estabilidad de la escuela se vio favorecida por gestiones directivas que le otorgaron coherencia al proyecto educativo/productivo de la institución.³⁹

Referencias bibliográficas

1. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (1971 y actualizaciones). *Código alimentario argentino*. Art. 632 (2006). Disponible en: www.anmat.gov.ar
2. Allen, R. (1929). *Enseñanza agrícola. Documentos orgánicos*. Buenos Aires: Ministerio de Agricultura de la Nación, Sección Propaganda e Informes.
3. Amadeo, T. (1946). *La redención por la mujer*. Buenos Aires: Guillermo Kraft.
4. Ascolani, A. (2011). Los agricultores y la educación para la modernización y la integración social durante el apogeo y la crisis de la Argentina agroexportadora, 1899-1936. En A. Civera, J. Alfonseca Giner de los Ríos y C. Escalante (Coords.) *Campesinos y escolares: la construcción de la escuela en el campo latinoamericano (siglos XIX Y XX)* (pp. 349-392). México: El Colegio Mexiquense-Miguel Ángel Porrúa.
5. De Filippo, J. (1984). *La enseñanza superior de las ciencias agropecuarias en la República Argentina*. Buenos Aires: Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
6. Delfosse, C. (2007). *La France fromagère (1850-1990). Mondes ruraux contemporains*. París: La Boutique de l'Histoire.
7. Girbal de Blacha, N. (1988). *Estado, chacareros y terratenientes*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.

³⁹ En la actualidad, a la escuela de nivel medio preexistente se suma un Instituto Agrotecnológico terciario, que imparte una Tecnicatura Superior en Industrias Agroalimentarias.

8. Girbal de Blacha, N. (1989). La granja, una propuesta alternativa para el agro pampeano, 1910-1930. *Canadian Journal of Latinamerican and Caribbean Studies*, 14 (28), 71-115.
9. Graciano, O. (2004). Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las Ciencias Agronómicas y Veterinarias en Argentina, 1860-1910. *Signos Históricos*, 12, 8-36.
10. Gutiérrez, T. V. (2007). *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana, 1897-1955*. Bernal: Universidad Nacional de Quilmes.
11. Gutiérrez, T. V. (2013). *Saber y producción con tradición granjera. La escuela-granja de Tandil y la agroindustria láctea, 1920-1960*. Ponencia presentada en las X Jornadas Nacionales y I Internacionales de Investigación y Debate. Actores, estrategias y poder en el mundo rural. Buenos Aires, 28, 29 y 30 de mayo, Universidad Nacional de Quilmes.
12. Iribarne, P. (1908). *Objeto de las escuelas prácticas regionales de agricultura*. Buenos Aires: Ministerio de Agricultura de la Nación, División de Enseñanza Agrícola.
13. Martínez Goya, A. (Ed.) (1991). *Escuela agrotécnica Ramón Santamarina, 1916-1991. 75° aniversario*. Tandil: Grafikart.
14. Ministerio de Agricultura de la Nación. (1915). *Plan y reglamento de la escuela del hogar agrícola Ramón Santamarina*. Buenos Aires: Ministerio de Agricultura de la Nación.
15. Ossana, E. (2009). Introducción. En E. Ossana (Coord.) *Sobre viejos y nuevos saberes. Educación, trabajo y producción en la provincia de Santa Fe* (pp. 13-19). Rosario: Laborde.
16. Pérez, D. (2012). El origen de los famosos quesos del Tandil. Disponible en: <http://www.historicus-daniel.blogspot.com.ar>
17. Plencovich, M. C., Costantini, A y Bocchicchio A. M. (2009). *La educación agropecuaria en la Argentina. Génesis y estructura*. Buenos Aires: Ciccus.
18. Provincia de Buenos Aires, Dirección General de Cultura y Educación (2010). *Diseño curricular ciclo superior agrario*.
19. Regalsky, A. y Jáuregui, A. (2010). *La industria láctea argentina entre las dos guerras mundiales (1918-1939). Desafíos y soluciones*. Ponencia presentada en las XXII Jornadas de Historia Económica. Río Cuarto, 21, 22, 23 y 24 de setiembre, Asociación Argentina de Historia Económica.
20. Reguera, A. (2006). *Patrón de estancias. Ramón Santamarina: una biografía de fortuna y poder en la pampa*. Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires.

21. Tripiana, J. (2001). *Transformaciones productivas en el agro bonaerense. El partido de Tandil, 1937-1988*. Ponencia presentada en el 5° Congreso Nacional de Estudios del Trabajo. Buenos Aires, 1, 2 y 3 de agosto, Asociación Argentina de Especialistas en Estudios del Trabajo.