

XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2013.

La educación agraria y la agro industria láctea bonaerense. Estudios de caso, Tandil y Bavio.

Gutierrez y Talía Violeta.

Cita:

Gutierrez y Talía Violeta (2013). *La educación agraria y la agro industria láctea bonaerense. Estudios de caso, Tandil y Bavio. XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-010/373>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia 2 al 5 de octubre de 2013

ORGANIZA:

Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras

Universidad Nacional de Cuyo

Número de la Mesa Temática: 44

Título de la Mesa Temática: “Saber y producción en las agroindustrias regionales de Latinoamérica: investigación, educación y difusión de conocimientos, 1880-2010”

Apellido y Nombre de las/os coordinadores/as: Ascolani, Adrián; Gutiérrez, Talía; Rodríguez Vázquez, Florencia

LA EDUCACIÓN AGRARIA Y LA AGRO INDUSTRIA LÁCTEA BONAERENSE. ESTUDIOS DE CASO, TANDIL Y BAVIO

*Talía Violeta Gutiérrez
Centro de Estudios de la Argentina Rural/Universidad Nacional de Quilmes
Idhics/Universidad Nacional de La Plata
Correo electrónico: taliavioletag@yahoo.com.ar*

1- Introducción:

Según nos informa el Consejo Federal de Inversiones, “la República Argentina es el segundo productor de leche de América Latina (después de Brasil) y se ubica en el décimo primer lugar a nivel mundial en exportaciones globales (FAO 2004), tercero en el rubro leche en polvo entera (USDA 2004) y recientemente ha incorporado el suero

<http://interescuelashistoria.org/>

deshidratado y la leche condensada a sus exportaciones.” Mientras tanto, la producción de quesos en sus diversas variedades se ubica casi enteramente en el mercado interno. (CFI, 2012)

La formación de recursos humanos y la generación de conocimientos adaptados a las condiciones de producción de la industria láctea ha sido en su mayor parte derivada de la experiencia previa de amplios sectores inmigrantes –vascos por ejemplo, pero también de otros orígenes, como italianos, irlandeses, aún daneses- que tuvieron un papel en su surgimiento. Pero también el Estado a través del subsistema de educación agraria ha incluido la divulgación de saberes técnicos y productivos sobre el tema.

La lechería y quesería ha ocupado un lugar importante en la enseñanza agraria desde sus inicios y fue el Ministerio de Agricultura de la Nación el que tempranamente estableció escuelas especializadas con ese fin, aunque luego también las reparticiones provinciales, como el Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia de Buenos Aires. Llevando a cabo la producción directa y comercialización de lo obtenido o vinculándose con la comunidad, a través del asesoramiento o motorizando también diversas acciones con los productores locales de sus zonas de ubicación, las escuelas han actuado como dinamizadoras de la actividad, en especial a través de pequeñas y medianas empresas, a veces de carácter cuasi familiar.

Este último es el caso de las escuelas que forman parte de este estudio, la Escuela granja Ramón Santamarina de Tandil y la escuela agraria Lucio V. Mansilla ubicada en la estación Bartolomé Bavio, en la cuenca mar y sierras y cuenca abasto sur respectivamente.

Dos son entonces las situaciones de vinculación con la industria láctea que nos interesa analizar, para la etapa iniciada en los años setenta (derivadas en parte de la ubicación territorial de las escuelas en zonas con diferentes características socioeconómicas). En un caso una historia ligada a la fabricación de quesos, la escuela agraria de Tandil, que, a pesar de las vicisitudes educativas ha conservado hasta hoy, en el otro la relación con la promoción de la actividad lechera, en particular a través de motorizar acciones para el desarrollo rural de la localidad de Bartolomé Bavio, que incluye un reciente acercamiento a la quesería.

Pensamos que ambas escuelas agrarias –actualmente dependientes de la Dirección General de Cultura y Educación bonaerense- se han convertido en verdaderos referentes educativos en las respectivas comunidades y, si bien la formación es más amplia, entre sus secciones didáctico productivas conserva preferente importancia la producción <http://interescuclashistoria.org/>

láctea y derivados, en consonancia con las características de su zona de influencia. En ese sentido, junto a ofertas educativas no formales frecuentemente anexas o establecidas en poblaciones cercanas (los Centros de Educación Agraria), las escuelas tienen un potencial importante en capacitación de los estudiantes para la industria láctea y derivados -ya sea en emprendimientos propios o en empleos calificados-¹ y en la producción propia transformándose en ámbito formativo también desde ese punto de vista para los productores privados.

2- La agroindustria láctea

La Argentina “es el proveedor más antiguo de leche en el continente latinoamericano”, ha exportado en diversas ocasiones quesos, leche en polvo, manteca. A mediados del siglo XX surgió la obligación de pasteurizar la materia prima, desde la década de 1970 el ordeño se mecanizó, se empieza a usar el enfriado y mayores exigencias de calidad. (Comerci, 2006-2007:43)

Esta industria ocupa alrededor del 4 % de las manufacturas de origen agroindustrial (3,8 % en 2002). Sin embargo, no obstante su pujanza en algunos aspectos, hay que remarcar que los tambos han sido desplazados en buena parte por la producción de granos, especialmente soja, que permite mayores ganancias con menos gastos. Además la concentración, que avanzó fuertemente en los años noventa, hace que pequeños productores puedan desaparecer o se limiten a vender su leche a las grandes empresas.

En efecto, los tamberos independientes “se convierten en un eslabón más de la cadena productiva”, ya que tres empresas líderes, Mastellone (la Serenísimas), Sancor y Nestlé “controlan buena parte del mercado nacional, canalizando la producción de sujetos independientes y cooperativas...”. (Comerci, 2006/2007: 45) Veremos que incluso tienen vinculación con las escuelas, como es el caso de Serenísimas con la escuela Lucio Mansilla,

Sin embargo, décadas atrás la industria láctea había mostrado su pujanza, presentando incluso un desempeño exportador. Durante la primera guerra mundial Argentina entró en el mercado internacional con sus quesos, vendiendo a Estados Unidos en particular el queso denominado Cheddar allí demandado, pero luego de finalizado el conflicto este

¹ Sobre todo si el estudiante puede acceder a la continuidad de sus estudios terciarios en la especialidad, cuando la eterna discusión sobre la necesidad de difundir saberes para el trabajo o una preparación más general en la escuela secundaria no se ha extinguido.

mercado casi desaparece. (MAN, 1922: 318) Sin embargo no se cortó, el queso de pasta dura siguió siendo el principal integrante de la exportación de lácteos en esa época.

La provincia de Buenos Aires concentraba entonces el 60% de los tambos del país, que brindaban la materia prima necesaria para la industria. En todo el período de entreguerras se mantuvo el predominio de Buenos Aires en cuanto a cantidad de establecimientos para la industria láctea, seguida por Santa Fe y Córdoba (la Capital Federal tenía pocas empresas pero más grandes). Ya en la década del cuarenta se consigna una modificación a favor de estas dos últimas provincias, que crecieron más, como ha destacado un estudio reciente. (Jáuregui y Regalsky, 2010: 9, 14)

Pero para los años sesenta la situación se había modificado en parte, y la capacidad exportadora casi desapareció. “A partir de mediados de la década del sesenta, el sector se transformó básicamente en un proveedor del mercado interno”. (CFI,2012)

Se produjeron entonces cambios en la sociedad, la economía y la cultura, que repercutieron también en el consumo de alimentos, entre ellos los de origen lácteo, como los quesos. Tal como pasaba en otras partes “la evolución de la producción lechera y de su elaboración, asociadas a la de la comercialización, tienden a hacer del queso un producto de masa, un producto caracterizado por su ubicuidad”. Los quesos [y también los otros subproductos lácteos] respondían a las exigencias de un público cada vez más ciudadano, dada la urbanización creciente.(Delfosse, 2007:116[traducción propia])

En el caso de los quesos la Argentina se convirtió en una gran consumidora, ubicándose alrededor de 1963 el aumento fuerte de pasta semidura, que fueron los que más evolucionaron. (SRA, mayo 1974)² En 1966 se produjo una crisis de superproducción láctea, sin embargo a inicios de la década de 1970 aumentó la exportación de subderivados, con el primer récord de leche en polvo.(Anales SRA, mayo/1974: 8-20) Este producto dominaría en el futuro el escenario exportador. Se afirmaba entonces que la lechería argentina ya no podía desarrollarse solo en base al mercado interno pues se veía afectada desde hacía tiempo por el mercado internacional, además de las modificaciones en la estructura productiva.

² El Código Alimentario Argentino (en vigencia desde 1971 con sus diversas modificaciones) establece en su capítulo VIII, art 605 en adelante las diversas características que deben tener los quesos, de acuerdo al contenido de humedad (conocidos como blando, semi duro y duro, aunque luego se agregan otros con mayor humedad), las variedades dependen de las bacterias ácido lácteas, maduración, masa lavada o no, etc. (ANMAT, 2013: cap. VIII).

Sin embargo, el destino de los productos siguió centrado en el ámbito nacional. Por ejemplo en 1972 se produjeron de leche en polvo -el principal producto de exportación- 46 mil novecientas toneladas exportándose solo diez mil, (SRA, mayo 1970:10). Recién en la década de 1990 se modificó la situación cuando “luego de 1994-95, con la consolidación del Mercosur y del mercado brasileño [...] nuestras exportaciones [con referencia a productos lácteos] comenzaron a crecer rápidamente, hasta alcanzar las 216.413 toneladas en 1999, con un valor de 372,6 millones de dólares”. (CFI, 2012)

Pero algunos productos, notablemente los quesos, restan aún con el paso del tiempo y los diferentes eventos económicos, centrados en el mercado interno. “En términos de composición relativa, el “mix” de consumo nacional se caracteriza por la alta participación de los quesos, especialmente de variedades de pasta blanda (Cuartirolo, Cremoso, Por Salud) seguidos por los de pasta semidura (Pategrás, Gouda, Danbo y otras barras) y algunas variedades de quesos de pasta dura (Reggianito, Provolone, Sardo, etc.).³ Incluso en algún caso como los quesos de Tandil se discute actualmente la posibilidad o no de lograr para los mismos la caracterización de “producto típico certificado de origen”. (Champredone, 2011:1)

Existen actualmente 13 cuencas lecheras en todo el país, que “presentan una gran diversidad”. La provincia de Buenos Aires concentra el 27% de la producción, siendo la tercera luego de Córdoba con 33% y Santa fe con 30%. Las cuencas de abasto se dedican mayormente a la producción de leche para abastecer a las grandes ciudades, en cambio en las cuencas industriales más alejadas es relevante la producción industrial de derivados, como los quesos y mantecas (Quintana y Reca, 2010:74-75). AACREA informa en 2011 sobre 21 cuencas lecheras, pues incluye algunas las más pequeñas situadas fuera de las zonas centrales (AACREA, 2011).

Es en ese contexto productivo que accionan las propuestas educativas agrarias, dependientes tanto con relación a la educación escolarizada como cierta parte de la educación no formal, de las diversas reparticiones educativas provinciales, notablemente después de la descentralización educativa completada a inicios de los noventa con la transferencia de los servicios educativos de nivel medio a las provincias.

³ La leche fluida ocupa el segundo lugar en el consumo nacional de lácteos, y en este caso se destaca el crecimiento que experimentó la participación de la leche esterilizada UAT o “larga vida”, que pasó del 8 % en el año 1992 al 42,5 % en el año 2001. La leche en polvo (entera y descremada), si bien su principal destino es la exportación, tiene aún un buen mercado doméstico, ya sea por los canales de venta tradicionales, las licitaciones públicas y por el uso industrial.” (CFI, 2012)

3. Industria láctea y educación

Este binomio nos remite a la reflexión sobre la relación entre educación y trabajo, a la vez que a consideraciones sobre la transmisión de saberes socialmente productivos.

La primera de las vinculaciones comprende múltiples aristas, no es menor la discusión sobre inculcar saberes productivos a los jóvenes en la educación formal, entre ellos los referidos a las producciones agrarias y agroindustriales. Uno de los problemas que se advierten es que “los procesos de precarización del trabajo y de la propia vida afectan más a los jóvenes y adultos porque, si no les fue propiciado en la infancia y en la adolescencia la educación prevista, es mucho más difícil su tarea de trabajar y educarse de acuerdo con la cultura humanística y científico-tecnológica de nuestro tiempo”. (Tiriba y Ciavatta, 2011: 10) Esto es válido tanto para el mundo rural como el urbano y nos remite pensar en el concepto de trabajo que deseamos manejar aquí.

Adherimos al respecto a la definición de Ossana, el trabajo es un “conjunto de atributos, relaciones, saberes y representaciones que los sujetos ponen en juego para insertarse productivamente en la sociedad, para vivir y transformarla y que los constituye como sujetos económicos”.(Ossana, 2009:18) A la luz de este concepto la precarización aparece como más grave aún que en una concepción meramente económica del sujeto, y la educación -formal y no formal- tiene una fuerte responsabilidad al respecto para enfrentar el problema, desde la transmisión de saberes “socialmente productivos”.

Estos saberes implican que se estará “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, en el marco de una concepción amplia de sociedad y de distribución y/o redistribución de bienes tangibles e intangibles”. (Ossana, 2009: 19)

La lechería e industrias derivadas formó parte prácticamente de todos los emprendimientos educativos agrícolas (escuelas granjas, escuelas agrotécnicas o agrarias, según las diferentes denominaciones) desde comienzos del siglo XX, entre otras cosas para el abasto de los mismos establecimientos, y también por el esfuerzo en lograr que las escuelas se convirtieran en una “explotación en marcha”. La producción diversificada en establecimientos que tuvieran las características de una granja era el

ideal de las escuelas del MAN, que combinara avicultura, apicultura, cunicultura, pequeñas industrias derivadas, etc.⁴

Sin embargo solo algunas estuvieron especializadas en la preparación para la industria láctea, que estuvo en el fundamento de la creación de tres de las más antiguas escuelas agrícolas de la región pampeana por parte del Ministerio de Agricultura de la Nación. La primera en Córdoba, la escuela de praticultura y lechería de Belle Ville de 1904, y las otras dos en la provincia de Buenos Aires: la escuela de lechería de Olavarría, con fecha de creación de fines de 1911 y finalmente, la granja escuela Ramón Santamarina, que inició sus actividades como tal en 1924, aún cuando contaba con una historia previa con relación al hogar agrícola desde 1915. En Santa Fe la propuesta del diputado nacional santafesino Bosano Ansaldo, para crear una escuela granja en Roldán relacionadas con la explotación tambera, luego desembocó en la creación de una escuela en Campo Villarino (Ascolani, 2011:364-365). Actualmente pertenece el predio a la Universidad de Rosario.

La escuela Inchausti de la UNLP, ubicada en el partido de Veinticinco de mayo (creada en 1931), contaba desde 1945 con una fábrica de productos lácteos y en 1951 incorporó la materia “Industria lechera”, como parte de una formación más amplia.

También en esa época el Poder ejecutivo provincial dicta en 1949 el decreto de creación de la Escuela de Lechería de la Colonia Manantiales, cerca de Chascomús, sobre propiedad expropiada a Luis y Jorge Bemberg. Se preveía que la escuela utilizara las instalaciones de la colonia, con una fábrica para aprendizaje, e incluso un tambo piloto y estación de inseminación. (Asuntos agrarios, 1953: 14) Sin embargo no se concreta como escuela sino como estación o chacra experimental.

Hemos elegido para este análisis dos emprendimientos educativos ubicados en Buenos Aires, con historias diferentes pero ligados al fomento de lechería o industrias derivadas como la quesería: la escuela Ramón Santamarina de Tandil y la escuela Lucio Mansilla de Bartolomé Bavio, analizados en particular para la etapa que va desde la década de 1970 a la actualidad, es decir luego de los cambios socioeconómicos y educativos agrarios de mediados de los sesenta.

⁴ La granja era la propuesta para lograr la diversificación productiva y el arraigo del productor en el campo, sin enfrentar las bases tradicionales de la cerealicultura pampeana, por parte de ingenieros agrónomos, sectores políticos y entidades representativas de los productores. Girbal de Blacha, 1989:71-115. Aún hoy figura entre las finalidades de la educación agraria (entre otras más variadas y de acuerdo a los intereses actuales, por ejemplo en cuidado del medioambiente) “valorar la agricultura familiar, la granja, como modelos diversificados de producción para proyectar nuevas estrategias de producción y trabajo”. (DGCE, 2010)

La ubicación territorial de las ofertas educativas -en el sentido de conformación social del territorio - influyó en la inclinación de sus especialidades, al estar vinculadas a dos de las cuencas lácteas bonaerenses. Una de ellas, la cuenca “mar y sierras”, en la que Tandil ocupa el lugar de “polo productivo”, con una alta calidad de los suelos. Por otra parte, la cuenca “abasto sur” incluye a la localidad de Lucio Mansilla –estación Bartolomé Bavio- casi en el límite sur de la misma.

Ambas escuelas se han convertido en verdaderos referentes en las respectivas comunidades locales y zonas de influencia, por diversas razones, entre otras un desempeño consecuente y comprometido con la educación agraria –en los casos estudiados muy ligado a la industria láctea- a pesar de los cambios curriculares y de dependencia (ministerios relacionados con la producción a reparticiones educativas). Pero también debemos destacar la existencia de gestiones directivas y del cuerpo docente de un desempeño prolongado, que han acompañado la evolución, otorgando unidad a la actividad escolar y productiva, a veces a pesar de los vaivenes en la política educativa.

3.1- Las escuelas y sus historias

La escuela Ramón Santamarina de Tandil pertenece actualmente a la región educativa 20 que abarca Balcarce, Lobería, Necochea, San Cayetano y Tandil. El diagnóstico de la Dirección de Cultura y Educación destaca que Tandil tiene la actividad económica más diversificada, con explotaciones agropecuarias, turismo, minería y actividad industrial.(DGCE, 2013) Zona con tierras ricas para la producción ganadera y agrícola, las que compiten por el espacio. Podemos agregar al respecto que se ha producido a partir de la década de 1960 un incremento en la actividad agrícola en detrimento de la ganadería, con paulatino desplazamiento en los últimos tiempos de los productos tradicionales como maíz y trigo por la soja, en un contexto de concentración de la propiedad, con la consiguiente reducción del número de explotaciones familiares.(Jacinto y Nogar, 2012: 76)⁵

La escuela Lucio Mansilla de Bavio se encuentra en la región educativa 1, que se conforma con los partidos de La Plata, Berisso, Ensenada, Magdalena (al que pertenece

⁵ En las agroindustrias hay una integración vertical y predominan los quesos. Este aspecto y el turismo rural “contribuyen a la resistencia local y al reposicionamiento de los actores antes los cambios de las condiciones externas, y expresan cómo la combinación del saber-hacer local puede sostener procesos de desarrollo territorial”. (Jacinto y Nogar, 2012:76).

Bavio), Punta Indio y Brandsen. En estos tres últimos -de base socioeconómica rural- predomina la actividad ganadera con producción lechera, cría de invernada, agricultura, avicultura, apicultura, horticultura y cría de cerdos. (DEGCE, 2013) Dentro del partido de Magdalena, Bavio goza de las tierras más altas (una buena parte del resto corresponde a tierras bajas y aún a la pampa deprimida) y ricas de la pampa ondulada, muy favorables para la actividad tampera y de cría de ganado, aunque también se produce soja, maíz y otras producciones menores. Su población está muy ligada a la actividad rural en sus diversas especialidades.⁶

“La granja” es el apelativo con que se conoce aún hoy a la escuela agraria Ramón Santamarina de Tandil.⁷ Pero en sus inicios fue “Escuela del Hogar agrícola” para mujeres, creada en 1916, iniciativa en la que confluyeron las ideas del entonces director de enseñanza agrícola del Ministerio de Agricultura de la Nación, ingeniero agrónomo Tomás Amadeo y la Fundación “Ramón Santamarina” que se proponía rendirle homenaje instalando una escuela agraria en terrenos donados por su viuda. Ya desde ese entonces el plan de estudios incluía, entre otros aspectos de actividades de granja y economía doméstica, el desarrollo de la habilidad para organizar una “escuela ambulante de lechería”. (MAN, 1915) Suprimida al poco tiempo, en 1918 fue transformada en granja de experimentación.

Pero no fue hasta 1924 que comenzó a funcionar como granja escuela, y en ello fue determinante la acción del ministro de agricultura, Tomás Le Bretón, secundado por el director de enseñanza agrícola ingeniero Alejandro Botto, ya que, a iniciativa del propio ministro se contrató al inglés John Radcliffe para la dirección de la escuela, y posteriormente, en 1927 y ya bajo la dirección del ingeniero agrónomo Segundo Heredia, al experto danés Christian Lauridsen para la fábrica de quesos.

A partir de 1925 comenzó a recibir alumnos, primero en cursos breves y luego anuales, brindando la capacitación casi exclusivamente práctica, “a pie de obra”, con breves explicaciones brindadas en aula o acompañando las tareas. La jerarquía era de “granja escuela” y en 1933 se la incorporó al plan de estudios de tres años de las escuelas prácticas. El título que recibían quienes completaban los cursos era “competente práctico en agricultura y ganadería, con especialización en lechería”. (75° Aniversario, 1991: 6 y 14, Gutiérrez, 2007: 41-68) Lo productivo más que lo didáctico era la marca

⁶ Entrevista al vice-director escuela Lucio Mansilla, marzo' 2013, realizada por la autora en el establecimiento.

⁷ Algunos aspectos sobre este emprendimiento educativo y su vinculación con la quesería de Tandil en la primera mitad del siglo XX, han sido desarrollados en Gutiérrez, 2013.

<http://interescuclashistoria.org/>

de este tipo de emprendimientos, en este caso muy ligado a la lechería y la fabricación quesera (una impronta que caracterizaba a la zona).

En 1949 se impuso un nuevo régimen de enseñanza según decreto 25447 de octubre de ese año y resolución ministerial 2388, y el establecimiento pasa a ser denominado “Escuela de producción e industrialización de leche” contando con las Secciones Producción de forraje, Tambo y cabaña e Industrialización de leche.

Para la década de 1960 entonces esta escuela ya contaba con una larga historia vinculada a la producción e industrialización de lácteos, en particular sus quesos, cuando en 1967 fue traspasada, con el resto de las entonces llamadas “escuelas agrotécnicas” de la entonces Secretaría de Agricultura y Ganadería (que reemplazó al Ministerio en 1956), a la de Educación. Se inició entonces otra etapa, caracterizada por cambios en planes de estudio –iniciados ya en 1963- nuevas visiones sobre cuestiones didáctico productivas, y una historia de “transferencias”, que culmina con la descentralización educativa de los noventa.(Gutiérrez, 2012:3-9) Actualmente depende de la Dirección de Cultura y Educación de la provincia de Buenos Aires a la que fue transferida en 1993. Su matrícula está compuesta por unos 500 alumnos, “hijos e hijas de productores, peones rurales, veterinarios e ingenieros agrónomos; jóvenes provenientes de familias de comerciantes y empleados; chicos y chicas del campo y de la ciudad” (con un 30% de mujeres) (Abramovich, 2009:)

En cuanto a la escuela Lucio V. Mansilla su origen estuvo ligado a la movilización de la comunidad local en pos de la instalación de una oferta educativa de nivel medio en la localidad, entre 1974 y 1975. En 1974 (gobierna el peronismo, 1973-1976) se organizaron los vecinos, muchos de ellos productores rurales, entre los que sobresalían los tamberos, para obtener una escuela secundaria para la comunidad. Se creó inicialmente un Centro Educativo Agrario y, con el apoyo del Ministerio de Asuntos Agrarios, implementaron cursos intensivos sobre técnicas agropecuarias y cooperación, pero la finalidad era fundar una escuela agraria. Luego de haber sopesado otras alternativas esta modalidad aparecía como la más adecuada, de acuerdo a los intereses de la zona. Se conformó entonces una cooperadora de miembros de la comunidad, con un compromiso fuerte de las autoridades locales, ya que el delegado municipal se convirtió en el coordinador en la gestión ante el Ministerio de Asuntos Agrarios, del que dependía aún esta modalidad educativa. (Gutiérrez, 2012: 10-12). En 1975 inició sus cursos la escuela con 22 alumnos inscriptos, bajo la dependencia de la Dirección de Enseñanza Agraria. La Federación Agraria Argentina apoyó activamente la creación y <http://interescuclashistoria.org/>

definía a la escuela como “nueva en todo sentido, participativa, abierta y creadora, donde la comunidad tiene un papel fundamental en su orientación y operatividad, junto al Estado...”...“esta escuela marca una importante etapa en la concepción y puesta en marcha de planes sobre enseñanza agraria”. (FAA, 1975) ⁸

La vinculación entonces con el mundo de la producción láctea se da desde el inicio vía la participación de los productores en la creación misma de la escuela, y luego también a través de la relación con los grupos CREA (Consortios Regionales de Experimentación Agrícola, creados en 1956 en el país sobre el modelo francés), entre otras acciones con la participación de la escuela en el programa “Tranqueras abiertas”.⁹

En 1977 la escuela pasó a depender de la cartera educativa provincial, y el título que se brindaba a los alumnos, hasta 1993, era “bachiller agropecuario” en 5º año y si cursaban un 6º optativo accedían al diploma de “técnico agropecuario con especialización en producción lechera”. La modalidad permitía que los egresados se insertaran laboralmente en establecimientos dedicados a la producción láctea.(Para usted, 1991)

Las cosas se modificaron bastante a partir de la aplicación de la Ley federal de educación de 1993 y su correlato provincial, y la implementación de la Educación general Básica y el Polimodal.

En la actualidad unos 400 alumnos cursan su educación media en esta escuela, provenientes no solo de la localidad de Bavio y poblaciones cercanas sino de la ciudad de La Plata y aún de Buenos Aires, es decir tanto jóvenes ligados familiarmente a la economía rural y a la actividad predominante de la zona como los de procedencia netamente urbana, pero atraídos no solo por el tipo de formación sino por la contención brindada en una escuela de doble jornada.

3.2- Educación, industria láctea y desarrollo local

La industria láctea y el desarrollo rural de Tandil y Bavio han tenido una evolución autónoma de la educación formal, pero una vez esta establecida ha participado activamente en el proceso junto a los productores de la zona y no solo preparando a los jóvenes sino integrando diversos emprendimientos locales junto a los productores.

En el caso de la escuela de Tandil, la orientación productivista del emprendimiento en épocas del Ministerio de Agricultura y una modalidad adoptada por los primeros

⁸ La escuela se creó por resolución ministerial de fines de 1974. (MAA, 1974)

⁹ Entrevista realizada por la autora al vicedirector de la Escuela Lucio Mansilla, 27 de marzo de 2013. Cabe destacar que las entrevistas mencionadas en este trabajo son no estructuradas y realizadas a informantes clave, con el fin de complementar la información documental.

técnicos europeos contratados implicaba que, si bien el objetivo era formar en actividades de granja diversificada, hubiera una dedicación específica a la fabricación de quesos. La concentración en pocas variedades, en particular en este caso el cheddar como producto principal, requerido por la demanda porteña e incluso inglesa, donde se llegó a exportar, era la característica. El director de la fábrica Christian Lauridsen afirmaba en 1939 que “esta norma consulta debidamente los intereses 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”. (MAN, 1939) Se elaboraban también en menores cantidades y a los fines de la enseñanza los quesos frescos Favorito, Sierras Tandil y Banquete, sbrinz y pasta filada.

La educación agrícola práctica se caracterizaba entonces (al menos hasta los años cuarenta) por la concentración en lo productivo, reducción a lo mínimo de la explicación teórica, y especialización casi exclusiva en un producto, para enriquecer la calidad y poder comercializar asimismo con éxito. Egresados de otras escuelas, estudiantes y graduados de las facultades de agronomía argentinas y extranjeras solían realizar pasantías en la escuela de Tandil con el fin de especializarse en quesería. Años más tarde, cambios de planes de estudio, administrativos, didácticos e incluso en las preferencias de la demanda, no evitarían que la identidad de la Escuela R. Santamarina continuara ligada en buena parte a la industria lechera y la quesería.

Para la escuela Lucio Mansilla mientras tanto, un eje importante de vinculación con el sector productivo, lácteo en primera instancia, ha sido a través de la “Semana provincial del desarrollo rural de Bartolomé Baviero”, de la que el predio de la escuela es la sede. De hecho frecuentemente se nombra aún a la exposición en el lenguaje cotidiano como “Semana de la lechería”. La actividad comenzó en 1983 ligada a la industria láctea y a la necesidad de promover el desarrollo local y era precisamente una muestra lechera, pero más tarde se incorporaron otros rubros, primero ganadería vacuna para carne, luego ovinos y porcinos, y otras producciones como avicultura, cunicultura, incluso horticultura, y finalmente maquinarias. Sin embargo y pese a la diversificación y cambios operados, la exposición de razas lecheras y el concurso de ordeño, son los momentos culminantes de la exposición. (El día, 1993) En ese sentido ha sido importante y continúa en esa línea la vinculación entre la Asociación del Desarrollo Rural de Baviero y la escuela junto con el Centro de Educación Agraria (CEA) que se creó en 1991 en el mismo predio. No solo brindan el espacio sino que participan activamente con sus productos (tanto animales como tambo, etc.), permitiendo a los

estudiantes el contacto directo con los representantes de la producción y comercialización.

Según el testimonio de personal directivo, “la agraria” de Bavio cumplió un papel esencial en la promoción del pueblo aledaño, evitando su virtual “desaparición” –o una lánguida supervivencia podemos agregar- cuando se levantó la vía férrea. El paso de la ruta asfaltada, los grupos CREA, la empresa Vacalín y la escuela agraria aportaron en ese sentido.¹⁰ Es una afirmación muy fuerte y que incluye a la escuela entre los agentes de desarrollo rural local. La desaparición de tambos en las últimas dos décadas, como ha sucedido en las otras cuencas (de unos 70 tambos a inicios de la década de 1990 se pasó a 40 en la actualidad) también afectó a Bavio ya que es una actividad muy importante para la economía de la localidad.

Como en otras zonas, las grandes ganadoras de este proceso de concentración son las empresas multinacionales, como La Serenísima, a las que proveen los tambos pequeños. También existe una empresa local Vacalín, que posee allí una fábrica de productos lácteos, como dulce de leche, helados, etc., y que se ha convertido en una fuente de trabajo para jóvenes y adultos de la localidad, aunque sin tener un contacto directo con el establecimiento educativo.

Sin embargo la orientación otorgada por la Ley federal de educación modificó en parte la situación de las escuelas, con la introducción de conceptos de eficiencia, autogestión entre otros, además de convertirse en Polimodal, modalidad producción de bienes y servicios y con la obligación de “articular” con el tercer ciclo de escuelas primarias de la zona. La vinculación con los aspectos productivos también sufre modificaciones.

En la etapa en que la escuela se especializaba en producción lechera (hasta 1992 lo que no se consumía se vendía a la empresa Gándara) los alumnos/as realizaban una pasantía en tambos de la zona el último año, como manera de preparar su salida laboral, cuestión que luego se vio frenada.

En el caso de la escuela Ramón Santamarina en la década de 1990 la producción láctea y la fábrica de quesos – o “sala de elaboración de productos lácteos” en la denominación actual- se terceriza, como sucede con muchas otras de las actividades estatales, y entra entonces a la escuela el empresariado privado de Tandil. Se concreta a partir de una sociedad entre el Sr. De Vega y los hermanos Elisondo, que obtienen la concesión de la fábrica de quesos. La relación con el personal de la escuela, con larga antigüedad y experiencia didáctico-productiva se hace algo compleja, aunque finalmente se brindan los conocimientos necesarios a los alumnos pero también hubo un

¹⁰ Entrevista realizada por la autora al vicedirector de la Escuela Lucio Mansilla, 27 de marzo de 2013.
<http://interesculashistoria.org/>

intercambio con los concesionarios. Desde el punto de vista de estos se afirma que “empezamos con una concesión para trabajar en este rubro en la Escuela Agrotécnica Dr. Ramón Santamarina y estuvimos ahí ocho años. Después se venció el contrato y tuvimos que tomar otro camino. Resultó interesante haber trabajado en la escuela, aprendí mucho. Al terminarse la concesión tenía dos caminos. O dejaba la industria o hacía una fábrica. Decidí hacer esto último...”. Fue el origen de la actual empresa Produlac, que fabrica quesos artesanales, sin conservantes o inhibidores.¹¹ También personal que había trabajado en la escuela intervino en otro emprendimiento anterior y que había generado productos de prestigio, la láctea marplatense El Amanecer, de 1939, propiedad de los hermanos De Vega, uno de ellos padre del creador de Produlac –en su sede de Tandil- a través de Alberto Goñi, que había comenzado trabajando en la escuela.¹²

Actualmente la escuela fabrica una mayor variedad de quesos, entre los que destacan los históricos Banquete (la fórmula de la masa es de la escuela) y Gouda, que junto al Holandito conforman los de pasta semidura (o mediana humedad), mientras de pasta dura, a los tradicionales Sardo y Cheddar (que en el origen de la granja escuela había sido el motivo de su prestigio, ha recomenzado su fabricación que se había abandonado luego de los ‘60 por ser un queso caro y de difícil elaboración), se agregan el Granjerito (de postre saborizado), Pepato (con pimienta), el Romano y Reggianito (de rallar). De acuerdo a la normativa vigente ya no existe la sección fábrica, sino que las antiguas “secciones didáctico productivas” se han transformado en “entornos formativos”, lo cual puede tener consecuencias a futuro al no existir más el cargo de encargado de sección.¹³ Cabe destacar que todos los productos se elaboran de acuerdo a las normas legales vigentes y tienen el control del Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia.

La producción quesera es –en contraste con lo que sucede con la escuela granja de Tandil- muy nueva en la Escuela Lucio Mansilla, ya que se puede decir que aún está en

¹¹ Testimonio de Juan de Vega, empresario de Produlac. (CET, 2013). Entrevista al director de la Fábrica de quesos de la Escuela Ramón Santamarina, Sr. Cecilio Cabrera, realizada por la autora, Escuela R. Santamarina, Tandil, el 13/2/2013. El sr. Cabrera es egresado de la escuela, promoción '66 como técnico en lechería, luego miembro de la cooperadora y finalmente empleado y jefe de sección.

¹² Entrevista al director de la Fábrica de quesos de la Escuela Ramón Santamarina, Sr. Cecilio Cabrera, realizada por la autora, Escuela R. Santamarina, Tandil, el 13/2/2013. La firma El Amanecer entró en problemas y debió ser vendida a inicios de los 90, prácticamente vaciada. Se terminó conformando una cooperativa de obreros para poder subsistir, en Tandil el 24/2/2013 para producir quesos mientras la comercialización de leche queda a cargo de cooperativa semejante de Mar del Plata. (La voz de Tandil, 2013)

¹³ Entrevista al director de la Fábrica de quesos de la Escuela Ramón Santamarina, Sr. Cecilio Cabrera, realizada por la autora, Escuela R. Santamarina, Tandil, el 13/2/2013. Cuando se modifica la estructura los antiguos cargos se extinguen al jubilarse el personal que revista en ellos. También ver: Pérez, 2011. <http://interesuelashistoria.org/>

sus inicios pues se lanzó en 2011. Sin embargo hay algunas cuestiones que nos gustaría destacar, con respecto a una historia que recién comienza a escribirse. Si en la otra escuela en 2002 se retomaba la producción propia luego de un paréntesis en los años '90, la opción elegida desde el inicio en Bavio es la tercerización de las tareas, con algunas características peculiares. Estas se refieren a que quién tomó la concesión es una empresa familiar, dedicada previamente a tambo y producción de quesos artesanales, encabezada por dos hermanos, varón y mujer, ex alumnos de la escuela, con apoyo de su padre en la comercialización, y de un maestro quesero contratado por los mismos. La razón que se esgrime desde la escuela es la “necesidad de personal idóneo para mantener la calidad”. No se dan clases en la sala de producción pero sí se realizan prácticas con los alumnos, que participan en algunas instancias finales de la elaboración, supervisados por un docente.¹⁴

El principal producto es el queso Gouda saborizado -80% de la leche va a esta variedad- aún cuando también se elaboran quesos sardo y queso duro de rallar. La materia prima se obtiene del tambo de la escuela, complementado con leche del tambo del concesionario y la que se compra a otro tambo, procesándose 2.800 L de leche por día. Se producen unos 32.000 kg de queso barra por año y 42.500 kg en total. El ámbito de comercialización, además de la misma escuela, es Buenos Aires, La Plata, y sobre todo la costa atlántica, en especial en época de turismo.¹⁵ Sin embargo estos productos no se comercializan con el nombre de la escuela o de la cooperadora sino con el apellido de la familia concesionaria, que actúa a porcentaje con la cooperadora del establecimiento educativo. También la atención del local de ventas que funciona dentro de la escuela fue licitada con ese criterio.

La vinculación con la industria láctea a través de los graduados se mantiene también en Tandil, ya que algunos de ellos se dedican a mini emprendimientos relacionados con la quesería. Sin embargo, se da la situación de que muchos, los que no optan por una carrera superior, son simplemente empleados en diversos establecimientos de la zona, incluso los dedicados al turismo, pero no siempre en relación directa con la preparación recibida en la escuela.¹⁶

¹⁴ Entrevista realizada por la autora al vicedirector de la Escuela Lucio Mansilla, 27 de marzo de 2013.

¹⁵ Entrevista realizada por la autora al concesionario de la producción de quesos, Escuela L. Mansilla, 27 de marzo de 2013.

¹⁶ Entrevista al exdirector de la Escuela Ramón Santamarina, realizada por la autora, Escuela R. Santamarina, Tandil, el 13/2/2013. Entrevista a ex alumno, 12/2/2013.

Con relación a estos temas cabe dedicar un párrafo a las cooperadoras. Estas han tenido y tienen muy variadas funciones, semejantes a las cooperadoras de todos los establecimientos escolares, pero en el caso de las escuelas agrarias cumplen también un papel crucial en la comercialización de los productos, y obtención de fondos para emprendimientos productivos. En la escuela Ramón Santamarina, la cooperadora fue fundada en 1961 (es decir varias décadas después de la creación de la escuela) por iniciativa de uno de sus directores más prestigiosos, el ingeniero agr. Alberto Novelli, y la Resol. Ministerial 1375/1961 dio “sustento legal para la conformación de una Asociación Cooperadora con características especiales en cuanto a sus integrantes”. Esta situación está referida a la participación de entidades ruralistas, estatales y de la comunidad, con buena parte de ellas la escuela ya se relacionaba desde antes, en particular cuando en 1937 habían creado una Comisión Colaboradora.(75° aniversario, 1991:100)

La característica particular que adquirió esta cooperadora es que la integran diversas organizaciones intermedias, tanto representantes de los productores, de los profesionales como estatales, a la vez que padres, docentes y exalumnos. La Cámara empresaria, la Sociedad Rural de Tandil, la Unión Productores de leche de la cuenca mar y sierras, la Cooperativa agropecuaria, el INTA (agencia Tandil), el Círculo de ingenieros agrónomos, el Colegio de veterinarios y -desde la creación del Instituto Agro tecnológico- el municipio de Tandil, garantizan “su inserción comunitaria y su necesaria permanente vinculación con el sistema socio-económico cultural”, tal como se afirma desde la unidad académico-educativa. (IAT, 2013)¹⁷ Cabe destacar que no participan directamente empresas particulares, salvo a través de las asociaciones gremiales que las nuclean, con cargos en la cooperadora que no son de las personas sino de las entidades. Como la escuela fue líder en los años sesenta y posteriores de la transformación curricular y la instalación de los proyectos didácticos productivos, la cooperadora les permitió descentralizar y usar el dinero para los gastos de las distintas actividades [no depender permanentemente de las remesas enviadas desde la Dirección de Educación Agrícola nacional]. Sin embargo a mediados de la década la situación se tornó crítica para la cooperadora, pues descendió notablemente la venta de los quesos [coincidiendo con la crisis general de la actividad en 1966], y la puesta en vigencia del plan de estudios de agrónomos con falta de asignación de recursos presupuestarios. Por un

¹⁷ El Instituto integra la Unidad Académica junto con la EEA N°1 desde 2007, con una oferta de nivel terciario, dependiente de la Dirección General de Cultura y Educación.
<http://interescuclashistoria.org/>

tiempo se entregó la leche de los tambos a la usina de la empresa El Amanecer. (75° Aniversario, 1991:105-107). En fin, en cada momento crítico desde el punto de vista del presupuesto educativo la cooperadora se ha hecho cargo de diversos gastos, incluso pago de parte del personal en etapas en que se habían congelado las vacantes, y ha permitido seguir adelante, a la vez que inserta la escuela en el medio socioeconómico y cultural tandilense.

En cuanto a la escuela Lucio Mansilla, la constitución de su cooperadora, que en cierto sentido es previa a la creación del establecimiento, pues surgió del grupo de vecinos que gestionó su instalación, es más tradicional. Actualmente la integran padres, padres de exalumnos, exalumnos y docentes. Diversas entidades tienen convenio o colaboran con el establecimiento pero sin formar parte de su cooperadora: grupo CREA, INTA, Facultad de Agronomía de la UNLP, Asociación del Desarrollo Rural de Bavio, entre otras que permiten que la escuela participe en diversas instancias con productores y reciba también el asesoramiento necesario. La vinculación con las empresas privadas agroindustriales de ha dado por medio de la venta de leche, en su momento a Gándara, a Vacalín, y en los últimos años con La Serenísima, a la que la escuela vendía parte de la leche antes de instalar la fábrica de quesos, y que donó en su momento un tambo transportable. (Actualmente hay otro tambo de última generación).

4.- Reflexiones finales

En un mundo agrario donde avanza la concentración y las grandes agroindustrias, la educación agraria –aún con las dificultades derivadas de los cambios curriculares y presupuestarios- sigue apostando predominantemente a la agricultura familiar, la granja diversificada y la preparación de los estudiantes para encarar sus emprendimientos productivos o comenzar una educación universitaria, sin dejar de presentarles otras opciones vinculadas a la formación de mano de obra calificada.

Por otra parte, en el caso de un establecimiento educativo hay significados que no son los que rigen habitualmente en la industria privada, como el lograr que los alumnos “valoren el trabajo en equipo”, por ejemplo a través de su labor en la fábrica de quesos, o escuchar que un docente de larga trayectoria hable de “mística” de la escuela. Estimaciones también diferentes, desde el punto de vista pedagógico, de una visión puramente productivista de las escuelas agrarias, que era la que primaba en la primera mitad del siglo XX.

En ese contexto la industria láctea –lechería y quesos- ha sido una de las especialidades más atendidas por la educación agraria, por su potencialidad para el trabajo familiar y el desarrollo local, a la vez que conforma una de las agroindustrias más importantes de la región pampeana.

La posibilidad de que los jóvenes accedan a una formación en “saberes socialmente productivos” (Ossana, 2009) que les den las herramientas necesarias para desempeñarse en el mundo laboral, incluso con sus propios emprendimientos, a la vez que los preparen para estudios terciarios o superiores es justamente el gran desafío de la escuela rural. Pensamos que en los casos estudiados, las escuelas agrarias de Bavio y Tandil, situadas en dos cuencas lecheras importantes, realizan su aporte a la cuestión por medio, en buena parte, de su nexos con la industria láctea que ofrece oportunidades de construir provechosos saberes en ese sentido.

La vinculación con los productores, a través de la participación en diversos emprendimientos (la semana del desarrollo local de Bavio es un ejemplo) o en la conformación de las cooperadoras de las escuelas, va en el mismo camino, permitiendo que las escuelas no permanezcan como entidades aisladas del mundo productivo real, aunque aún hay que avanzar mucho en este aspecto.

Es sintomático que ambas escuelas hayan decidido actualmente orientar sus especializaciones en agroalimentos. En la escuela Lucio Mansilla, al implementar el 7° año que recién se está iniciando este permitirá acceder a la tecnicatura en agroalimentos, en tres líneas: roja, carnes, verde, vegetal (hortícolas, mermeladas) y blanca, la leche (en 6° año y según la legislación vigente, el título es bachiller con orientación agraria). En Tandil existe además una Tecnicatura superior en industrias agroalimentarias como carrera terciaria (que se suma a la tecnicatura superior en promoción y desarrollo de emprendimientos agropecuarios).

La impronta en el desarrollo local ha sido tal vez mayor para la escuela Lucio Mansilla por las características de pequeño pueblo rural de la localidad de Bavio, pero la escuela Santamarina, situada en cercanías de una ciudad mediana y con economía diversificada como Tandil, no ha permanecido ajena al desarrollo de la zona y su presencia educativa ha sido y es fuerte, aquí también con una larga historia previa de producción de quesos con prestigio en la zona.

Fuentes:

<http://interescuclashistoria.org/>

AACREA, “De la tierra al país”, junio de 2011. www.coninagro.com.ar (consultado el 20/2/2013)

Asuntos agrarios, Provincia de Buenos Aires, MAA, año I, tomo 3, set de 1953.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología médica (ANMAT), Código alimentario Argentino, 1971 y actualizaciones. www.anmat.gov.ar (consultado 1/4/2013)

Cámara empresaria de Tandil (CET) www.camaraempresaria.org.ar (consultado 2/2/2013). Nota de tapa, Edición N° 14.

CFI Consejo Federal de Inversiones (8/11/2012) *Cadena de la Producción Láctea*. ([Www.Cfired.Org.Ar](http://www.Cfired.Org.Ar)). Basado en datos de la Dirección de Industria Alimentaria - SAGPyA y del Centro de la Industria Lechera (CIL), según informa el CFI. (Consultado 20/2/2013)

Dirección General de Cultura y Educación (DGCE) de la provincia de Buenos Aires, *Diseño curricular ciclo superior agrario*, Res. 875/10.

DGCE, de la provincia de Buenos Aires, “Descripción y análisis de datos e indicadores sociales”, Zonas educativas 1 y 20. www.abc.gov.ar (Consultado 13/3/2013).

El día, 23/9/1993, “Semana provincial del desarrollo rural de Bartolomé Bavio”, La Plata.

Federación Agraria Argentina (1975) Nota enviada a la escuela. (Inédita)

Instituto Agro tecnológico de Tandil (2013), Folleto.

La voz de Tandil, edición digital www.lavozdetandil.com.ar , 24/2/2013 (consultado el 30/3/2013).

Ministerio de Agricultura de la Nación (MAN), (1915) *Plan y reglamento de la escuela del hogar agrícola Ramón Santamarina*.

Ministerio de Agricultura de la Nación (MAN), (1922) *Boletín*, “Los quesos argentinos y su exportación a Norte América”, Buenos Aires, abril a junio.

MAN, Dirección Gral. de enseñanza agrícola, Granja nacional Ramón Santamarina, Memoria, 1939.

Ministerio de Asuntos Agrarios, *Resolución 1181/74*

Para usted, (1994) Bartolomé Bavio. (Revista local)

Sociedad Rural Argentina (SRA), (1974) *Anales*.

Bibliografía:

Abramowski, Ana Laura, “Granjeros último modelo”, en *El Monitor* (nueva época) N° 2, Ministerio de Educación de la Nación, 2008.

Allen, Rodolfo (1929) *Enseñanza agrícola. Documentos orgánicos*, MAN, Sección Propaganda e Informes.

Amadeo, Tomás (1946) *La redención por la mujer*, Buenos Aires.

Ascolani, Adrián (2011) “Los agricultores y la educación para la modernización y la integración social durante el apogeo y la crisis de la Argentina agroexportadoras, 1899-1936”, Civera, Alicia, Juan Alfonseca Giner de los Ríos y Carlos Escalante (coord.) *Campesinos y escolares: la construcción de la escuela en el campo latinoamericano (siglos XIX Y XX)*, México: El Colegio Mexiquense A.C. y Miguel Angel Porrúa ed.; pp.349-392.

Comerci, María Eugenia (2006-2007) “Política de ajuste y reconversión tecnológica en la agroindustria láctea pampeana”, en *Huellas* N° 11, Santa Rosa; p.43

<http://interescuclashistoria.org/>

Champredone, Marcelo (2011) “Qué es un producto típico certificable mediante IG/DO en el contexto Latinoamericano?. Ejemplos a partir del caso argentino”, en *Perspectivas rurales*, Nueva época, año 10, N°19. Disponible en <http://www.revistas.una.ac.cr/perspectivasrurales> (consultado 25/2/2013)

Delfosse, Claire, (2007) *La France fromagère (1850-1990)*, Paris: Mondes ruraux contemporains, La Boutique de l' Histoire.

Escuela agrotécnica Ramón Santamarina, 1916-1991. 75° aniversario (1991) Editor responsable Alfredo Martínez Goya (director de la escuela), investigación y redacción: Raúl Batolla y Daniel E. Pérez, Tandil: Grafikart.

Girbal-Blacha, Noemí (1989) “La granja, una propuesta alternativa para el agro pampeano, 1910-1930”, en: *Canadian Journal of Latinamerican and Caribbean Studies*, vol.14, N°28; p.71-115.

Girbal de Blacha, Noemí (1992) “Tradición y modernización en la agricultura cerealera argentina”, en: *Jarbuch fur Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, pp.369-395

Gutiérrez, Talía (2007) *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana, 1897-1955*, Bernal: Universidad Nacional de Quilmes Editora.

Gutiérrez, Talía (15/3/2012) “Políticas educativas y enseñanza agraria, una relación compleja. Buenos Aires (Argentina), 1960-2010”, en *Revista Iberoamericana de Educación* (RIE), sección 'Estudios e Investigaciones' apartado 'Educación Rural', versión digital, N° 58/3. <http://www.rioei.org>

Gutiérrez, Talía (2013) “Saber y producción con tradición granjera. La escuela-granja de Tandil y la agroindustria láctea, 1920-1960”. *X Jornadas de investigación y debate*, Bernal: UNQ, 28-30/5.

Jacinto, Guillermina y Nogar, Ada G. (2012) “Viejas trayectorias, nuevas articulaciones. Un análisis de las transformaciones territoriales desde los vínculos urbano-rurales en la pampa argentina”, en: *Cuadernos de desarrollo rural*, 9 (69); p.76

Jauregui, A. y Regalsky, A. (2010). “La industria láctea argentina entre las dos guerras mundiales (1918-1939). Desafíos y soluciones”, Ponencia presentada a las *XXII Jornadas de Historia Económica*, Río Cuarto, Universidad Nacional de Río Cuarto.

Ossana, Edgardo, (2009) “Introducción”, Ossana, Edgardo (coord.) *Sobre viejos y nuevos saberes. Educación, trabajo y producción en la provincia de Santa Fe*, Rosario: Laborde Editor; pp.13-21.

Pérez, Daniel (2011) “El Origen de los famosos quesos del Tandil”, www.historicus-daniel.blogspot.com.ar. [Consultado el 18/2/2013]. El profesor Daniel Pérez es uno de los redactores del libro del 75° aniversario de la escuela Ramón Santamarina.

Quintana, José y Alejandro Reca, (2010) “Lechería. Concretando el potencial existente”, en: Reca, Lucio; Lema, Daniel y Flood, Carlos (ed.), *El crecimiento de la* <http://interescuclashistoria.org/>

agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires; pp. 74-75. Apuntes agroeconómicos, año 1 N°2, 2002. Fac. de Agronomía, UBA.

Tiriba, Lia y Ciavatta, Maria (org.) (2011) *Trabalho e Educaçao de Jovens e adultos*, Brasilia: Editora de UFF.