

# **La modernización agrícola en Argentina y los establecimientos educativos de orientación productiva: el aporte de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1900- 1920)<sup>(\*)1</sup>**

Florencia Rodríguez Vázquez<sup>(\*\*)</sup>

## **1. Introducción**

En el presente trabajo estudiamos el proceso de producción y difusión de saberes técnicos vitivinícolas en el período 1900- 1920, focalizándonos en las tareas desarrolladas a tal fin por dos agentes: la Escuela Nacional de Vitivinicultura y sus egresados.

La actividad del organismo oficial no fue homogénea ni organizada ya que, por un lado, protagonizó recurrentes conflictos que afectaron su vida institucional y la ejecución de los planes de estudio y, por el otro, sólo esporádicamente recibía apoyo gubernamental para impartir una educación eficiente.

A su vez, los jóvenes graduados habrían tenido dificultades para insertarse exitosamente en el ámbito laboral privado debido a atributos característicos de un gran subsector de bodegueros -tradicionalismo, mantenimiento de prácticas obsoletas, lógica lucrativa<sup>2</sup> y “ausencia de la organización científica de la producción”<sup>3</sup>- durante el período de estudio. Por esto, nos preguntamos por las alternativas para superar este obstáculo como agentes de transferencia tecnológica en el sector público. El análisis propuesto se fundamenta en que los esfuerzos innovadores en el área tecnológica están intrínsecamente asociados a la generación e incorporación de conocimientos<sup>4</sup>.

Antes de abordar en profundidad el problema de estudio, consideramos necesario referirnos brevemente a algunos caracteres particulares del contexto de producción, circulación y apropiación de los saberes especializados que permitirán comprender al lector la dinámica de la generación y difusión tecnológica en Mendoza en las primeras décadas del siglo XX.

RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, Florencia “La modernización agrícola en Argentina y los establecimientos educativos de orientación productiva: el aporte de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1900- 1920)”, en **Historia Regional**, Sección Historia, ISP N° 3, Año XXI, N° 26, 2008, pp. 239-256.

## **2. Algunas cuestiones preliminares: el contexto de recepción de los saberes técnicos**

La implantación de un moderno modelo económico agroindustrial vitivinícola, de base capitalista, en la provincia de Mendoza fue un dinámico proceso que comportó cambios políticos, financieros, geográficos, institucionales y culturales<sup>5</sup>.

El paso de una economía basada en la exportación ganadera a una economía agroindustrial vitivinícola<sup>6</sup>, en el último cuarto del siglo XIX, supuso profundas transformaciones tendientes a superar la tradición técnica colonial y la escala productiva muy limitada, que habían caracterizado a la vitivinicultura local hasta mediados de la década de 1870. Así, los pioneros de la vitivinicultura, entre quienes podemos mencionar a Eusebio Blanco, Salvador y Emilio Civit y Tiburcio Benegas –políticos y bodegueros-, plantearon la modernización y transformación tecnológica del sector para alcanzar una industria de calidad.

Sin embargo, esos proyectos no se concretaron. Desde principios de siglo XX, los intereses de los incipientes productores se orientaron, prioritariamente, al aumento de viñedos en toda la provincia y de las bodegas, para poder procesar las crecientes cantidades de materia prima: en 1895 se contabilizaron 1.770 explotaciones vitícolas y 433 bodegas, cifra que en 1914 trepó a 6.160 y 1.398 respectivamente<sup>7</sup>. Ante este crecimiento cuantitativo de la agroindustria nos preguntamos si hubo una efectiva modernización en los procedimientos de elaboración vínica y quiénes protagonizaron e impulsaron ese cambio.

Estudios previos demostraron que sólo los propietarios de las bodegas más grandes –un reducido pero poderoso grupo que conformaba el 14% del total de establecimientos vinícolas- eran quienes reconocían la importancia de hacer estudios que dinamizaran la industria vitivinícola regional. Además, sólo ellos contrataban personal de dirección técnica para la bodega aunque, generalmente, a cargo de extranjeros<sup>8</sup>.

Sin embargo, estas iniciativas se diluían entre los pequeños productores, es decir, los dueños de bodegas con capacidad de elaboración de hasta 500 Hl. En 1899 había 941 establecimientos de este tipo, lo que significaba el 86% del total provincial de bodegas (1.084). Un porcentaje similar se mantuvo durante varios años. En efecto en 1910, se verificaron 837 bodegas con la misma capacidad de producción, sobre un total de 1.189<sup>9</sup>.

De este modo, el subgrupo de elaboradores de menor capacidad tuvo más dificultades para consolidar una producción de mayor calidad ya que tenía poco acceso a los conocimientos más actualizados y no proyectaba perfeccionar los procedimientos, quizás por la falta de recursos huma-

nos idóneamente preparados. Esto era reconocido como un motivo de múltiples trastornos en los procedimientos de elaboración: “[La tournée]<sup>10</sup> afecta a las pequeñas bodegas debido a las malas condiciones de vinificación porque los propietarios no pueden pagar un profesional o personal competente...”<sup>11</sup>.

Al respecto, el Centro Vitivinícola Nacional confeccionó un Álbum, con motivo de la Exposición del Centenario de la Revolución de Mayo en Buenos Aires, que destacaba la labor de los más fecundos productores locales, pero también observaba en su introducción: “Un principio ignorado por los bodegueros, acerca de la imprescindible necesidad de fabricar vinos bien elaborados, tuvo sus consecuencias deplorables para la industria porque (...) motivó el descrédito del artículo”<sup>12</sup>.

Otro aspecto que obraba en este sentido era la demanda del mercado de consumo -concentrado en el Litoral- de vinos “gruesos” que pudieran “cortarse” o “estirarse” con agua<sup>13</sup>.

En conclusión, una gran cantidad de productores vitivinícolas carecían de los conocimientos necesarios para encarar la modernización industrial pero las condiciones culturales, económicas y financieras del entorno socio-productivo no estimulaban el perfeccionamiento de la vitivinicultura.

### **3. La difusión de conocimientos tecnológicos**

Para comprender la problematización de nuestro abordaje, es imprescindible mencionar algunos conceptos asociados a los procesos innovativos locales de carácter técnico. En primer lugar, la incorporación de conocimientos técnicos sobre el cómo y el por qué genera procesos de adaptación e innovación<sup>14</sup>. Así, la modernización y la innovación tecnológicas están asociadas a la educación y la capacitación continua, por lo tanto, la clave de estas acciones no estaría sólo en la acumulación de capital sino, también, en la posesión de saber técnico y conocimientos empresariales<sup>15</sup>. Por lo tanto, las características de las acciones de difusión y apropiación de esos saberes deberían haber sido determinantes en el proceso de equipamiento técnico de las bodegas. Sin embargo, en el caso estudiado, no existiría una relación causal entre ambos procesos dado que muchos industriales carecían de los conocimientos necesarios para perfeccionar la elaboración vinica pero invirtieron importantes sumas de capital en modernas maquinarias destinadas a “...acelerar las tareas de la bodega y mejorar el rendimiento, sustituyendo fuerza de trabajo humana...”<sup>16</sup>.

Al respecto, Richard- Jorba señala que a fines del XIX ya se registraba la reunión de todas las operaciones de elaboración en un edificio central y la *acelerada difusión de máquinas* que reemplazaban fuerza humana -la única empleada en la antigua bodega- con energía a vapor y eléctrica

(...). También se mejoró, gradualmente, la vasija de fermentación y de conservación<sup>17</sup>. Otro trabajo analiza el afianzamiento de la industria mendocina de equipos para bodegas a partir de 1910<sup>18</sup>. Al considerar esto nos interesa profundizar nuestro estudio tomando como punto de partida, no el equipamiento técnico, sino las acciones desarrolladas por el sistema educativo de orientación productiva con miras al perfeccionamiento de la vitivinicultura provincial.

Por último, para estudiar este proceso debemos tener en cuenta, además, que la creación científica y técnica, así como la difusión de sus resultados, surge de las interacciones entre diversos actores: investigadores, tecnólogos, industriales, entre otros<sup>19</sup>.

#### **4. La Escuela Nacional de Vitivinicultura**

Desde fines del siglo XIX se promovieron proyectos de desarrollo productivo para las diferentes regiones que conformaban nuestro país, teniendo en cuenta sus potencialidades agrícolas y/o ganaderas. Para poder ejecutarlos, se crearon establecimientos de enseñanza agrícola.

En Mendoza, en 1896, el Ministerio de Agricultura de la Nación fundó la Escuela Nacional de Vitivinicultura, -una continuación de la Escuela de Agronomía inaugurada por Sarmiento en 1873<sup>20</sup>-. La misma fue organizada como un establecimiento especial de educación secundaria y práctica. Desde ese momento, la Escuela sufrió constantes modificaciones en sus planes de estudios. En varias oportunidades fue criticada por la prensa local y nacional, no sólo por las deficiencias académicas, sino por los malos tratos a los alumnos<sup>21</sup>. Estas falencias originaron numerosas intervenciones, cambios de directores y clausuras, entre otras. Además, debemos considerar las modificaciones gestadas desde el Ministerio de Agricultura de la Nación para todos los establecimientos de esta índole.

El deficitario estado de las instalaciones donde profesores y alumnos debían trabajar también era objeto de críticas. Por ejemplo, un informe de la División de Enseñanza Agrícola, de 1908, denunció que la Escuela carecía de edificios “que ofrezcan estabilidad para el dictado de las clases y el mantenimiento en buen estado de sus gabinetes [por que] nunca se acordaron suficientes recursos para realizar una obra completa”<sup>22</sup>.

Pese a los conflictos y clausuras que interrumpían el normal cursado, la Escuela trataba de realizar estudios útiles para la industria. Este tipo de iniciativas dependían del interés de cada uno de los directores por impulsar la producción y difusión de conocimientos sobre viticultura, enología y vinificación. Así, con la asunción de Leopoldo Suárez -ex alumno y becario del Gobierno provincial<sup>23</sup>- como director del establecimiento, luego de la crisis de 1908, comenzaron destacadas actividades. Una de estas fue el

análisis de tipos de vinos fabricados en la bodega propia para completar los estudios sobre la naturaleza física y química del terreno<sup>24</sup>, lo que suponía vincular los estudios de los caracteres de los viñedos, del clima y de la tierra en Mendoza, para garantizar un mejoramiento en la calidad de los caldos.

También, la Escuela participó en exposiciones industriales nacionales e internacionales, reflejando el fruto de las investigaciones realizadas por los profesores y alumnos. Estos encuentros no sólo eran un medio de publicidad y de reconocimiento a su labor sino que también eran una forma de capacitación de los agroindustriales<sup>25</sup>. Por ejemplo, la institución fue distinguida en la Exposición Internacional de Agricultura (Argentina), de 1910, obteniendo el primer premio y diploma por la elaboración de vinos blanco y tinto, Semillón (1907)<sup>26</sup> y Pinot (1908). En este certamen compitió con naciones tradicionalmente vitivinícolas, como Francia, Italia y España. Dos años después presentó, en la Exposición de la Dirección de Enseñanza Agrícola, 120 variedades de uvas provenientes del Establecimiento y una colección de variedades destinada al estudio ampelográfico<sup>27</sup>, demostrando, asimismo, cómo las cepas se modificaban como consecuencia del cambio de medio y de la aclimatación<sup>28</sup>.

La Exposición a la que se le dio especial relevancia fue la organizada con motivo del Centenario. La institución construyó un stand con las colecciones exhibidas en otras oportunidades y, además, con plantas atacadas por enfermedades locales, con una descripción completa de las mismas y el correspondiente método curativo. En tanto que la experimentación industrial local quedó registrada a través de un estudio de la composición química y enológica del mosto y del vino, obtenidos con variedades de la Escuela<sup>29</sup>.

A su vez, el establecimiento había asumido una función específica de acercamiento a los industriales a través de servicios de consulta para los viñateros y bodegueros<sup>30</sup>, en las dependencias de la Estación Enológica, anexa a la Escuela desde 1905. El servicio era gratuito<sup>31</sup> y era ofrecido por alumnos avanzados y profesores<sup>32</sup>.

Estas acciones puntuales nos muestran cómo la figura de Suárez contribuyó a la revitalización de la enseñanza vitivinícola en Mendoza. Incluso, inició gestiones en Buenos Aires para la construcción de un nuevo edificio, acorde con las necesidades de expansión<sup>33</sup> de sus actividades de docencia y extensión universitaria.

En 1912, el Director fue reemplazado Mariano Jurado<sup>34</sup>. A pocos meses de iniciar su gestión se reanudaron las quejas por la marcha irregular del establecimiento. Los alumnos denunciaban la falta de material de laboratorios y gabinetes, y el nombramiento de profesores incompetentes<sup>35</sup>. También se detectaron demoras en el pago de las becas de estudio<sup>36</sup>. Este conflicto reavivó la discusión acerca de los planes de estudio. Por ello,

comenzaron los reclamos para una intervención que los reformara con el fin de transformar al establecimiento “en un instituto superior”<sup>37</sup>. Esta demanda se relacionaba con el interés de algunos alumnos de continuar sus estudios en universidades de agronomía.

La misma encontró respuesta en el diputado mendocino Lucio Funes, quien presentó un proyecto para transformar la Escuela en un Instituto Superior de Agronomía, es decir, que tuviera un carácter universitario similar a otras instituciones, como la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Esta posición se argumentaba en la necesidad de formar profesionales que tuvieran una visión general de la agricultura y de la vitivinicultura para realizar investigaciones y ensayos experimentales y contribuir, así, a la formación de un plante científico. Sin embargo, un significativo sector de la opinión pública local demandaba una formación más práctica y menos teórica, especializada en función de las necesidades de la industria regional. Esto último con miras a una capacitación que permitiera la rápida inserción laboral de los egresados en las bodegas de menor producción. Por ejemplo, algunos profesores solicitaron la construcción de establecimientos prácticos para los bodegueros y viñateros, que coexistieran con la Escuela<sup>38</sup>. No obstante, no hallamos documentos que corroboren la existencia de este tipo de institutos.

Asimismo, otros planteos coincidían en las desventajas de una educación basada en la deducción y proponían diseñar planes de estudios inspirados en la inducción, para luego consultar la teoría. Esto garantizaría, se pensaba, un mejor desempeño de los egresados en el sector agro-industrial. Al respecto, la prensa reclamaba “los intereses valiosos que en nuestra región representan los establecimientos vinícolas exigen, cada día más, la presencia de un profesional competente y práctico al frente de cada bodega, y a estos no les es permitido no estar familiarizados con el microscopio y los análisis”<sup>39</sup>.

Estas posturas antagónicas expresaban la falta de acuerdo sobre los supuestos y fundamentos que debían orientar a la enseñanza agrícola en nuestro país pero también, eran sintomáticas de las falencias de la Escuela como única formadora de recursos humanos, altamente capacitados, en todo el país. Esto abrió un largo debate acerca de si la industria agrícola necesitaba profesionales académicamente formados, o bien, técnicos capacitados en actividades prácticas. El corpus periodístico analizado también nos reveló la confusión entre formación superior y el entrenamiento de los trabajadores, aspectos que, concebidos como excluyentes, deben ser complementarios en orden a satisfacer las demandas de conocimiento en diversos niveles. Estas divergencias se mantuvieron constantes durante el período de análisis.

Simultáneamente a esta discusión, los problemas coyunturales persistían. Por esto, en noviembre de 1912 se inició una investigación institucional, bajo la dirección del Ing. De Marneffe, jefe de la Sección Inspección Técnica de la Dirección de Enseñanza Agrícola. El interventor verificó las denuncias de los alumnos pero también manifestó que había que modificar las condiciones de ingreso para la aceptación de jóvenes “que no teniendo la preparación indispensable para cursar estudios técnicos, fracasan...”<sup>40</sup> y que era imprescindible reforzar los cursos preparatorios.

De todos modos, la única respuesta inmediata fue la suspensión temporal de un grupo de estudiantes<sup>41</sup> mientras que el director mantuvo su cargo.

Al año siguiente verificamos una nueva modificación de los planes de estudios con miras a la especialización de la enseñanza: el establecimiento expediría el título de vinicultor enólogo, es decir, que sólo en ese momento asumía la responsabilidad de proveer a los estudiantes una sólida formación sobre conocimientos enológicos. Probablemente esta modificación fue una consecuencia del conflicto y una respuesta a los sectores que demandaban una mejor preparación.

Luego de este período de inestabilidad, la Escuela lentamente evidenció algunas mejoras. Por ejemplo, en 1914 se compraron en Alemania equipos para laboratorio y para los gabinetes de física y meteorología<sup>42</sup>. Esto en respuesta a las demandas<sup>43</sup>, ya comentadas, de reorientar la enseñanza agrícola hacia una modalidad más práctica y representaba el fomento de las investigaciones empíricas. A su vez, significaba un valioso aporte para consolidar los conocimientos sobre química de los alumnos, íntimamente ligados a los saberes enológicos, y que eran la base del perfeccionamiento de la vinificación.

No obstante, en abril de 1914 los alumnos iniciaron nuevamente una huelga debido a los abusos de autoridad; la misma culminó con la suspensión de las clases<sup>44</sup> y con la renuncia del director, quien fue reemplazado en junio por el Ing. Agrónomo Enólogo Pedro Anzorena<sup>45</sup>, también egresado de la Escuela y becado del Gobierno.

En línea con la formación que se preveía por entonces, advertimos la intención de Anzorena de proveer una formación sólida en los aspectos vitícolas y enológicos. Al respecto, se iniciaron diversas tareas en los viñedos y trabajos de vinificación atendiendo a cada una de sus etapas, fundados en análisis químicos y organolépticos<sup>46</sup>. Esta actividad fue continuada por Luis Noussan, Jefe de la Estación Agronómica y graduado del Establecimiento, quien sostenía que el problema vitícola más urgente era el de encontrar variedades “que en nuestra condiciones de clima, terreno y cultivo den la mejor producción desde el punto de vista de la calidad y del rendimiento por unidad de superficie estudiando, a su vez, las exigencias culturales de cada cepaje”<sup>47</sup>.

Convencido entonces, de que la solución sería el fruto de una organización racional de los ensayos e investigaciones<sup>48</sup>, dirigió un estudio sobre cuáles eran las variedades más convenientes para nuestra región. En función de los resultados obtenidos, aconsejó las mezclas de vides más adecuadas para una elaboración de vinos de calidad. Una de sus conclusiones más novedosas fue la de reemplazar las tradicionales Malbec y Criolla por variedades poco difundidas en la provincia como la Barbera, Bonarda de Gattinara, Pinot Borgoña Roso, Raboso y Tanat, entre otras.

Sin embargo, el mismo Noussan advirtió que era necesario ampliar los espacios de investigación y acción, “para buscar en las diferentes zonas de la región de Cuyo la confirmación de estos resultados obtenidos en condiciones muy especiales de terreno y cultivo...”<sup>49</sup>. Este fue un aporte valioso ya que incorporó el reconocimiento de lo local o regional, lo que constituye un intento de adaptación tecnológica, superador de la etapa de imitación de los conocimientos de tradición europea. Pese a la utilidad de estas investigaciones prácticas, las fuentes consultadas hasta el momento no evidencian una replantación masiva de los viñedos con los mencionados cepajes.

Pese a estas contribuciones técnicas, la falta de recursos económicos y materiales motivaron nuevas interrupciones. En efecto, Anzorena tuvo que afrontar una importante reducción en las partidas presupuestarias para los sueldos de profesores y para el mantenimiento de los 60 alumnos internados por entonces en el Establecimiento<sup>50</sup>. Posteriormente, en 1915 las autoridades admitieron que el presupuesto asignado “no permite [que la Escuela] cumpla su misión: servir de modelo a los establecimientos vitícolas enológicas de la República y que pueda guiar la industria vitivinícola”<sup>51</sup>.

Así, en junio de 1919 fue nuevamente cerrada por varios meses<sup>52</sup>; esta vez por la imposibilidad de contratar profesores –incluso al Director y al Jefe de la Estación Agronómica- y de ayudantes técnicos (encargado sección industrias y granja, un capataz, un bodeguero y un ayudante químico), indispensables para un establecimiento de formación práctica. Esta crisis fue, quizá, la más grave de la Escuela, por esto, el Centro Vitivinícola Nacional<sup>53</sup> inició gestiones ante las autoridades nacionales para que solucionaran definitivamente esta situación. Por primera vez, este grupo corporativo con gran poder de presión reclamaba por una solución definitiva a estos crónicos problemas institucionales. Esto nos indicaría que, contrariamente a lo pregonaba la prensa local, la Escuela ofrecía un servicio útil a la industria.

Por decreto de mayo del año siguiente, el Poder Ejecutivo de la Nación designaba al nuevo personal. Carlos Zavalla fue nombrado Director y Francisco Croce –egresado del establecimiento-, encargado de la Estación Agronómica<sup>54</sup>.



El repaso de estas alternativas nos permite advertir que el establecimiento escolar atravesó períodos de estabilidad organizacional y de producción académica fructífera para desarrollo de la industria regional, bajo la dirección de destacados especialistas. Por el contrario, en otros períodos las acciones de transferencia tecnológica entre los alumnos y entre el resto de los productores se paralizaban y, en definitiva, se estancaba todo avance en el proceso de conformación y acumulación de saberes vitivinícolas locales.

Resulta oportuno mencionar que los inconvenientes enunciados no eran exclusivos de esta Escuela sino que afectaban a distintos establecimientos especiales de orientación agropecuaria. Así lo manifestaba el Director de Enseñanza Agrícola en 1920: "...para lograr la imitación adaptable al medio, [el principal problema reside] en la inestabilidad emanada del espíritu de innovación que se ejerce sobre las instituciones, a las que se les quita el indispensable carácter de permanencia que requieren para lograr su eficacia [...] Además de la dificultad para obtener un buen personal para la enseñanza y la experimentación en lugares apartados."<sup>55</sup>

Otro artículo periodístico denunciaba "Examinemos las Escuelas de Agricultura y notaremos que ninguno de sus edificios ha sido construido con arreglo a sus necesidades"<sup>56</sup>.

Las carencias no sólo eran edilicias, también se criticaba los planes de estudio y la organización de la enseñanza. Así lo manifiesta el siguiente párrafo de 1912: "El estudio técnico llevado a cabo en los diferentes institutos agrícolas de la República ha venido a demostrar los vacíos de que todavía adolece la enseñanza agrícola (...) cuando esto debería constituir una de las atenciones más preferentes"<sup>57</sup>.

En definitiva, podemos concluir este apartado sosteniendo que la función de la Escuela Nacional de Vitivinicultura como formadora de recursos humanos y como agente de transferencia tecnológica fue alterada por diversas rupturas. Esto generaba una concepción pública negativa o disfórica sobre la Escuela, lo que podría repercutir en el interés de los jóvenes por estudiar allí.

#### **4.1. La inserción laboral de los graduados**

El desempeño de los profesionales egresados de la Escuela se vio afectado por múltiples problemas.

En primer lugar, la concepción negativa de la Escuela –generada por períodos de inestabilidad institucional- habría repercutido en la imagen que los industriales tuvieron de los primeros egresados sobre su formación académica. Esta situación era duramente criticada por la prensa en 1904: "Creemos innecesario contratar un enólogo en Europa cuando los hay aquí que reúnen todos los conocimientos apropiados"<sup>58</sup>.

Sólo unos pocos que obtuvieron becas para perfeccionarse en escuelas vitivinícolas europeas lograron contrarrestar esta imagen negativa<sup>59</sup>. En efecto, este grupo comenzó a tener un rol más notable a partir de 1910<sup>60</sup>, principalmente, en actividades de producción científica y asesoramiento técnico más que como directores de las bodegas.

A su vez, los egresados habrían encontrado dificultades para insertarse en el aparato productivo debido a la resistencia cultural y/o dificultades económicas de la mayoría de los bodegueros para emplearlos, tal como lo mostramos en el punto 1.

Por último, también desde la prensa se había construido una imagen idealizada del extranjero, en especial de los inmigrantes italianos, que habría repercutido favorablemente para la contratación de personal extranjero para la dirección técnica de los establecimientos y como mano de obra masiva<sup>61</sup>. También dominaban las cuestiones étnicas en la selección de personal de confianza. Por ejemplo, la dirección técnica de la empresa Tomba –la primera en producción anual de vinos<sup>62</sup>– estaba a cargo del enólogo italiano Gracco Spartaco Parodi<sup>63</sup>, en tanto que el establecimiento vitivinícola Arizu había empleado en ese cargo al español Pedro Iribarne.

De este modo, los ámbitos locales de producción y difusión de saberes vitivinícolas no habrían tenido una vinculación muy estrecha con los espacios de aplicación de esos conocimientos; reflejo no sólo de la precariedad económica sino, también, de cómo las cuestiones culturales afectan los procesos tecnológicos de cambio, modernización o innovación.

Por esto se generaron iniciativas privadas y oficiales para promover y garantizar el empleo de estos profesionales. En 1911 –y cuando ya constituían un numeroso grupo– los egresados fundaron un Centro para asistirse en caso de enfermedad, pobreza o desempleo de sus miembros y ayudarse en cuestiones profesionales y para “proyectar y recabar de los poderes públicos la reglamentación de la carrera y el mejoramiento profesional, ofrecer y pedir a los industriales colocaciones para sus socios”<sup>64</sup>. También ofrecían asesoramiento a los viñateros y bodegueros, a través de su oficina ubicada en la Capital de la provincia.

Las iniciativas oficiales llegaron en 1919, cuando se dictaron las primeras medidas para garantizar la efectiva inserción laboral<sup>65</sup> de estos profesionales: La ley provincial n° 740 estableció que los cargos técnicos de la industria vitivinícola serían desempeñados por ingenieros agrónomos egresados de Universidades Nacionales, diplomados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y Enología y de Escuelas Superiores de Agricultura especializadas, inscriptos en un Registro especialmente creado por la Dirección de Fomento Agrícola e Industrial. Los diplomados de escuelas extranjeras podían ejercer pero, previamente, debían probar su desempeño profesional en bodegas

locales e inscribirse en el mencionado registro, en un plazo de 30 días desde el momento de promulgación de dicha ley. Hasta el momento no hemos encontrado indicios de que esta ley beneficiara, o no, a los jóvenes profesionales vitivinícolas de Mendoza.

#### **4.2. Los graduados y su función como agentes de modernización tecnológica**

El análisis de fuentes periodísticas nos mostró huellas de un notable esfuerzo por lograr la modernización y progreso de la industria a través de su participación en la Escuela –como profesores y ocupando cargos jerárquicos-, y en revistas especializadas en vitivinicultura, estimulando la circulación y difusión de conocimientos. Esta labor se vincula a la transferencia de tecnologías y a los procesos innovativos locales.

A partir de 1904 aparecieron varias publicaciones sobre vitivinicultura, ampelografía y enología, fruto de la labor de estudiosos destacados en los ámbitos nacional y europeo<sup>66</sup>. Las mismas, en su mayoría, fueron editadas en la provincia. Aunque todavía no hemos hallado información suficiente, es probable que esto haya sido un incentivo para que los ex alumnos se desarrollaran, posteriormente, en la administración pública asesorando en cuestiones específicas y orientando a los establecimientos industriales, tal es el caso de Leopoldo Suárez, Pedro Anzorena y Luis A. Noussan<sup>67</sup>.

De este modo, consideramos que este grupo de graduados sentó las bases para la formación de un sólido campo<sup>68</sup> de especialistas en temas vitivinícolas, en donde también se desempeñaron algunos profesores de la Escuela de Vitivinicultura. La mención de alguno de ellos permite ejemplificar esta afirmación:

- Aron Pawlovsky –técnico ruso, director de la Escuela de Agricultura de Mendoza desde 1884 a 1887. Si bien había sido contratado específicamente por el Gobierno Nacional para realizar esta actividad, al finalizar su gestión continuó vinculado a la vitivinicultura provincial a través de una bodega propia y de su participación política en cuestiones decisivas para la industria.

- Federico Prolongo: egresado de la Escuela de Vitivinicultura y Director de la Revista Agrícola a partir de 1905. Con posterioridad, también fue colaborador de otras publicaciones especializadas y autor de numerosos libros de consulta práctica.

- Pedro Cazenave: enólogo químico francés, fue contratado por el Gobierno Nacional para dirigir la Estación Enológica Nacional, en 1905. Fue remplazado por José Alazraqui, quien representó a Argentina en el Congreso Internacional de Viticultura de Montpellier (1911), donde se exhibió la memoria “La Viticulture en Argentin et specialment dens le

Province de Mendoza” realizada con Leopoldo Suárez. Alazraqui, a su vez, fue jefe de la Estación Enológica de Concordia, lo que nos muestra su competencia técnica en el tema.

- Modestino Jossa: adquirió notoriedad pública como profesor de la Escuela de Vitivinicultura y, luego, como Director de la Revista Vitivinícola Argentina.

Diversos anuncios de la prensa local promocionaban sus charlas y conferencias prácticas entre los trabajadores rurales, así como también su presentación en congresos y exposiciones nacionales e internacionales. De este modo, contribuyeron a la divulgación de técnicas y habilidades entre los productores que no tenían acceso a la educación formal y a la superación del estancamiento en las actividades de difusión que había caracterizado a la Escuela durante su primera década de existencia.

Asimismo, la función de los egresados como agentes de transferencia tecnológica cobró mayor protagonismo a partir de la creación de la figura del “agrónomo regional”, que surgió en 1912 como una iniciativa del Ministerio de Agricultura de la Nación para promover la enseñanza extensiva, es decir, más allá de los establecimientos escolares y de acuerdo a las necesidades de las diferentes zonas agrícolas del país. De este modo, su principal función era difundir los conocimientos agrícolas entre los trabajadores a través de cursos temporarios, cátedras ambulantes de información técnica, conferencias de divulgación científica y de experiencias cooperativas. En general, contaban con una oficina y coches-aulas cedidos por las empresas de ferrocarriles<sup>69</sup> pero este servicio sólo estaba disponible en Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, San Luis y La Pampa<sup>70</sup>. En definitiva, este nuevo actor ampliaba el radio de acción de las escuelas agrícolas y centros de experimentación y, así, satisfacía el imperativo agroindustrial de perfeccionamiento de los pequeños y medianos productores (viñateros y bodegueros).

En Mendoza, la actividad del agrónomo regional cobró mayor impulso a través de la designación del Sr. Enrique Silvetti –egresado de la Escuela–. A partir de 1912 encontramos avisos –aunque esporádicos– en distintos medios gráficos, de circulación provincial y departamental, que promocionaban su actividad y los informes que comentaban los resultados de estas experiencias<sup>71</sup>: consejos a los viñateros afectados por el granizo, conferencias sobre temas vitícolas, inspecciones en viñas y frutales<sup>72</sup>, entre otras. Su oficina estaba ubicada en San Rafael –un departamento<sup>73</sup> a 236 kms de la Capital provincial y, por entonces, el más próspero del Oasis Sur<sup>74</sup>–, por esto sus actividades se restringían a los distritos cercanos a esta ciudad. Sólo a partir de 1916 dispuso de un coche-escuela, lo que habría facilitado

el acercamiento a otras zonas agrícolas<sup>75</sup>.

En conclusión, la inserción laboral de los graduados en el sector privado habría sido dificultosa durante el período estudiado. Como contrapartida, a partir de 1910 habrían encontrado un ventajoso ámbito de acción en la esfera pública, contribuyendo al proceso de difusión de saberes vitivinícolas y, en menor medida, a la investigación y producción de conocimientos. De este modo, se constituyó un capital intelectual local, sobre la base de las experiencias de un grupo de profesionales egresados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Este, habría encontrado en la prensa un eficaz instrumento de acercamiento a los pequeños productores que no tenían acceso a canales de capacitación formal.

## **5. Conclusiones preliminares**

El resultado de la difusión e incorporación de los conocimientos técnicos entre los bodegueros es difícil de medir debido a la lentitud y complejidad intrínsecas a este proceso y a la gran cantidad de bodegas que había en Mendoza, pero las primeras conclusiones nos permiten anticipar que la interacción entre los estudiosos y los bodegueros no fue igualmente fructífera para todos los grupos de industriales, al menos en este período.

En primer lugar, la formación de recursos humanos en la Escuela Nacional de Vitivinicultura se vio dificultada por problemas financieros y organizacionales crónicos, y los mejores logros de ella sólo pudieron apreciarse a partir de 1910.

Por otro lado, pese a las acciones de producción y difusión de técnicas vitivinícolas no advertimos un mejoramiento mayoritario en los procedimientos de elaboración de los caldos, probablemente, debido a la escasez de personal idóneo en las bodegas para tomar decisiones complejas, las demandas del mercado de consumo del Litoral y una clase empresarial poco profesionalizada y caracterizada por las dificultades culturales y económicas para acceder a los circuitos de divulgación técnica.

De allí, que los egresados de la Escuela hayan iniciado una dinámica actividad para generalizar los conocimientos de difícil aprendizaje entre los industriales, lo que significó la constitución de un núcleo de estudiosos e investigadores. Queda por analizar ahora, en qué medida las propuestas técnicas de este grupo se tradujeron en la plantación de nuevas variedades de vides, el empleo de nuevas técnicas de cultivo y la incorporación de criterios enológicos para la vinificación.

## RESUMEN

### **La modernización agrícola en Argentina y los establecimientos educativos de orientación productiva: el aporte de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1900- 1920)**

El artículo apunta a estudiar las instancias de producción y circulación de técnicas, habilidades y conocimientos vitivinícolas en la provincia de Mendoza, durante el período de conformación y auge de la principal agroindustria de la región Cuyo, pero también atravesado por crisis recurrentes. Uno de los principales ámbitos para desarrollar aquellas actividades fue la Escuela Nacional de Vitivinicultura, lo cual nos demanda la reconstrucción de su vida institucional. Para comprender su aporte es preciso conocer, también, la función desempeñada por sus egresados en el sector productivo regional. Así, buscamos ofrecer una primera aproximación al proceso de recepción de estos conocimientos entre los viñateros y bodegueros mendocinos. El estudio se fundamenta en la necesidad de incorporar nuevos saberes para poder hacer frente a la modernización y transformaciones tecnológicas que demandaba el nuevo modelo industrial.

*Palabras clave:* Transferencia tecnológica- vitivinicultura mendocina - enseñanza agrícola

## ABSTRACT

### **Agricultural modernization in Argentina and the productive guidance schools: contribution of the Escuela Nacional de Vitivinicultura in Mendoza, (1900- 1920)**

This paper tries to know and to analyze the techniques, abilities and knowledge production and circulation of wine industry in the province of Mendoza, during the conformation, height and crisis periods of the main industry of the region of Cuyo (Argentina). One of the main scopes to work these activities was the “Escuela Nacional de Vitivinicultura”. In order to understand its contribution to this process it is precise to know, also, the function carried out by withdrawn in the regional production. When reconstructing the process it is possible to offer a first approach to the reception of these knowledge between winegrowers workers. This study is based on the incorporation of new knowledge to be able to face the modernization and technological transformations demanded by a new industrial model.

*Key words:* Technologicue transference- winegrowing industry in Mendoza- agricultural teaching

Recibido: 30/04/07  
Aceptado: 20/03/08  
Versión final: 06/06/08

## Notas

(\*) La autora agradece los comentarios de las evaluadoras.

(\*\*) Licenciada en Comunicación Social. Becaria CONICET. Instituto Ciencias Humanas Sociales y Ambientales (INCIHUSA- CCT). Doctoranda U. N. Quilmes. E-mail: frodriguez@lab.cricyt.edu.ar

- 1 Un trabajo preliminar de este estudio fue presentado **XX Jornadas de Historia Económica**, Mar del Plata, U. N. Mar del Plata, octubre 2006. Agradecemos las observaciones que en esa oportunidad realizara Susana Brieua.
- 2 Para un estudio más detallado de este tema ver: RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, F., “La transferencia tecnológica: el rol de los agente formales y no formales en la difusión de conocimientos aplicados a la industria vitivinícola en la provincia de Mendoza (1910- 1914)” en **Actas XX Jornadas Historia Económicas**, U. N. Mar del Plata, Mar del Plata, 2006. Esta problemática ha sido estudiada para la vitivinicultura uruguaya por Vitale Parra, A., “Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino”, en **Actas II Congreso Historia Vitivinícola**, U. de la República, Uruguay, p. 243.
- 3 Señalado por Sánchez Roman para el caso de los industriales manufactureros argentinos entre 1920 y 1930. SÁNCHEZ ROMÁN, J., “De las Escuelas de Artes y Oficios a la Universidad Obrera Nacional: estado, élites y educación técnica en Argentina, 1914-1955”, en **Cuadernos del Instituto Antonio de Lebrija**, Madrid, 2007, nº 10, pp. 269- 299.
- 4 CARACAVACA, I., GONZÁLEZ, G. Y SILVA, R., “Redes e innovación socio-institucional en sistemas productivos locales”, en **Boletín A G.E.**, 2003, nº 36, p. 104.
- 5 BARRIO DE VILLANUEVA, P., “Entre el poder y el infortunio. Tomba: Historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina (1900- 1912)”, en **Storia Mediterránea**, 2007, nº 8, (revista electrónica: [www.storiamediterranea.it](http://www.storiamediterranea.it)); BARRIO DE VILLANUEVA, P., “La formación de las sociedades anónimas y la entrada del capital financiero en la vitivinicultura mendocina. El caso de la firma Giol y Gargantini”, en **Territorios del Vino**, Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos, Fac. de Humanidades y Ciencias de la Educación, U. de la República, Uruguay, noviembre, 2007, nº 1, (revista electrónica <http://www.fhuce.edu.uy/academica> ); COZZANI DE PALMADA, R., **Sociedad y espacios de migración: italianos en Argentina y Mendoza**, Ediunc, Mendoza, 1997.; CUETO, A., “Participación del italiano en el campo económico-laboral mendocino (1870-1930)”, en **Revista Ceider**, U. N. Cuyo, Mendoza, 1990, nº 5; LACOSTE, P., **El vino del inmigrante**, U. de Congreso, Mendoza, 2003; MARTÍN, J. F., **Estado y empresas**, Ediunc, Mendoza, 1992; RICHARD JORBA, R., **Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900)**, Fac. Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, Mendoza, 1998; RICHARD JORBA, R. Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “La década de 1870 en Mendoza: etapa de reorientación de la economía y del espacio hacia el dominio vitivinícola”, en **Boletín de Estudios Geográficos**, Fac. Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, nº 88, 1992; RICHARD- JORBA, R. Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860- 1915)”, en **Ciclos**, UBA, 2º semestre 1994, v. IV, nº 7; RICHARD-JORBA, R. et al, **La región vitivinícola argentina (1870- 1914)**, U. N. Quilmes, Bernal, 2006.
- 6 Para un completo panorama sobre este tema leer: RICHARD-JORBA, R., **Poder...**, op. cit.
- 7 RICHARD-JORBA, R., “Transiciones económicas y geográficas”, en **La región vitivinícola argentina...**, op. cit., p. 85.
- 8 Relevadas por RICHARD JORBA, R Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “El proceso de...”, **op. cit.**, pp. 136- 140.

- <sup>9</sup> PÉREZ ROMAGNOLI, E., Y RICHARD-JORBA, R., “Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial (1880- 1910)”, en **Revista de Estudios Regionales**, Fac. Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, Mendoza, 1994, n° 11, pp. 171 y 172.
- <sup>10</sup> La *tourne* es una enfermedad producida por bacterias, que genera un sabor agrio y olor desagradable en los vinos.
- <sup>11</sup> PÁGINAS AGRÍCOLAS (P. A.), setiembre 1910, año IV, n° 34, p. 409.
- <sup>12</sup> CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL, “La Vitivinicultura argentina en 1910”, Mendoza, 1910. Fue una iniciativa de Ramón Viladerbó.
- <sup>13</sup> Los comerciantes demandaban vinos de color y sabor intensos para el agregado de agua. Para más información sobre la adulteración de los vinos en los mercados de consumo ver, BARRIO DE VILLANUEVA, P., “Hacia la consolidación del mercado nacional de vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (1900- 1914)”, **Revista Espacios**, U. N. de la Patagonia Austral, 2003, año IX, n° 26.
- <sup>14</sup> RICHARD-JORBA, R.Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “El proceso...”, **op. cit.**, p. 129.
- <sup>15</sup> CERUTTI, M., Y VELLINGA, M., (comp.), **Burguesías e industrias en América Latina y Europa Meridional**, Alianza América, Madrid, 1984.
- <sup>16</sup> **Ibidem**, p. 133.
- <sup>17</sup> RICHARD-JORBA, R, “Cambios tecnológicos y transformaciones económico-espaciales en la vitivinicultura de la provincia de Mendoza (Argentina), 1870-2000”, en **Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales**, U. de Barcelona, agosto 2000, N° 69 (83). El subrayado es nuestro.
- <sup>18</sup> RICHARD-JORBA, R Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “El proceso...”, **op. cit.**, p. 129.
- <sup>19</sup> CALLON, M., “Redes tecno-económicas e irreversibilidad”, en **Redes**, U.N.Quilmes, vol. VIII, 2001, n° 17, p. 86.
- <sup>20</sup> Para más información sobre la trayectoria institucional de la Escuela Nacional de Agricultura ver: RODRIGUEZ VÁZQUEZ, F., “La Escuela de Agricultura en Mendoza: ¿impulso para la modernización vitivinícola? (1873- 1890)”, en **Actas V Jornadas de investigación y debate Trabajo, propiedad y tecnología en el mundo rural argentino**, U.N.Quilmes, Bernal, abril 2008.
- <sup>21</sup> En 1908 los alumnos iniciaron una huelga para desplazar de su cargo al Director Domingo Simois. El conflicto duró varios meses pero, finalmente, el Director se mantuvo al frente de la Escuela. El devenir de este problema aparece registrado en los diarios **El Debate** (en adelante E. D.), **Los Andes** (en adelante L. A.) y **La Industria** (en adelante L. I.) entre 1908 y 1909.
- <sup>22</sup> MINISTERIO DE AGRICULTURA, **Reorganización de la enseñanza agrícola. Proyecto de ley y los resultados de su aplicación**, Buenos Aires, 1908, p. 55.
- <sup>23</sup> El Gobierno Provincial no sólo preveía la ayuda financiera para los estudiantes sino que también, a partir de 1904, instauró un programa de becas de perfeccionamiento en el extranjero para los graduados destacados.
- <sup>24</sup> **L. A.**, 29/3/1910, n° 7539, p. 8.
- <sup>25</sup> MAYORGA, C., “La innovación técnica y el cambio social en el discurso progresista de la dirigencia argentina (1852- 1930)”, en <http://www.museoroca.gov.ar/articulos/Innoacion>, p. 21. (Fecha consulta: 20/02/2007)
- <sup>26</sup> **L. A.**, 26/10/1910, n° 793, p. 5.
- <sup>27</sup> La ampelografía es el estudio de la vid y sus variedades.
- <sup>28</sup> **BOLETÍN CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL**, (en adelante B.C.V.N), septiembre 1912, año VIII, n° 82, p. 2.250
- <sup>29</sup> **L. A.**, 3/4/1910, n° 7544, p. 7



- <sup>30</sup> **El Comercio** (en adelante E. C.), Mendoza, 15/2/1910, nº 448, p. 7.
- <sup>31</sup> **P. A.**, Mendoza, marzo 1910, nº 28, p. 333.
- <sup>32</sup> **L. A.**, 29/3/1910, nº 7.539, p. 8.
- <sup>33</sup> Suárez solicitó incluir una partida de \$200.000 en el presupuesto del año 1911. **L. A.**, 21/10/1910, nº 7.707, p. 5. En 1912 se proyectaba una ampliación del edificio que suponía una inversión considerable. **L. I.**, 6/11/1912, nº 1.390, p. 5.
- <sup>34</sup> **L. I.**, 23/4/1912 (y siguientes), nº 1.228, p. 5.
- <sup>35</sup> **L. I.**, 19/10/1912, nº 1.376, p. 5.
- <sup>36</sup> **L. I.**, 26/10/1912, nº 1.382, p. 5.
- <sup>37</sup> **L. I.**, 29/10/1912, nº 1.384, p. 5.
- <sup>38</sup> **VITIVINICULTURA PRÁCTICA** (en adelante V. P.), mayo y junio 1912, año II, nºs 17 y 18, p. 102.
- <sup>39</sup> **ENOLOGÍA ARGENTINA** (en adelante E. A.), 1/12/1915, nº 8, p. 215.
- <sup>40</sup> **L. I.**, 7/11/1912, nº 1.391, p. 5.
- <sup>41</sup> **L. I.**, 15/11/1912, nº 1.398 p. 5.
- <sup>42</sup> **L. I.**, 9/1/1914, nº 1.715, p. 1.
- <sup>43</sup> **V. P.**, año II, julio 1912, nº 19, p. 133.
- <sup>44</sup> **L. I.**, 21/4/1914, nº 1.796, p. 5.
- <sup>45</sup> **L. I.**, 25/6/1914, nº 1.847, p. 1.
- <sup>46</sup> **L. A.** Esta información se publicaba diariamente desde septiembre de 1914.
- <sup>47</sup> Noussan, J., “Estudio vitícola enológico de carácter técnico y económico”, en **La Enología Argentina**, septiembre 1916, nº 5, p. 140. Presentado en la Primer Reunión anual de Experimentadores realizada en abril de 1916.
- <sup>48</sup> **B.C.V.N.**, 1920, nº 175, p. 105.
- <sup>49</sup> **E. A.**, septiembre 1916, nº 5, p. 140.
- <sup>50</sup> **L. A.**, 8/12/1914, nº 8.966, p. 7.
- <sup>51</sup> ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIA MENDOZA (en adelante A.H.P.M.), Carpeta nº 59, Nota al Sr. Gobernador de la Provincia remitiendo datos administrativos sobre el presupuesto de la Escuela para 1915, 25/11/1914.
- <sup>52</sup> **B.C.V.N.**, 25/8/1919, nº 168, p. 245.
- <sup>53</sup> El C.V.N. era el gremio que nucleaba a bodegueros y comerciantes del vino. Cf. OSPITAL, M., “Empresas, dimensión étnica y agroindustria: el caso del CVN (1905- 1930)”, en **Ciclos**, IIHES, Buenos Aires, 1995, nº 8, pp. 151- 166.
- <sup>54</sup> **B.C.V.N.**, 25/5/1920, nº 177, p. 218.
- <sup>55</sup> **B.C.V.N.**, 25/10/1920, nº 182, p. 435.
- <sup>56</sup> **B.C.V.N.**, 25/12/1920, nº 184, p. 653.
- <sup>57</sup> **L. I.**, 13/9/1912, nº 1.642, p. 1.
- <sup>58</sup> **REVISTA AGRÍCOLA** (en adelante R. A.), año II, 1/2/1905, nº 12, p. 11
- <sup>59</sup> REGISTRO OFICIAL DE LA PROVINCIA DE MENDOZA, 1904, t. II, pp. 187- 189. Tiburcio Benegas también había otorgado, a fines de los años 80, tres becas de estudio en el exterior. RICHARD-JORBA, R., “Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la élite y los cambios espaciales resultantes (1875- 1895)”, **Boletín de Estudios Geográficos**, F. Filosofía y Letras, U. N. Cuyo, nº 89, 1994, p. 238.
- <sup>60</sup> RICHARD-JORBA, R. Y PÉREZ ROMAGNOLI, E., “La modernización...”, **op. cit.**, p. 134.
- <sup>61</sup> Para más información sobre las representaciones sociales construidas por la prensa mendocina ver: RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, F., “Representaciones sociales del inmigrante italiano en “El Debate” (1898 y 1907-1910)”, **VII Encuentro de Historia Argentina y Regional**, F. F. y Letras, U.N.Cuyo, Mendoza, 2004.

- <sup>62</sup> En 1910, contaba con dos bodegas que tenían una capacidad de producción de 180.300 Hl de vino. CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL, **La Viti-Vinicultura en 1910**, Emilio Coll e hijos Editores, Buenos Aires, 1910, p. 40
- <sup>63</sup> ALBUM GLORIANDUS, Mendoza, 1910, p. 83
- <sup>64</sup> **L. A.**, 28/11/1911, n° 8.045, p. 5.
- <sup>65</sup> JUNTA REGULADORA DE VINOS, **Leyes, disposiciones y decretos sobre la Industria Vitivinícola (Mendoza y San Juan)**, Kraft, Bs. As., tomo II, 1938, p. 273.
- <sup>66</sup> Para más información sobre la función de las revistas especializadas como difusoras de conocimientos vitivinícolas, ver: RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, F., “La difusión de conocimientos vitivinícolas en Mendoza: La educación formal y el aporte de la prensa (1890- 1910)”, en **IV Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales**, Fac. Cs. Económicas, UBA, Buenos Aires, noviembre 2005. (en CD).
- <sup>67</sup> Esta no fue una tendencia aislada. Para la incorporación de los egresados de universidades públicas argentinas en el sector estatal ver también: GIRBAL BLACHA, N., “Tradición y modernización en la agricultura cerealera argentina, 1910-1930. Comportamiento y propuestas de los ingenieros agrónomos”, en **Jahrbuch Fur Geschichte Von Staat Wirtschaft Und Gesellschaft Latinamerika**, 1992, n° 29; SÁNCHEZ ROMÁN, J., “De las Escuelas de Artes y Oficios...”, **op. cit.**
- <sup>68</sup> “... red o espacio de configuración de relaciones objetivas entre posiciones [que] definen las determinaciones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones, por su situación actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital) –cuya posesión implica el acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del campo-...” BOURDIEU, P., **Respuestas por una antropología reflexiva**, Grijalbo, México, 1995, p. 64
- <sup>69</sup> **B.C.V.N.**, “La enseñanza agrícola en el país”, 25/10/1920, n° 182, p. 453.
- <sup>70</sup> **La Tarde** (en adelante L.T.), “Las cátedras ambulantes”, 16/1/1914, n° 1.084, p. 1.
- <sup>71</sup> **L. I.**, “Servicio de enseñanza extensiva”, 27/11/1912, n° 1.408, p. 4.
- <sup>72</sup> **L.T.**, “Agricultura en Mendoza”, 30/5/1913, n° 898, p. 4.
- <sup>73</sup> Departamento en Mendoza designa es la denominación que recibe la jurisdicción municipal.
- <sup>74</sup> Espacio irrigado por los ríos Diamante y Atuel.
- <sup>75</sup> **L. A.**, 11/12/1916, n° 9.682, p. 5.