



La comercialización de la leche de consumo en la Ciudad de Buenos Aires y su carácter controversial, 1924-1945

The commercialization of drinking milk in the city of Buenos Aires and its dispute, 1924-1945

José Buschini*

Palabras clave

Comercialización de la leche

Disputas

Buenos Aires

Regulación estatal

1920

Resumen

El artículo analiza el carácter controversial que adquirieron las iniciativas para regular la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires, en un período delimitado entre mediados de la década de 1920 y mediados de la década de 1940. En el trabajo se da cuenta del modo en que, a partir de una propuesta de regulación concreta –la pasteurización obligatoria de la leche comercializada–, el tema se convirtió en un asunto disputado por una pluralidad de actores que incluía a quienes tenían intereses económicos asociados, a funcionarios estatales y a expertos que ostentaban distintas adscripciones profesionales. El texto muestra cómo estas disputas alrededor de la regulación estatal de la comercialización de la leche de consumo involucraron el despliegue de argumentos de diversa índole, que incluían alusiones a intereses sectoriales, apelaciones al bien común, disputas sobre el carácter científicamente comprobado de algunos hechos y referencias a experiencias internacionales. Con ello, se pretende contribuir a la historia de la regulación estatal de los alimentos en la Argentina.

* Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional de La Plata-CONICET. Dpto. de Sociología, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-UNLP. Contacto: jbuschini@fahce.unlp.edu.ar

Keywords

Drinking milk

Dispute

Buenos Aires

Governmental
regulation

1920

Abstract

This article analyses a dispute concerning the initiatives to regulate the drinking milk supply in the city of Buenos Aires, from the mid 1920s to the mid 1940s. It focuses on how a particular proposal for a governmental regulation, the mandatory pasteurization of the milk supply, originated contentions among a variety of actors, including those with related economic interests, public servants and experts with different professional backgrounds. The article analyses how this disputes involved a variety of arguments, including allusions to sectorial interests, references to the common good, disputes on the scientific status of some facts and mentions to international precedents. By this, it aims to contribute to the history of food regulation in Argentina.

Este trabajo presenta resultados parciales de una investigación que tiene por objeto analizar el proceso que culminó a comienzos de la década de 1960 con la sanción e implementación de la ordenanza N° 17.342/60, cuyo fin era establecer la obligatoriedad de la pasteurización de la leche de consumo que se comercializaba en la ciudad de Buenos Aires. La introducción de esta norma, que paulatinamente fue emulada en otros centros urbanos hasta abarcar todo el país, alteró aspectos muy importantes del circuito de abasto de ese producto. Por un lado, modificó la situación de los diferentes actores que lo integraban y las relaciones que mantenían entre sí. Hasta entonces, estaba compuesto por productores ubicados fuera del casco urbano, empresas ferroviarias y camiones particulares que realizaban el transporte desde el campo a la ciudad, distribuidores urbanos independientes que establecían contratos con los productores y unas pocas usinas en las que se pasteurizaba un porcentaje de la leche que ingresaba a la ciudad, que ascendía aproximadamente al 50% del total. La calidad higiénica del producto era objeto de controles estatales que no cubrían la zona de producción y recibían críticas por su falta de eficacia. Poco tiempo después de implementada la ordenanza N° 17.342 se produjo la desaparición de los distribuidores urbanos independientes y los productores experimentaron así una merma notable en la cantidad de compradores, que ahora solo incluía a las usinas pasteurizadoras. Estas, a su vez, con el tiempo integraron a su estructura la distribución dentro del casco urbano y el transporte desde el campo a la ciudad. En relación con la inspección sanitaria, el Estado vio simplificada su tarea, que quedó limitada a las usinas pasteurizadoras y delegó en estas el control de los tambos debido a que, por su posición de privilegio como compradoras, podían exigir ciertos requisitos a sus proveedores. Por otro lado, la ordenanza tuvo consecuencias para los consumidores, quienes pasaron a contar con un producto que tenía mayores niveles de estandarización y les resultaba más caro.

El proceso por el cual se llegó a la sanción e implementación de la ordenanza N° 17.342 no fue breve ni sencillo. Por el contrario, sus artículos reproducían en aspectos importantes los de la ordenanza N° 3.697, de 1907, que nunca entró en vigencia. Junto con esto, en el período de más de cincuenta años que transcurre entre una y otra, especialmente desde mediados de la década de 1920, la regulación de la comercialización de la leche de consumo devino un asunto de disputa recurrente para una pluralidad de actores que incluía a quienes tenían intereses económicos asociados (tamberos, lecheros e industriales), a funcionarios estatales (de nivel municipal, provincial y nacional; de los poderes legislativo y ejecutivo) y a expertos que ostentaban distintas adscripciones profesionales (bacteriólogos, químicos, ingenieros agrónomos, veterinarios, dietólogos, bromatólogos, pediatras, higienistas, entre otros). Estos actores, tomando un concepto de Magali Sarfatti Larson,¹ dieron forma a un campo discursivo con unidad ideológica temática, un espacio social sin fronteras institucionales claramente delimitadas en el que el hecho decisivo para identificarlo como tal consiste en el carácter disputado que adquiere un asunto. Para Sarfatti Larson, uno de los aspectos destacados en la configuración de esos campos viene dado por el modo en que se define quiénes están autorizados para intervenir y qué importancia se otorga a las distintas intervenciones, aspecto en el que, por circunstancias propias de las sociedades modernas, el conocimiento científico y su dominio práctico adquieren un lugar de relieve.

De esta forma, promediando la década de 1920, el abasto de la leche a la ciudad de Buenos Aires irrumpió en la esfera pública como un tópico problemático que tenía dos aspectos centrales, sintetizados en una frase del médico francés Jules Rennes –invocada habitualmente cuando se hablaba de la cuestión– según la cual “hay leche que salva y hay leche que mata”. Es decir, por un lado, la leche, por sus propiedades nutritivas –más allá de cómo se concebían estas propiedades y cómo fue cambiando esta concepción en el tiempo–² y su precio relativo, era considerada un alimento indispensable –“el más completo”, se repetía–, especialmente para ciertos sectores de la población, como niños, ancianos, mujeres embarazadas y enfermos. Su consumo, por esta razón, debía estimularse. Por otro lado, la higiene de la leche era un asunto delicado puesto que se trataba de un producto altamente perecedero, que podía contener microorganismos y por ello conducir a los niños a las peligrosas diarreas que elevaban los índices de mortalidad infantil, además de ser un vehículo para la transmisión de diversas enfermedades, como la tuberculosis, la fiebre tifoidea, la amigdalitis epidémica,

¹ Sarfatti Larson, 1990.

² En los años veinte, se ponderaban los aspectos energéticos. En los años treinta, el énfasis se colocaba en el hecho de que formaba parte de los “alimentos protectores” –entonces en boga debido a los desarrollos de las ciencias de la nutrición–, por su aporte en materia de vitaminas y minerales. Entre una extensa lista, ver los trabajos de Araóz Alfaro (1943), Escudero (1940), Freneau (1937), Lauridsen (1935), López González (1937), Moreno (1931), Sordelli (1935).

el cólera y la escarlatina, entre otras. Por estas razones, se consideraba necesaria la regulación del Estado para lograr, en una jugada a dos bandas, que la leche comercializada no constituyera un peligro para la salud de la población sin que esto implicara un descenso en los niveles de consumo.

La investigación en la que se enmarca este trabajo se propone comprender cómo se llegó a sancionar e implementar la ordenanza N° 17.342, pese a la fuerte oposición que existió durante tanto tiempo. Se busca entender, de este modo, el recorrido por el cual se constituyó un problema social –definido centralmente en términos sanitarios pero también económicos– que, según se argumentaba, debía ser resuelto a través de una política pública concreta (la regulación de la comercialización y, específicamente, el establecimiento con carácter obligatorio de la pasteurización), la oposición que encontró esta propuesta y cómo finalmente fue acallada. Aun cuando se circunscriba a un alimento en particular, este estudio da cuenta de una dinámica que lo excede por la cual a lo largo del siglo XX el Estado, en sus niveles municipal, provincial y nacional, amplió progresivamente sus atribuciones en cuanto a la regulación de la producción y la comercialización de los alimentos, con consecuencias para la organización de estos mercados y el acceso al consumo por parte de la población. Este tema, poco indagado, cuenta con un antecedente significativo en las investigaciones de María Eugenia Marichal, quien mostró el papel importante que tuvieron los bromatólogos, en tanto grupo experto que aspiraba a colonizar una esfera del Estado, en este proceso de producción normativa.³ Sin contradecir esta interpretación, puesto que la evidencia que se ofrece refiere a un solo alimento, la perspectiva que aquí se propone apunta a contribuir a esta incipiente historia de la fiscalización de los alimentos de un modo que contempla el complejo interjuego de intereses sectoriales, apelaciones al bien común y saberes expertos que subyace a la configuración de esta área de intervención estatal.

En este artículo el análisis se restringe a una etapa particular de esta controversia, que se extiende aproximadamente entre mediados de la década de 1920 y mediados de la década de 1940. Hay dos razones que justifican este recorte. La primera es de índole práctica, vinculada con la gran cantidad de información relacionada con este caso y la dificultad que esto genera en términos de la posibilidad de realizar un tratamiento de conjunto dentro de los límites de espacio que ofrece un artículo académico. La segunda, obedece a características del objeto, que permiten identificar dos etapas claramente delimitadas en relación con el modo en que se desarrolló la cuestión. Por un lado, un primer período que cubre los años que considera este trabajo, en el que el tema irrumpió en la esfera pública y ninguna de las posiciones en pugna logró imponerse, ya sea para sancionar e implementar una regulación o para descartarla de plano. De allí el carácter recurrente con el que, una y otra vez, el tema cobró estado público y la gran cantidad de intervenciones que suscitó. Por otro lado, un segundo período,

³ Marichal, 2016.

que se abre a mediados de la década de 1950, cuando el tema reapareció en la esfera pública tras más de 10 años de haber estado silenciado –en coincidencia con las primeras presidencias peronistas– y se resolvió en un lapso de tiempo considerablemente breve, en el que se renovaron las personas que encarnaban las diferentes posiciones en pugna. Por las razones indicadas, este último período será objeto de un trabajo ulterior.

El abastecimiento de leche a la Ciudad de Buenos Aires: características centrales

Un primer paso para ubicar en su contexto las disputas que generaron las iniciativas para regular la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires consiste en describir cómo estaba organizada la cadena de producción, transporte, distribución y expendio, pues esto ayudará a entender tanto algunas de las características que poseía el producto como el juicio negativo que realizaban quienes aspiraban a introducir modificaciones que aludían a su calidad higiénica. Durante el período que abarca este trabajo, la configuración de esta cadena se mantuvo estable en aspectos esenciales, pero también se produjeron modificaciones. En pos de lograr cierta claridad expositiva, la descripción tiene un carácter sincrónico y en comentarios marginales se indican aquellos cambios que se consideran especialmente importantes.⁴

En el extremo inicial de la cadena se encontraba el tambero. Se trataba, en general, de un productor que no era propietario de la tierra en la que trabajaba, sino que la arrendaba, con contratos por períodos cortos que aumentaban de precio cada vez e implicaban una importante movilidad o, al menos, su amenaza constante, exteriorizada por representantes sectoriales y expertos que apuntaban a producir legislación que revirtiera la situación. Este elemento es clave para comprender las características higiénicas tanto del modo en que se ordeñaba la leche como de su calidad, puesto que los productores, al no ser dueños de la tierra en que trabajaban ni tener seguridades a propósito de su permanencia en los campos arrendados, eran reticentes a introducir mejoras en sus tambos, como la construcción de un techo para el ordeño, la impermeabilización del suelo y la instalación de equipos para la provisión de agua destinada a la limpieza.⁵ Según se señalaba en la época, realizar estas modificaciones tendría como resultado el encarecimiento del arrendamiento en el próximo contrato y la pérdida para

⁴ Son muchos los trabajos que fueron utilizados para realizar esta reconstrucción. Para no abundar en referencias dentro del texto, se ofrece aquí una lista breve que permitirá al lector interesado contrastar los datos expuestos y profundizar el conocimiento del circuito de abasto en esos años: Anónimo, 1930; Anónimo, 1934/1935; Concejo Deliberante de la ciudad de Buenos Aires. Versión Taquigráfica de la 18a. Sesión Ordinaria, 1940; Foulon; Billard, 1942; Frogone, 1931; 1936; Guido, 1943; Moreno, 1942; Rodríguez, 1931.

⁵ Se debe dejar constancia, no obstante, que algunos relatos de la época matizaban un cuadro tan oscuro y hablaban de algunos tambos bien equipados.

el tambero de la inversión realizada. Como consecuencia, se obtenía una leche sucia, que entre otras cosas incluía heces del animal, agua contaminada, tierra y todo lo que podía aportarle el contacto con las manos no higienizadas de quien realizaba el ordeño.

Así las cosas, en horas de la madrugada, entre las dos y las tres de la mañana, provistos por un farol y un banquito, una cantidad de tamberos (o sus peones) que distintas estimaciones ubicaban entre 2.000 y 3.000, distribuidos en partidos linderos a la ciudad de Buenos Aires (mayormente en un primer anillo que no excedía los 80 kilómetros, en menor medida en un segundo anillo que se extendía hasta 150 kilómetros), iniciaban la tarea de ordeño de entre 50 y 100 vacas de su propiedad. Luego de concluir, aparecía un objeto que, como casi todo en el sector lechero, no escapaba a la controversia: el tarro de hojalata que se utilizaba como envase. Las disputas alrededor de este objeto eran diversas. Una muy importante, que implicó la acción de los representantes gremiales de los tamberos y la intervención estatal a través de la Oficina de Pesos y Medidas, aludía a su capacidad, que no estaba unificada y generaba que, bajo una medida en apariencia similar, pudieran esconderse diferencias de algunos litros. Al respecto, entre fines de la década de 1920 y comienzos de la década siguiente se establecieron unidades de medida oficiales y se impusieron controles a su producción y comercialización, que los tamberos celebraron. No obstante, la información al respecto es ambigua, puesto que con posterioridad se vuelve a mencionar este problema y la falta de control estatal es criticada. Los conflictos relacionados con este recipiente no se limitaban al problema de la medida. De uno y otro lado, tamberos y lecheros, persistían las acusaciones a propósito de una práctica habitual. Al parecer, los tamberos lo abollaban para reducir su capacidad mientras que los lecheros lo estiraban para incrementarla. En el proceso, se oxidaba y, según se decía, esto contribuía a la mala calidad de la leche que se consumía en la ciudad. Por último, este recipiente también era cuestionado debido a que, por no tener un sistema de cierre inviolable, permitía márgenes de ganancia adicionales a partir de añadir agua y esto, además del fraude comercial, también afectaba la higiene de la leche por las manipulaciones asociadas.

Ya con los tarros cargados, en un carro tirado por caballos, el tambero se dirigía a la estación de tren más cercana para enviar su producto a la ciudad. El tren era, en efecto, la forma predominante en que se transportaba la leche desde el lugar de producción hasta los centros de consumo. Con el correr del período, gracias al mejoramiento de los caminos de acceso a la ciudad y la generalización del transporte automotor, se empezaron a usar camiones, que a comienzos de la década de 1940 realizaban una cantidad de traslados que, según distintos autores, cubrían entre un 25% y un 40% del total. En ambos casos, las características en que se producía el transporte constituían otra afrenta a la calidad del producto. En relación con los trenes, eran recurrentes los reclamos de tamberos e industriales a las empresas ferroviarias con el propósito de que mejoraran la refrigeración de los vagones destinados al transporte de leche y construyeran

tinglados en las estaciones para que el producto fuera resguardado del efecto del sol, especialmente en verano, puesto que las dos o tres horas que podía tardar en llegar la leche desde el punto de partida a la ciudad hacían que presentara altos niveles de acidez y, por lo tanto, fuera objeto de decomisos. En cuanto a los camiones, el inconveniente surgía por el hecho de que al tratarse de una iniciativa privada novedosa, no sometida a control estatal, se daban denuncias por prácticas de fraude, que incluían la adulteración del producto.

Una vez en la ciudad, los aproximados 700.000 u 800.000 litros diarios de leche que llegaban se encontraban con el resto de los involucrados en el circuito de abasto.⁶ En esta instancia aparecían, por primera vez, controles estatales, que a lo largo del período crecieron en importancia, pero, al parecer, poco en efectividad. Desde fines de la década de 1920, se fueron creando y expandiendo dos mecanismos de control por parte del municipio porteño. Por un lado, existían estaciones sanitarias en distintos puntos de acceso a la ciudad, en donde se inspeccionaba la leche entre otros alimentos (carnes, aves muertas y peladas, lechones, caprinos, frutas, verduras). Según un informe realizado en el año 1940 por Nereo Giménez Melo, secretario de Abastecimiento, existían entonces unas 15 casillas de control, todas ellas integradas por un inspector veterinario y al menos un ayudante. Con un horario que se extendía entre las 6 y las 21 horas –que ameritaba críticas en cuanto a lo que ocurría mientras estaban cerradas, pues se decía que ese era el momento que aprovechaban algunos transportistas para ingresar la leche–, entre las tareas que realizaban se incluía inspeccionar la higiene interior y exterior de los envases, decomisar la leche contenida en recipientes que no cumplieran con las condiciones adecuadas, analizar el aspecto de la leche (si era sanguinolenta, viscosa o calostrada), determinar la densidad para establecer si se había producido fraude por adición de agua o por descreme y controlar el nivel de acidez. Por otro lado, en el año 1928 fueron creadas las casillas de la Sección de Control de Leche, ubicadas en estaciones receptoras (Constitución, Barracas, Planchada, Villa Urquiza, Lugano, Retiro, Caballito, Liniers, Vélez Sarsfield, etc.), que cumplían funciones similares a las anteriores, pero también realizaban controles ambulantes. Desde el año 1934, incorporaron el procedimiento de reductasimetría, que permitía clasificar la calidad del producto estableciendo su nivel bacteriano aproximado a partir de observar el tiempo que demoraba en decolorarse el azul de metileno en contacto con la leche. Durante poco tiempo, entre 1938 y 1940, a los controles municipales se agregaron los de la recién creada Dirección de la Industria Lechera, dependiente del Ministerio de Agricultura, que llegó a fiscalizar un volumen de leche cercano al 50% de la que ingresaba a la ciudad, según sus propios datos. En ese tiempo, esa oficina estatal avanzó también en la fiscalización de algunos tambos y hasta puso en funcionamiento un laboratorio rodante con el que se proponía asesorar a los productores. Por falta de presupuesto, sin embargo, las acciones de fiscalización de la Dirección de la Industria Lechera fueron discontinuadas.

⁶ Estos datos corresponden a fines de los años veinte y comienzos de los años treinta. A comienzos de los años cuarenta, se habla de 900 mil litros diarios.

Inspeccionado o no, el volumen más importante de la leche que ingresaba a la ciudad era comercializado por los distribuidores urbanos o lecheros. Estos distribuidores, que según distintas fuentes ascendían a un número de entre 4.000 y 5.000, tenían contratos directos con los tamberos que les remitían su producción. El recorrido diario, que realizaban mayormente en una jardinera, un transporte de dos ruedas tirado por caballos sin otra protección que una lona –paulatinamente, algunos fueron incorporando transporte motorizado–, se iniciaba en las estaciones de trenes a las que llegaba la leche e incluía idas y venidas entre los depósitos en que mantenían la leche refrigerada –existían lugares especialmente habilitados para esta actividad pero se utilizaban también caballerizas y corralones en forma clandestina– y el domicilio de su clientela urbana.

El sistema de reparto, según se criticaba, tenía un alto grado de irracionalidad desde un punto de vista colectivo, en tanto no estaba centralizado y esto ocasionaba, por un lado, que existieran importantes superposiciones (no solo entre barrios o cuadras, sino además entre edificios en los que repartía más de un lechero), y, por otro lado, que los lecheros debieran recorrer grandes distancias (entre 20 y 30 kilómetros diarios), con lo que esto implicaba también en términos del mantenimiento de la calidad del producto. Asimismo, algunos estudios de costos postulaban que, dado el volumen de ventas de cada lechero (se estipulaban entre 120 y 150 litros diarios), la actividad solo podía ser rentable a condición de obtener ganancias adicionales por el añadido de agua.⁷

El remanente de la leche que se comercializaba en la ciudad pertenecía a las usinas pasteurizadoras, que formaban parte de la industria lechera argentina que desde fines del siglo XIX creció especialmente a partir de la exportación de la manteca que se vendía en el mercado de Londres y en menor medida de la caseína que se destinaba al mercado estadounidense.⁸ En cuanto a su participación en el mercado de abasto a Buenos Aires, a fines de los años veinte y comienzos de los años treinta, comercializaban aproximadamente entre 145 mil y 160 mil litros diarios (44 mil de ellos envasados en botella con cierre hermético), que constituían una cifra cercana al 20% de la leche que se vendía diariamente.⁹ Diez años más tarde, a comienzos de la década de 1940, se pasteurizaban casi 318 mil litros de los 893 mil que ingresaban a la ciudad, es decir, una cifra que rondaba el 35% del total. De esta cantidad, aproximadamente 193 mil litros

⁷ Junto a los controles municipales mencionados, también se avanzó en el intento de controlar la actividad de los lecheros, a partir de inscribirlos en un registro y establecer un sistema de multas que, de llegar a una cierta recurrencia, podían derivar en la quita del permiso para vender leche. No obstante esto, algunos comentarios daban cuenta de que en este plano los controles tampoco fueron eficaces.

⁸ Sobre la evolución de la industria lechera en el período de entreguerras, ver Regalsky; Jauregui, 2012.

⁹ Revista *Industria Lechera*, 1930, N° 137: 989; Rodríguez, 1931: 12.

se vendían en botellas con cierre hermético.¹⁰ La comercialización de la leche pasteurizada era realizada, en algunos casos, en negocios propios o a través de una red de distribuidores contratados, y en otros por medio de los distribuidores urbanos independientes.¹¹

Por último, se encontraban los consumidores, sobre quienes se conoce muy poco. Solo cabe mencionar dos cuestiones. La primera es que, al parecer, no se constituyeron en torno de este tema como un actor colectivo que iniciara una acción pública en pos de defender sus intereses. Así, esta defensa era siempre encarnada por otros, quienes definían en función de sus propios intereses qué era lo que convenía a los consumidores. La segunda es que, en forma generalizada, quienes intervenían con el fin de introducir regulaciones en el sector sostenían que entre los consumidores porteños se encontraba muy extendida la práctica de hervir la leche luego de recibirla. Este no es un dato anecdótico, sino que resulta muy importante puesto que se constituyó como un punto de ataque al establecimiento de la obligatoriedad de la pasteurización como única solución posible frente al problema de la higiene de la leche.

En síntesis, este relato muestra que las características de la cadena de producción, transporte, distribución y expendio de la leche que se consumía en la ciudad de Buenos Aires ofrecían en sus diferentes eslabones oportunidad para el deterioro del producto, incluyendo tambos precarios, ausencia de refrigeración en el transporte, envases sin cierre inviolable, controles estatales ineficientes y discontinuos, y una profunda desconfianza entre quienes la integraban. Se entienden, de esta manera, los intentos de promover medidas para contrarrestar esa situación o, al menos, que quienes querían regular la comercialización por otras razones contaran con argumentos de sobra para hacerlo.

Conformación y desarrollo de un campo polémico en torno de la regulación de la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires

Las iniciativas del “frente pasteurizador” y la resistencia de tamberos y lecheros

Las primeras iniciativas para regular la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires datan de las dos primeras décadas del siglo XX. En el año 1900, una comisión nombrada por el intendente Adolfo Bullrich elaboró un informe con recomendaciones a propósito de cómo organizar el abasto de leche a la ciudad. Algunos años más tarde, en 1907, se sancionó la

¹⁰ En 1942, Teodoro Moreno hablaba de un 40% de leche pasteurizada, de la cual un 20% era embotellada. Ver Moreno, 1942: 398.

¹¹ Existían comercios que vendían directamente al público la llamada leche fluida, que se servía en vasos directamente desde canillas y era consumida en el lugar.

ordenanza N° 3607, que entre sus artículos establecía la obligatoriedad de la pasteurización. Por último, en el año 1913, Pascual Palma, entonces Director de la Administración Sanitaria y Asistencia Pública Municipal –una entidad del gobierno porteño que había sido creada en el último cuarto del siglo XIX con el propósito de atender a los problemas sanitarios que emergían del acelerado proceso de urbanización– buscó sin éxito avanzar en la misma dirección. Estas primeras acciones relacionadas con el tema no solo no obtuvieron implementación efectiva, sino que tampoco generaron mayores repercusiones.

A mediados de la década de 1920, esta situación cambió, al menos por dos razones. La primera radica en que se habían acumulado experiencias internacionales relativas a la regulación de la comercialización de la leche de consumo –en la mayor parte de los casos, a partir del establecimiento de la obligatoriedad de la pasteurización; en otros, permitiendo como excepción el expendio de leche certificada, que resultaba más cara porque debía cumplir con requisitos muy exigentes de producción y transporte¹² y algunas personas que fueron reconocidas como poseedoras de un saber experto alrededor de la cuestión comenzaron a difundir sus ideas. En este marco, el tema interesó a distintos funcionarios estatales. En primer lugar a Tomás Le Bretón, quien estuvo al frente del Ministerio de Agricultura de la Nación entre 1922 y 1925. Sobre la base de lo que había observado como embajador en los Estados Unidos de América entre 1919 y 1922 –país en el que se discutieron y aprobaron regulaciones sobre la comercialización de la leche de consumo en gran cantidad de ciudades y estados desde 1908 y a lo largo de toda la década de 1910– y el contraste que ofrecían lo que juzgaba como malos procedimientos de producción y comercialización en el país; en el año 1924 contrató al francés Charles Porcher con el fin de que dictara en el país un curso sobre higiene de la leche. El curso de Porcher, quien entonces era profesor de física y química en la Escuela de Veterinaria de Lyon (luego sería su director) y director de la revista *Le Lait* (fundada por él en el año 1921), fue en buena medida el hecho que disparó la emergencia del tema en la esfera pública, con una importante repercusión en la prensa gráfica. En segundo lugar a Gregorio Aráoz Alfaro, quien a comienzos de la década de 1920 tenía una trayectoria destacada como representante del higienismo local, un movimiento que fue muy significativo en la consolidación de la profesión médica y en las primeras acciones estatales referidas a la salud de la población. Al frente del Departamento Nacional de Higiene desde el año 1923, en

¹² Sobre cómo se dio esta situación en ciudades de Estados Unidos y Canadá a lo largo de la década de 1910, y en Inglaterra en las primeras cuatro décadas del siglo XX, ver Atkins, 2010; Czaplicki, 2007; Jenkins, 2008; Koslow, 2004; Phillips; French, 1999; Wright; Huck, 2002. De igual modo, la literatura producida por los actores involucrados en la controversia porteña y fuentes documentales adicionales muestran que el tema concitó la atención del Comité de Higiene de la Sociedad de Naciones en la década de 1920, que en esa década y en la siguiente se discutió en diversos países y ciudades de Europa (Berlín, Italia, los países escandinavos), y que hacia fines de la década de 1920 y comienzos de la década de 1930 fue también objeto de disputa en realidades más cercanas, como Chile, la ciudad de Montevideo, Cuba y Perú.

septiembre de 1924 publicó una nota en el diario *La Nación* en la que expresaba sus opiniones sobre “La grave cuestión de la leche” e impulsó al año siguiente la creación de la Comisión Nacional de Estudio e Higiene de la Leche, con sede en el Departamento Nacional de Higiene, resultado de una conferencia nacional sobre el tema que se celebró el mismo año bajo los auspicios del Ministerio del Interior. Con ello, se convirtió en un vocero activo del movimiento en favor de la regulación de la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires (y, más en general, en todos los centros urbanos del país), actividad en la que se involucró con intermitencias por lo menos hasta comienzos de la década de 1940, cuando en el año 1943, como parte de las actividades del Instituto Agrario Argentino –un organismo creado en el año 1939 con el propósito de estudiar cuestiones referidas al mundo rural, que contaba con apoyo financiero del Ministerio de Agricultura a pesar de no tener un carácter oficial–, presidió el Consejo Argentino de la Leche, entidad que nucleaba a un conjunto de expertos que tenían como propósito asesorar a los poderes públicos para mejorar las condiciones de producción, transporte, distribución y expendio de la leche. Por último, el tema interesó a Abel Zubizarreta, también médico, quien entre 1922 y 1927 fue director de la Administración Sanitaria y Asistencia Pública Municipal. Desde allí, proyectó la creación de dependencias municipales para inspeccionar la leche que se comercializaba en la ciudad (las distintas casillas de la Sección de Control de Leche), en el marco de los esfuerzos del municipio por intensificar los controles a los distribuidores urbanos, y redactó un proyecto de ordenanza que contemplaba la obligatoriedad de la pasteurización.

La segunda razón que permite entender el cambio que se produjo a mediados de la década de 1920 reside en la creación de una serie de entidades para la representación de los intereses sectoriales. Ya en la primera década del siglo, algunos distribuidores urbanos habían dado nacimiento a la Asociación Cosmopolita de Lecheros. En el año 1919, se constituyeron el Centro de la Industria Lechera, que representaba a los industriales del sector, y la Unión General de Tamberos, en representación de los productores. A esta última se agregó tiempo más tarde la Agremiación de Tamberos del Oeste y, en forma conjunta, en la década de 1930 llevaron adelante iniciativas bajo el nombre de Junta Gremial de Tamberos. La existencia de estas entidades estructuró desde entonces la puja sectorial, que estuvo concentrada principalmente alrededor del porcentaje del precio del producto del que se apropiaba cada uno. Como resultado de sus actividades, fueron recurrentes los enfrentamientos abiertos, las huelgas y la mediación de organismos estatales creados para apuntalar y regular las actividades del sector –en el marco del incipiente intervencionismo estatal en economía que comenzó a cobrar forma en la década de 1930–, como la Junta Reguladora de la Industria de Lechera en el año 1934, la Comisión Autónoma del Abasto de Leche a la Capital Federal en el año 1935, el Tribunal Arbitral de la Leche y la Dirección de la Industria Lechera en el año 1938, la Comisión Nacional de la Industria Lechera en 1939 y la Dirección de Lechería en 1943.

De esta forma, las iniciativas de funcionarios estatales y la creación de entidades de representación sectorial sentaron las bases para la conformación del campo polémico que desde entonces, y por más de treinta años, confrontó en escenarios característicos sus posiciones alrededor de la regulación de la comercialización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires. A grandes rasgos, estos escenarios pueden ser agrupados en cuatro. El primero de ellos vino dado por lugares en donde se legislaba sobre el sector y se establecían regulaciones, centralmente el Concejo Deliberante y el Departamento Ejecutivo de la ciudad de Buenos Aires, pero también dependencias estatales nacionales, como el Ministerio de Agricultura, el Departamento Nacional de Higiene y el Congreso Nacional. Allí, con cierta regularidad, se elaboraron informes y proyectos legislativos que apuntaban a regular la comercialización de la leche de consumo y transformar por esa vía el circuito de abasto. En segundo lugar, eventos científico-técnicos y declaraciones oficiales de asociaciones profesionales. Aunque estos pronunciamientos no tuvieran capacidad para introducir regulaciones, se constituían como avales expertos que invocaban las partes involucradas en el diferendo. En tercer lugar, los órganos de difusión de los representantes sectoriales, que constituían la vía principal a través de la cual expresaban su posición oficial con respecto a los distintos avatares de la controversia. Por último, los medios de comunicación de masas (la radio y la prensa gráfica), que ampliaban la repercusión de un tema circunscrito a pocos actores y podían así generar una corriente de opinión pública favorable o contraria a las posiciones en pugna.

En la conformación y desarrollo inicial de este campo, que con un carácter aproximado se puede fechar en el segundo lustro de la década de 1920, confrontaron sus posiciones dos grupos de actores. El primero de estos grupos incluyó a funcionarios estatales, industriales e ingenieros agrónomos especializados en producción lechera, quienes promovieron la necesidad de regular la comercialización de la leche de abasto y plantearon, en este marco, que era necesario establecer la obligatoriedad de la pasteurización. De manera convergente, lo que permite caracterizar sus acciones como parte de un "frente pasteurizador", plantearon que la calidad higiénica de la leche que se comercializaba en la ciudad de Buenos Aires –y, en términos más amplios, en todos los centros urbanos del país–¹³ constituía un peligro para la salud de la población y argumentaron que la solución adecuada frente a esta situación consistía en que los poderes públicos establecieran con carácter obligatorio la pasteurización de toda la leche que se comercializaba. De esta forma, apuntaron a crear un marco a partir del cual constituir el carácter problemático de un fenómeno y la solución más apropiada para resolverlo. Sus proclamas incluyeron una dimensión técnica, según la cual

¹³ El "frente pasteurizador" comenzó en esos años a expandirse como un verdadero movimiento nacional, con representantes en diferentes ciudades del país. Desde 1926 y a lo largo de toda la década de 1930 –con mucha fuerza en el primer lustro de esa década–, se discutieron ordenanzas similares en ciudades como Santa Fe –única en la que tuvo implementación efectiva–, Córdoba, Río Cuarto, Rosario, Tucumán, Azul, Pergamino, Bahía Blanca y Mendoza, entre otras.

estaban científicamente demostrados los efectos nocivos de una leche con malas condiciones higiénicas sobre la salud de la población, especialmente los niños –se afirmaba que estaba comprobada la existencia de una relación directa con la mortalidad infantil–, y otra moral, por la cual los poderes públicos no podían permitir que murieran niños y que la población deje de consumir un alimento indispensable a causa de intereses particulares. El establecimiento de la pasteurización obligatoria como solución apropiada terminaba de configurar el marco y esto se hacía apelando centralmente a dos criterios de autoridad. Por un lado, el espejo de los países adelantados –como se le decía a los Estados Unidos y algunos países europeos–, en donde esto era lo que (supuestamente) se estaba haciendo con buenos resultados. Por otro lado, las (una vez más, supuestas o declamadas) recomendaciones en ese sentido realizadas por expertos científicos del exterior, entre quienes existía un consenso en favor de la efectividad de la pasteurización como método para la obtención de una leche higiénica.¹⁴

Con ello, el “frente pasteurizador” buscó presentar la obligatoriedad de la pasteurización como una solución obvia frente al problema de la higiene de la leche, a la que solo era posible oponerse en función de intereses particulares, ajenos al bien común. Contra ponían, al hacerlo, la modernidad y el progreso que decían encarnar a la tradición y el atraso que imputaban a sus adversarios. Con este fin, apelaron a diferentes acciones. Los funcionarios estatales, quienes contaban con la autoridad social y los recursos financieros e institucionales que les brindaba su actuación en el Estado –y, habitualmente, en la universidad, círculos profesionales y algunos organismos de carácter internacional, como la Oficina Sanitaria Panamericana–, organizaron eventos científico-técnicos sobre el tema, lo presentaron en la prensa gráfica y presionaron a las autoridades correspondientes para que legisasen al respecto. Los representantes de los industriales se sumaron a estas presiones y dieron difusión al tema en sus revistas, como *La Industria Lechera y Tambo y Chacra*. Allí, además de numerosas notas anónimas en las que expresaban sus puntos de vista en relación con el modo en que la regulación de la comercialización de la leche de consumo se trataba en diferentes ciudades del país (y también sobre la mala calidad de la leche que se vendía y los problemas que esto ocasionaba), publicaron artículos que reflejaban las opiniones de expertos internacionales y locales (a quienes habitualmente presentaban con expresiones como “opinión autorizada/técnica/profesional/de un experto”) y dieron cuenta del modo en que estaba organizada la distribución de la leche de consumo en distintas ciudades del mundo.

Pese a la apariencia de objetividad con que buscaron revestir sus argumentos, convencer o doblegar al resto de los involucrados no les resultó una tarea fácil.

¹⁴ Las expresiones entre paréntesis apuntan a resaltar uno de los aspectos más interesantes de la controversia: el modo en que se utilizó la dimensión internacional, ya fueran experiencias de regulación u opiniones expertas, en defensa de la propia posición y las impugnaciones que esto suscitó, con acusaciones por el carácter sesgado de esos usos.

Aun cuando los peligros implicados en la comercialización de una leche con malas condiciones higiénicas fueron aceptados y se reconoció que la calidad de la leche que se comercializaba en la ciudad de Buenos Aires –y en el resto de los centros urbanos del país– era mala, la pasteurización compulsiva como solución a este problema fue cuestionada por un segundo grupo de actores, los representantes de tamberos y lecheros, quienes adujeron razones que también contenían componentes técnicos y morales. Debido a que no contaban con los capitales necesarios para montar usinas pasteurizadoras, advirtieron rápidamente los peligros para sus intereses y los explicitaron, planteando principalmente temores frente a la segura constitución de una situación monopólica. Con ello, para estos actores el problema del abasto de la leche a la ciudad de Buenos Aires no solo era sanitario sino además económico, lo cual no podía ser soslayado en las propuestas de solución. Pero no fueron esas las únicas razones que esbozaron, difíciles de defender desde una perspectiva centrada en el bienestar colectivo y la salud de la población. Señalaron, también, que la pasteurización desvirtuaba las propiedades nutritivas de la leche, que la efectividad de la pasteurización solo se lograba cuando el procedimiento era efectuado sobre una leche que reunía condiciones que no se encontraban presentes en la que ingresaba a la ciudad, que el proceso de pasteurización encarecería el producto y al volverlo obligatorio ciertos sectores de la población no podrían adquirirlo y que existían procedimientos alternativos para higienizar la leche, como hervirla en el hogar. Combinados, los dos últimos argumentos permitían proclamar que el encarecimiento del producto era moralmente más reprochable que el expendio de la leche en malas condiciones higiénicas. Al igual que en el caso de los industriales, los productores y distribuidores –cada uno por su cuenta, pues no actuaron en forma unificada– difundieron sus puntos de vista en sus órganos oficiales, la *Revista de la Unión General de Tamberos y Vox Lechera*,¹⁵ respectivamente, y celebraron reuniones con autoridades públicas. A estas acciones, los lecheros agregaron otras, que involucraron recurrir a la prensa gráfica y colocar afiches en la vía pública con el fin de realizar campañas de desprestigio de la leche pasteurizada, en ocasiones apelando a recursos impactantes y truculentos.

Con estas posturas antagónicas como trasfondo, desde mediados de la década de 1920 se sucedieron intentos efectivos de regulación a partir de proyectos de ordenanza presentados ante el Consejo Deliberante de la ciudad de Buenos Aires o de iniciativas del Estado nacional. En el año 1927, sobre la base del trabajo realizado por Zubizarreta en la Administración Sanitaria y Asistencia Pública Municipal, la Comisión de Higiene del Concejo Deliberante porteño presentó un proyecto de ordenanza que establecía la obligatoriedad de la pasteurización y la municipalización del servicio –esto último hizo que el proyecto fuera a la vez celebrado y criticado por el “frente pasteurizador”, además de ser obviamente rechazado por tamberos y lecheros–, cuyo tratamiento en el recinto no

¹⁵ No se pudo acceder a los ejemplares de *Vox Lechera*, razón por la cual la reconstrucción de la posición de estos actores es indirecta, a partir del modo en que otros actores se referían a ellos.

prosperó. En el año 1931, el Departamento Ejecutivo del municipio constituyó una comisión integrada por el secretario de Obras Públicas, algunos ingenieros agrónomos y un veterinario para estudiar la higienización de la leche de consumo, que al año siguiente presentó un proyecto de ordenanza. A diferencia del proyecto previo, este no incluía la propuesta de municipalización del servicio y establecía que, además de la leche pasteurizada, se podría vender leche certificada. Una vez más, el proyecto no fue tratado por los concejales. Junto con lo anterior, por un decreto del presidente Uriburu, en 1932 se constituyó el Consejo Nacional de la Leche, un órgano asesor que entre otras atribuciones tenía como objetivo realizar una propuesta de reorganización del comercio y servicio público de la leche sobre la base de principios de higiene modernos. Sin embargo, según los ácidos comentarios del Centro de la Industria Lechera, esta entidad no logró mucho más que su propia conformación y el nombramiento de un secretario. Esta fue la forma, por tanto, en que las instituciones políticas procesaron en sus propios términos un asunto que había adquirido estado público a partir de las intervenciones de funcionarios estatales, expertos y representantes sectoriales. Estos intentos, como se vio, se disolvieron sin mayores resultados. Las razones de esta situación, según quienes estaban vinculados con el "frente pasteurizador", radicaban en la importancia política, en términos de votos o contribución en actos proselitistas, que podían tener algunos sectores con intereses creados, como los lecheros. Con base en la objetividad que atribuían a su posición, no concebían otras razones que las del interés particular triunfando sobre el bien común. La intervención de nuevos actores en la controversia, sin embargo, contradujo esas afirmaciones.

Expertos disidentes: las intervenciones de Germinal Rodríguez, Alfredo Sordelli y Pedro Escudero

En efecto, desde los primeros años de la década de 1930 se sumaron las voces de algunos expertos que gravitaban en torno del ámbito sanitario y se opusieron a la pasteurización obligatoria. Así, higienistas, industriales e ingenieros agrónomos sumaron nuevos adversarios, cuyas posiciones estaban revestidas de autoridad por sus credenciales académicas y pertenencias institucionales, y a quienes imputar un interés particular no resultaba tan sencillo como ocurría con tamberos y lecheros. Estas intervenciones tomaron la forma propia de los discursos académicos, ya sea como tesis, conferencias o artículos. Pese a que tuvieron diferencias entre sí (la evidencia con que respaldaron sus argumentos y el modo en que formularon las propuestas de solución), compartieron una posición que desafiaba el marco que buscó establecer el "frente pasteurizador" y esto justifica que se los agrupe bajo el rótulo de "expertos disidentes".

Hubo tres personas, en particular, que encarnaron públicamente esta postura. O al menos, es de ellos de quien queda registro. En primer lugar, Germinal Rodríguez, un médico con recorrido en el higienismo local que trabajaba en el Hospital Muñiz –especializado en enfermedades infectocontagiosas–, era docente en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires y durante un

tiempo fue concejal en la ciudad de Buenos Aires. Desde su banca y su desempeño en otras dependencias estatales, a lo largo de su vida promovió proyectos relacionados con la salud de la población y la institucionalización de la asistencia social en el Estado. Como parte de estas actividades, se involucró a comienzos de la década de 1930 en la controversia a propósito de la regulación de la comercialización de la leche de consumo, con la presentación en la Facultad de Ciencias Médicas de su tesis de profesorado, cuyo título era *El abastecimiento de la leche para la ciudad de Buenos Aires*. Allí, daba cuenta en forma detallada de las características del circuito de abasto y concluía con un proyecto de ordenanza que cuestionaba en aspectos importantes el que fuera presentado por la Comisión de Higiene en el año 1927, centrado en la obligatoriedad de la pasteurización.

En segundo lugar otro vocero de la postura fue Alfredo Sordelli, un químico especializado en microbiología, quien desde el año 1925 se encontraba al frente del Instituto Bacteriológico Nacional, dependiente del Departamento Nacional de Higiene. En ese establecimiento, en el año 1930 tuteló trabajos sobre la higiene de la leche que se vendía en la ciudad de Buenos Aires, que demostraron altos niveles de contaminación tuberculosa aún en la que provenía de las usinas pasteurizadoras. En 1932, fue convocado para formar parte del Consejo Nacional de la Leche, aunque renunció rápidamente. Estos primeros acercamientos de Sordelli al tema continuaron con una intervención de gran resonancia, que tuvo lugar en la Primera Conferencia Bromatológica Nacional, realizada en la ciudad de Santa Fe en el año 1935.¹⁶ En esa reunión, en la que se avanzó en una definición unificada de distintos conceptos (alimento, fraude, alteración, adulteración, entre otros) y se discutió a propósito de las características higiénicas que debían cumplir algunos alimentos, una subcomisión se encargó específicamente del asunto de la leche y sus derivados. Como resultado de su trabajo, propuso que

¹⁶ Las conferencias bromatológicas nacionales, que tuvieron cuatro ediciones entre 1935 y 1941, fueron eventos organizados por los bromatólogos que se encontraban al frente de las Oficinas Químicas nacionales, provinciales y municipales –organismos estatales que se fueron creando desde fines del siglo XIX para fiscalizar la comercialización de los alimentos– con el fin de unificar criterios para regular la producción y comercialización de los alimentos que se vendían en el país y, como resultado de esto, avanzar en la elaboración de un Código Alimentario que rigiera para todo el territorio nacional. Estas conferencias, por cierto, no tenían carácter vinculante ni derivaban en la modificación de las regulaciones vigentes pero eran imaginadas por sus impulsores como una plataforma desde la que asesorar a los poderes públicos en la materia. De esta forma, por la importancia de los involucrados –participaban los directores de todas las oficinas químicas y recibían auspicio del Ministerio de Agricultura y diferentes gobiernos provinciales–, estos eventos constituían ámbitos significativos para quienes tenían intereses alrededor de la producción y la comercialización de alimentos puesto que allí se unificaban criterios expertos a propósito de los requisitos que debían cumplir y eventualmente podían derivar luego en la introducción de regulaciones. Al respecto, se pueden consultar el trabajo de Marichal previamente citado.

se votara la recomendación de establecer el carácter obligatorio de la pasteurización, situación que generó que el Centro de la Industria Lechera calificara como brillantes las intervenciones de Salomón Pavé y José Gabay, representantes de la Oficina Química de la ciudad de Buenos Aires y de la provincia de Entre Ríos, respectivamente.¹⁷ Al día siguiente, en la sesión plenaria en la que se debían votar los resultados de las diferentes comisiones, se produjo un intercambio de opiniones algo menor a partir de una propuesta del representante de la provincia de Santa Fe, el reconocido bromatólogo Jorge Mullor, quien planteó que se podía permitir como excepción el expendio de leche certificada. Esta situación motivó la propuesta de posponer el voto hasta tanto Sordelli pronunciara la conferencia de cierre, que justamente versaría sobre el tema. A pesar del enérgico rechazo de los miembros de la comisión –y el enojo que esto provocó en Sordelli, en un evento en que se explicitaba la importancia de cuidar las formas y moderar los temperamentos en pos de lograr posiciones unánimes–, la propuesta prosperó y en su conferencia Sordelli se manifestó en contra de establecer la obligatoriedad de la pasteurización.

Por último, el médico Pedro Escudero, quien ya contaba con una trayectoria destacada como médico cuando a comienzos de la década de 1930 se convirtió en una reconocida figura pública por su papel en el establecimiento en el país de la dietología. A partir de su actividad, y en un contexto favorable, consiguió que los poderes públicos destinaran fondos para la construcción de un instituto destinado al estudio y el tratamiento de las enfermedades de la nutrición, que tuvo una primera inauguración en el año 1928 y fue creciendo en importancia hasta convertirse en el Instituto Nacional de la Nutrición en el año 1938, bajo dependencia del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto. Esa fue la plataforma desde la que Escudero se convirtió en esos años en el dietólogo más reconocido del país, antecedentes que permiten justipreciar el significado de su intervención. Debido a que este grupo profesional consideraba que se trataba de un alimento muy importante, fuera de animal o humano, en el Instituto de la Nutrición se realizaron numerosas tareas relacionadas con la leche, tanto de investigación como asistenciales, que pueden ser consultadas en los diferentes volúmenes de la *Revista de la Asociación Argentina de Dietología* y en diversos libros y folletos publicados por el instituto. Como parte de estas tareas, en el año 1936 Escudero encargó a la química Ángela Soriano un análisis de la calidad de la leche que se comercializaba en la ciudad de Buenos Aires. De igual modo, solicitó a otros técnicos del instituto un estudio sobre el valor nutritivo de la leche cruda y cocida (pasteurizada y hervida). Con los resultados obtenidos y otros que se produjeron en distintos establecimientos científico-técnicos de la ciudad –en todos ellos se mostraba que la leche que se vendía como pasteurizada contenía bacilos tuberculosos activos u otro tipo de bacterias–, Escudero sustentó su posición sobre la controversia a propósito de la regulación de la comercialización de la leche de consumo y tuvo al menos dos intervenciones

¹⁷ Anónimo, 1935: 592.

públicas muy significativas. La primera de ellas, en la Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación, organizada en el año 1939 por el Instituto Nacional de la Nutrición bajo los auspicios de la Sociedad de Naciones, que en esos años promovía el establecimiento de las ciencias de la nutrición y la conformación en los diferentes países de comisiones abocadas al estudio y el tratamiento de las problemáticas alimenticias locales. En ese marco, como parte de los temas especiales, Escudero hizo una presentación en la que ponderó el valor nutritivo de la leche cocida y se manifestó en contra de establecer la obligatoriedad de la pasteurización de la leche de consumo. La segunda aconteció al año siguiente, en 1940, y consistió en la publicación del trabajo *Sobre la inconveniencia de la pasteurización obligatoria de la leche de abasto*, en el mismo momento en que comenzaba a debatirse la reglamentación de la ley provincial N° 3.607, de 1915, que establecía el carácter obligatorio de la pasteurización de la leche en todos los pueblos bonaerenses de más de 10 mil habitantes. El título del trabajo era por demás elocuente en cuanto a la posición que defendía.

Las intervenciones de los “expertos disidentes”, como se dijo, guardaban diferencias entre sí. No obstante, es posible presentar en forma estilizada algunos nudos argumentales compartidos, de los que se puede decir que, apelando a antecedentes internacionales y a experimentos propios,¹⁸ daban sustento experto a posiciones que habían defendido los representantes de tamberos y lecheros.¹⁹ En primer lugar, dieron forma a una idea que quedó sintetizada en el eslogan “más vale una leche higiénica que una leche higienizada”, expresión que ponía en tela de juicio la utilidad de pasteurizar una leche de la que se desconocían sus condiciones higiénicas y de la que existían razones de sobra para sospechar que no eran buenas. Planteaban, con ello, que había una diferencia entre las bases científicas de la pasteurización como método para la destrucción de bacterias y la pasteurización como método para el mejoramiento de la leche. La pasteurización, así, no consistía en un mero procedimiento de calentamiento, sino que este era el último paso de un sistema que incluía una serie de operaciones conexas, entre las que se contaban la extracción higiénica de la leche, el empleo de envases estériles, el transporte en frío y el embotellamiento posterior. En segundo lugar, a partir de realizar cálculos de costo de producción o apelar a experiencias cercanas (Chile, Uruguay), postularon que se produciría un encarecimiento de la leche e indicaron que, por sus características nutritivas –a las que especificaban, con lenguaje técnico, en términos de cantidad de calorías y vitaminas–, debía ser un alimento popular, de bajo costo. En tercer lugar, señalaron el carácter extendido que tenía la costumbre de hervir la leche en el hogar y argumentaron en favor de ese procedimiento, tanto por su eficacia para eliminar agentes patógenos y saprófitos como por el hecho de que no alteraba el valor nutritivo del

¹⁸ Ver nota al pie n° 13.

¹⁹ La reconstrucción de estos argumentos se realiza en base a Escudero, 1940; Sordelli, 1935; Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación. Boletín provisorio N° 9, 1939; Rodríguez, 1931.

producto. Para dar fuerza a este argumento, mostraron el contraste que ofrecía la situación en ciudades en las que no se acostumbraba a hervir la leche (y en donde esto habían originado epidemias), reseñaron experimentos propios y dieron indicaciones a propósito de cómo realizar en forma correcta el procedimiento del hervor, considerando los recursos efectivamente disponibles por parte de los sectores populares (métodos de calentamientos, recipientes). Por estas razones, los “expertos disidentes” plantearon que las iniciativas estatales para lograr una leche higiénica debían iniciarse en el tambo (entre las propuestas se incluía la necesidad de otorgar créditos, fomentar la creación de cooperativas, pagar mejores precios a los productores, educar a los tamberos y fiscalizar la actividad), incluir el sistema de transporte y solo cuando esos aspectos hubieran mejorado promover la pasteurización como un complemento, con la debida fiscalización estatal. Hasta tanto eso ocurriera, se debía recomendar oficialmente el hervor hogareño, con las campañas educativas correspondientes.

Junto con lo anterior, los argumentos de los “expertos disidentes” incluyeron críticas a la autoridad para intervenir de quienes militaban la causa del “frente pasteurizador”. Sordelli, al respecto, decía que:

“(…) nada hay más perjudicial que una riqueza que no se usa. Así han procedido las autoridades con la capacidad de los técnicos argentinos. Más ha valido la sugestión de un representante de una maquinaria o de un sistema, más ha importado el designio de un fabricante, que la opinión del higienista, del químico, del agrónomo, del veterinario o del ingeniero especializado en cuestiones de la explotación industrial de la leche.”²⁰

Escudero, por su parte, agregaba que:

“No expresamos estas ideas para aminorar el valor de la pasteurización sino para afirmar su crédito. Pero queremos defender al pueblo, para quien escribimos este folleto, contra la propaganda de los malos industriales, que forman mayoría, que creen que todos los errores y descuidos pueden ocultarse en una botella que lleva el rótulo ‘leche pasteurizada’, contra el palabrerío de los semianalfabetos en materia de higiene alimenticia; y contra los doctos ilusos, que hablan de la pasteurización de la leche como un concepto filosófico, sin descender a la realidad, sin averiguar lo que se hace en el país, sin meditar lo que puede hacerse en este momento y qué es lo que conviene hacer. La pasteurización de la leche es una verdad, no siempre comprendida, pero usada a menudo con otros fines que el interés verdadero del pueblo.”²¹

²⁰ Sordelli, 1935: 69.

²¹ Escudero, 1940: 10.

Señales de un escenario más complejo: las respuestas del “frente pasteurizador” y las iniciativas de los tamberos

De esta manera, el campo polémico en el que se discutía la regulación de la comercialización de la leche de consumo experimentó un cambio con respecto a su conformación inicial. Mediante las intervenciones de los “expertos disidentes”, el “frente pasteurizador” pasó a contar con adversarios revestidos de autoridad científica e institucional, a quienes no podían imputar un interés particular ni calificar despectivamente como representantes del atraso, como solían hacer con los tamberos, o cosas aún más peyorativas, como ocurría con los lecheros. No obstante, que los adversarios fueran más poderosos no implicó que abandonaran una pelea en la que, por intereses económicos o convicciones profesionales, estaban muy involucrados. Por el contrario, respondieron y sofisticaron sus argumentos y proyectos, a la vez que reivindicaron su autoridad para opinar. Si bien con mayor respeto que aquel que en más de una ocasión habían mostrado por lecheros y tamberos, en diversas notas expresaron su perplejidad ante esos médicos locales que defendían doctrinas *sui generis* frente a la opinión compartida por los expertos internacionales, y defendieron sus credenciales para hablar, como decían los representantes de los industriales en la respuesta al estudio de Escudero,

“(…) en nombre propio, con los modestos y bien ganados títulos que nos adjudican más de veinte años de actuación como prensa especializada en los que que (...) venimos siguiendo y reflejando paso a paso el movimiento científico y técnico mundial en materia de higiene de la leche. Y lo hacemos, también, en nombre de aquellos que han colaborado y colaboran con nosotros, asimilando las experiencias, opiniones y enseñanzas de grandes figuras que honran la ciencia moderna, para aplicar en el país las expresiones más avanzadas que registra la evolución de nuestra industria. Representamos así a hombres tan habituados a las disciplinas del laboratorio como al régimen de la fábrica; tan familiarizados con la investigación de la leche, como con los equipos industriales destinados a su tratamiento; a los que conocen los tambos y los aspectos más íntimos de su explotación; en fin, a los que, sea dicho sin jactancia, *saben de la leche.*”²²

Aunque las disputas a propósito de la autoridad para intervenir ocuparon un lugar importante de la polémica, no fue esto lo único sobre lo que se discutió. Por el contrario, se produjeron innovaciones significativas en los argumentos y proyectos del “frente pasteurizador”, que incluían consideraciones a propósito de las críticas realizadas, ya sea para desacreditarlas o para incluirlas en las propuestas de regulación. Situación que quedó registrada especialmente en las páginas de *La industria lechera* (que no solo daba lugar a opiniones

²² Anónimo, 1940: 464. Énfasis en el original.

propias, sino también reproducía comunicaciones previamente presentadas en otros ámbitos, como la prensa gráfica nacional o reuniones científicas) y en los *Comunicados* del Instituto Agrario Argentino, resultado de la actividad que llevó adelante el Consejo Argentino de la Leche. En estas publicaciones, a partir de artículos con sus firmas, se puede ver a un conjunto de médicos, ingenieros agrónomos y veterinarios que, por circunstancias relacionadas con su desempeño en la universidad, oficinas estatales y empresas privadas, a lo largo de la década de 1930, se fueron consolidando como expertos en materia de producción y comercialización lechera, incluyendo aspectos concernientes a la higiene. Entre ellos, se destacan los nombres de Antonio López González (Bachiller en Ciencias Agrícolas con especialización en Lechería Industrial, Gerente Técnico de la Cabaña Tuyú y miembro del CIL), Salomón Pavé (veterinario, miembro de la Comisión de Higiene de la Leche de la ciudad de Buenos Aires en 1932, funcionario de la Inspección Veterinaria de la Administración Sanitaria y Asistencia Pública Municipal y de la Oficina Química de Buenos Aires, asistió como representante argentino al Congreso Internacional de Lechería de Berlín en el año 1937, miembro del CIL), Fernando Freneau (ingeniero agrónomo, profesor titular de la Cátedra de Industria Lechera en la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Plata), Sebastián González Sabathié (ingeniero agrónomo, profesor de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires, secretario de redacción de *La Industria Lechera*), Teodoro Moreno (médico del Hospital Muñiz, Jefe del Laboratorio de Modificación de la Leche en el Ministerio de Agricultura, Jefe de la División de Higiene de la Leche de la Dirección de Maternidad e Infancia), Carlos Aguilar (médico), Luis Polledo (ingeniero agrónomo, dueño de Polledo Hermanos y Cía., miembro del CIL) y Roberto Frogone (ingeniero agrónomo, secretario del CIL y secretario de redacción de *La industria lechera*). El registro escrito de sus intervenciones en esos años es realmente vasto y no siempre es coincidente en cuanto a los temas que consideran, los argumentos que desarrollan y sus propuestas de regulación. No obstante, al igual que en el caso de los "expertos disidentes", comparten algunos rasgos que habilitan una presentación de conjunto.²³

Entre los diversos temas tratados, una cuestión señalada en forma reiterada fue una crítica a la afirmación según la cual la obligatoriedad de la pasteurización encarecería el producto. Si bien no se negaba que el procedimiento de pasteurización encarecería el precio del litro de leche, se argumentaba que de esa forma al menos se podría certificar la cantidad que se vendía. Es decir, que el litro de leche no incluiría los habituales agregados que realizaba el lechero, que los cálculos más osados llegaban a ubicar hasta en un 40%. Por tanto, al evitar

²³ Además de numerosas notas sin firma en *La industria lechera* y el trabajo de las comisiones del Consejo Argentino de la Leche, publicadas en los *Comunicados* del Instituto Agrario Argentino, las principales contribuciones sobre las que se elabora este relato son: Aguilar, 1937; 1938; Aguilar; Moreno, 1943; Aráoz Alfaro, 1943; Freneau, 1937; 1944; López González, 1937; 1940; López González; Olives, 1937; Pavé, 1939; Polledo, 1940.

el fraude se terminaría pagando una cifra similar en términos de la calidad nutricional del producto. Junto con esto, también se cuestionaba una idea asociada a la anterior, por la cual los "expertos disidentes" planteaban que podían incrementarse los controles al expendio de leche pasteurizada sin prohibir la venta de leche cruda, permitiendo de esa forma que algunos sectores de la población accedan a una leche de menor precio. Para quienes estaban enrolados en el "frente pasteurizador", esto, que sintetizaban planteando que se trataba de permitir la existencia de "leches para el pobre" y "leches de lujo", era inadmisibles. Para ellos, solo había una clasificación posible, la que contraponía leches aptas y leches inaptas para el consumo. Otro tópico sobre el que discurrieron en forma recurrente fue el cuestionamiento a la eficacia de la ebullición casera y a su recomendación con carácter oficial. Al respecto, argumentaron que la realización de este procedimiento resultaba más difícil de lo que parecía, entre otras razones, porque la leche solía derramarse a una temperatura inferior a la del hervor y esto conducía al error de terminarlo antes de haber logrado una esterilización efectiva. Añadían, a este hecho, que su recomendación oficial no podía ser de ninguna manera aceptada puesto que era imposible fiscalizar en cada hogar que, por un lado, se realizara el procedimiento y, por otro lado, se lo hiciera en forma correcta.

Por fuera de estos argumentos puntuales, la innovación más importante consistió en el lugar de relevancia que adquirió la disyuntiva a propósito de qué sería más eficaz en atención al propósito perseguido, comenzar por el primer eslabón de la cadena, el tambo; o el último, la usina. Es decir, si se aceptaba la crítica por la cual no era posible pasteurizar una leche que no reuniese ciertas condiciones, ¿implicaba esto necesariamente que era un esfuerzo inconducente establecer la obligatoriedad de la pasteurización hasta tanto no se produjeran reformas en los tambos?, ¿debían entonces los intentos de regulación orientarse en esa dirección? En este plano, los portavoces del "frente pasteurizador" insistieron en la necesidad de comenzar por el establecimiento con carácter obligatorio de la pasteurización y el expendio en envases inviolables. Una vez más, apelaron a las experiencias internacionales, en las cuales la obtención de leche pasteurizable había sido posterior a la implementación de la obligatoriedad. Junto con esto, enfatizaron la importancia que tendría la fiscalización estatal en las usinas de pasteurización, algo que según decían ahora siempre habían considerado como un requisito obvio. Con ello, apuntaban a que el control centralizado paulatinamente consiguiera la obtención de una leche de mejor calidad. Por el contrario, decían, esperar a que primero mejoren los tambos era en realidad querer que nada cambie, debido a que esto no se iba a dar espontáneamente y el control estatal de miles de tambos era mucho más difícil y oneroso (lo juzgaban como impracticable) que el de cinco o diez usinas. Al igual que sus adversarios, ellos también consideraban que iba a existir un período de transición, pero este vendría dado por el tiempo que tomaría que la leche centralizada y controlada evolucionara paulatinamente hacia una mejor calidad, mediante un sistema de incentivos económicos a los productores y el establecimiento de un umbral de

leche inaceptable, que gradualmente iría creciendo en exigencia. Esto, insistían, no ocurriría jamás si las dos terceras partes de la producción quedaban a merced de los distribuidores de leche suelta, a quienes no resultaba fácil controlar.

Junto con lo anterior, una nueva estrategia del “frente pasteurizador” consistió en el intento de conquistar la voluntad de los tamberos, pues “nada puede exigirse a quien nada se le da”,²⁴ como decía el Consejo Argentino de la Leche en una de sus publicaciones. Con este fin, algunas de las intervenciones y proyectos elaborados incluían comentarios a propósito de los beneficios que obtendrían los tamberos o propuestas para mejorar su situación. Así, por ejemplo, se indicaba que el temor al monopolio no tenía asidero –porque ya existían cinco usinas pasteurizadoras y por la capacidad de procesamiento que tenían todavía podían crearse más, considerando el mercado actual y potencial– y se planteaba que no había razones para que el precio al productor bajara. Por el contrario, la falsa superproducción creada por la venta de leche aguada y mal medida sería eliminada, y el tambero recibiría mayores retribuciones conforme a la calidad de la leche enviada. Junto con esto, se incrementarían los volúmenes consumidos, al contar la población con un producto de mayor calidad. Aunque la información al respecto es bastante incompleta y hasta ambigua –en el año 1940, la *Revista de la Unión General de Tamberos* reprodujo un proyecto del entonces Presidente del CIL, Luis Polledo, diciendo que era el mejor trabajo presentado hasta la fecha sobre el asunto–,²⁵ esta estrategia no parece haber resultado exitosa. Ese mismo año, los representantes de tamberos, en una acción conjunta con la Corporación de Asociaciones Rurales de Buenos Aires y La Pampa, acompañaron un proyecto de ley nacional que entre sus bases planteaba que “la pasteurización de la leche sólo podrá ser el resultado de una aspiración comercial, tendiente a satisfacer las exigencias de aquellos consumidores que la prefieren y no deberá implantarse como sistema obligatorio en el consumo mientras no ofrezca verdaderas garantías de su infalibilidad”.²⁶ Algo similar ocurrió algún tiempo después, en 1943, frente a las propuestas del Consejo Argentino de la Leche. En esa ocasión, el presidente de la Unión General de Tamberos, Arturo Sayús, además de cuestionar que esa entidad no hubiera incorporado la voz de los productores, criticó que allí se insistiera sobre los peligros mortales de la leche que se comercializaba, indicando que el hervor hogareño conjuraba estos peligros.²⁷

A lo largo de estos años, en los que el campo polémico alrededor de la regulación de la comercialización de la leche de consumo fue ganando en complejidad, la cuestión también recibió tratamiento por parte de la política, a nivel municipal, provincial y nacional. Desde diferentes ámbitos, se realizaron informes sobre el

²⁴ Anónimo, 1943a: 16.

²⁵ El comentario aparecía como epígrafe al trabajo de Polledo, 1940.

²⁶ Anónimo, 1940: 29.

²⁷ Anónimo, 1943: 7.

sector, se organizaron reuniones entre las partes para buscar una solución consensuada y se elaboraron proyectos de ordenanza y de ley. Algunos ejemplos de esto son el proyecto de ordenanza que Salomón Pavé impulsó en el año 1937 desde la Inspección Veterinaria de la ciudad de Buenos Aires –que solo permitiría la venta de leche cruda que fuera ordeñada en la ciudad–; la reunión entre representantes del intendente municipal (Mariano de Vedia y Mitre) y del gobernador de la provincia de Buenos Aires (Manuel Fresco) que organizó el Ministro de Agricultura, Miguel Ángel Cárcano, ese mismo año; la conformación en el año 1938 de una comisión para la formulación de un anteproyecto de ley de lechería, con sede en la Comisión Nacional de la Industria Lechera; el proyecto de ley elaborado en forma conjunta por la Unión General de Tamberos y la Confederación de Asociaciones Rurales de Buenos Aires y presentado en la Cámara de Diputados en el año 1940 por el diputado Justo Medina; la interpelación del Concejo Deliberante al Secretario de Abastecimiento de la ciudad Nereo Giménez Melo en el año 1940 a partir de un proyecto del edil socialista Adolfo Rubinstein; y las gestiones de Tomás Le Bretón ante el intendente municipal Carlos Pueyrredón en el año 1942.

Pese a los múltiples canales en que se movió la cuestión, de índole nacional, provincial y municipal, ya fuera por impulso de los propios políticos y funcionarios o porque se hicieron eco de las demandas que les efectuaron distintos actores, estas iniciativas no lograron prosperar. Entre los documentos recabados para la realización de este trabajo, el último que aborda la cuestión en el período analizado data del 5 de marzo de 1945. Ese día, el Noticioso del Ministerio de Agricultura de la Nación reprodujo las palabras del Coronel Amaro Ávalos, entonces al frente de esa cartera, en ocasión de una reunión entre delegados de provincias, territorios y la ciudad de Buenos Aires, que tenía por fin de coordinar un plan de mejoramiento sanitario de la producción, transporte, tratamiento, elaboración y comercio de la leche y sus derivados. Como en tantos otros casos, el encuentro no tuvo mayores consecuencias.

La información disponible en referencia a los años siguientes permite inferir que el tema no tuvo tratamiento durante las presidencias peronistas, subordinado ante otras urgencias del sector. Una recomendación del año 1948 en el *Almanaque de la Salud* editado por la Secretaría de Salud Pública de la Nación instaba a hervir siempre la leche, así sea pasteurizada, y mostraba el modo correcto de hacerlo. La memoria del Ministerio de Agricultura correspondiente al año 1948, por su parte, hablaba de una intensificación de las acciones de contralor higiénico por parte del Estado y de las resistencias que esto había generado, pero no decía nada sobre la pasteurización. Como indicador de algo más amplio, por ejemplo, de una política oficial al respecto durante todo el período peronista, estos documentos son insuficientes. No obstante, son coherentes con el estado de situación hacia el año 1956, cuando el tema fue tratado nuevamente en la esfera pública, con volúmenes de venta de leche cruda que alcanzaban a un 50% de la que ingresaba diariamente a la ciudad de Buenos Aires.

Comentarios finales

En el año 1942, en uno de los tantos artículos en los que abogaba por la pasteurización obligatoria de la leche de consumo, Teodoro Moreno decía que “los descubrimientos científicos probados y consagrados sirven de base para que el Estado y sus colaboradores implanten servicios que, como los de higiene pública y medicina social, son urgentemente reclamados por el bienestar común”.²⁸ Esa afirmación resulta muy significativa de cara a los acontecimientos considerados en este trabajo. El establecimiento de la bacteriología en las últimas décadas del siglo XIX, con sus instrumentos y métodos, volvió visibles entidades hasta entonces desconocidas y permitió, entre muchas otras cosas, vincularlas con el desarrollo de ciertas enfermedades. De igual modo, ofreció dispositivos técnicos para prevenir, diagnosticar y remediar esas enfermedades. Desde entonces, los diferentes Estados de un mundo cada vez más interconectado se valieron de esos recursos para lidiar con problemas referidos al control de la población. El caso analizado, justamente, se originó a partir tanto de que se afirmara que la leche podía ser un ambiente ideal para la reproducción de esas formas de vida como de que se desarrollaran procedimientos técnicos que permitían evitar esta situación. En forma asociada, como algo que requería la intervención del Estado en pos de un proclamado bien común.

En la Argentina, si bien existieron iniciativas tempranas, contemporáneas de las primeras experiencias regulatorias internacionales, el tema ganó su momento a mediados de la década de 1920. Desde entonces, y hasta comienzos de la década de 1960, una pluralidad de actores heterogéneos se involucró en una disputa en la que estaba en juego aquello que Moreno, representante del “frente pasteurizador”, postulaba en sus trabajos como un supuesto que no necesitaba discusión: el carácter científicamente comprobado y consagrado, para usar sus términos, de la utilidad de la pasteurización como procedimiento para higienizar la leche y la necesidad consecuente de que el Estado establezca su carácter obligatorio. Por el contrario, otras miradas plantearon que esta eficacia no era independiente de ciertas condiciones, algo que se resumía en la contraposición entre leche higiénica y leche higienizada. De igual modo, ofrecieron criterios alternativos en torno de aquello que constituía el bien común, a partir de señalar que, existiendo métodos alternativos (el hervor hogareño), el encarecimiento de un alimento que era considerado fundamental lo alejaría de las posibilidades de compra de los sectores de la población con menores recursos económicos.

En el período analizado, el tema se debatió en diferentes ámbitos (prensa sectorial, medios de masas, eventos científico-técnicos) y recibió tratamiento político, aunque sin arribar a una solución que signifique el triunfo de una de las partes involucradas. Así, no se introdujeron las modificaciones que pretendía el “frente

²⁸ Moreno, 1942: 402.

pasteurizador” pero tampoco se logró que sus proclamas fueran definitivamente descartadas. Aun cuando la evidencia documental disponible no habilita una interpretación sobre las causas de este fenómeno, el papel de los “expertos disidentes” no puede ser soslayado. Sus intervenciones fueron clave en el cuestionamiento de algunos enunciados que los representantes del “frente pasteurizador”, amparados en la autoridad científica de los expertos internacionales y las regulaciones estatales introducidas en los “países adelantados”, presentaban como obvios. En este sentido, es plausible conjeturar que sus argumentos y la autoridad social que los acompañaban constituyeron un recurso útil para unos políticos a quienes el tema, por los intereses que involucraba y los problemas a los que aludía –entre otros, el de la tenencia de la tierra y el de una gran cantidad de familias que dependían de la venta al detalle–, no les resultaba cómodo tratar.

Fecha de recepción: 28 de junio de 2018

Fecha de aprobación: 15 de agosto de 2018

Fuentes Documentales

- Anónimo (1930), "El abastecimiento de leche en la Ciudad de Buenos Aires. Una circular del Ministerio de Agricultura", en *La Industria Lechera*, Vol. 12, N° 137, Buenos Aires, pp. 967-968.
- Anónimo (1934), "Informe sobre el abastecimiento de leche a veinte ciudades argentinas", en *La industria lechera*, Vol. 26, N° 185, Buenos Aires, pp. 1070-1075.
- Anónimo (1935), "Informe sobre el abastecimiento de leche a veinte ciudades argentinas", en *La industria lechera*, Vol. 27, N° 186, Buenos Aires pp. 92-106.
- Anónimo (1935), "La conferencia bromatológica nacional. Realizada en Santa Fe", en *La industria lechera*, Vol. 17, N° 192, Buenos Aires, pp. 590-597.
- Anónimo (1940), "Exposición de motivos. Consideraciones generales sobre la producción y comercio de la leche y sus derivados", en *Revista de la Unión General de Tamberos*, Año 18, N° 216, Buenos Aires, pp. 24-29.
- Anónimo (1943), "Los problemas de la leche", en *Revista de la Unión General de Tamberos*, Año 21, N° 255, Buenos Aires, pp. 3-19.
- Aguilar, Carlos (1937), "Lo que el Pueblo debe saber acerca de la leche y su salud", en *Revista de la Unión General de Tamberos*, Año 18, N° 213, pp. 16-29.
- Aguilar, Carlos (1938), "La leche y la salud", en *La industria lechera*, Vol. 19, N° 229, Buenos Aires, pp. 619-621.
- Aguilar, Carlos; Moreno, Teodoro (1943), "Algunas consideraciones acerca del abasto de leche a la capital", en *La industria lechera*, Vol. 25, N° 286, Buenos Aires, pp. 322-329.
- Aráoz Alfaro, Gregorio (1943), "Importancia social de la buena leche", en *Comunicados*, Año VI, N° 3, Buenos Aires, pp. 9-13.
- Concejo Deliberante de la ciudad de Buenos Aires. Versión Taquigráfica de la 18a. Sesión Ordinaria, 1940.
- Escudero, Pedro (1940), *Sobre la inconveniencia de la pasteurización obligatoria de la leche de abasto*. Segunda edición, Buenos Aires, Publicaciones del Instituto Nacional de la Nutrición.
- Foulon, Luis; Billard, Juan (1942), *Algunos aspectos del abastecimiento de leche a la ciudad de Buenos Aires. Costos de distribución*. Buenos Aires, Imprenta de la Universidad de Buenos Aires.

- Freneau, Fernando (1937), "Estado actual del problema para proveer de leche higiénica a los centros consumidores", en *La industria lechera*, Vol. 19, N° 215, Buenos Aires, pp. 466-473.
- Freneau, Fernando (1944), "Base económico-legal para el abasto de leche a todas las poblaciones del país", en *Comunicados*, Año VI, N° 7, Buenos Aires, pp. 10-66.
- Frogone, Roberto (1931), "El aprovisionamiento de la leche a la ciudad de Buenos Aires", en *La industria lechera*, Vol. 13, N° 140, Buenos Aires, pp. 467-469.
- Frogone, Roberto (1936), "Modalidades del abastecimiento lechero a la Capital Federal", en *La industria lechera*, Vol. 18, N° 198 y 199, Buenos Aires, pp. 68-77/ 166-174.
- Guido, Mario (1943), "En el problema social de la leche asume rol decisivo la preocupación selectiva del consumidor", en *Comunicados*, Año VI, N° 3, Buenos Aires, pp. 18-22.
- Lauridsen, Christian (1935), "La leche en la alimentación humana", en *La industria lechera*, vol. 17, N° 197, Buenos Aires, pp. 967-973.
- López González, Antonio; Olives, Alberto (1937), "Conclusiones generales acerca del abastecimiento de leche a la Capital Federal", en *La industria lechera*, Vol. 19, N° 215, Buenos Aires, pp. 417-423.
- López González, Antonio (1937), "Importancia de la Leche como Alimento", en *La industria lechera*, Vol. 19, N° 211, Buenos Aires, pp. 162-163.
- López González, Antonio (1940), "Leche Pasteurizada y Leche Hervida", en *La industria lechera*, Vol. 22, N° 247, Buenos Aires, pp. 147-152.
- Moreno, Teodoro (1942), "Abastecimiento de Buena Leche a la Ciudad de Buenos Aires", en *La industria lechera*, Vol. 24, N° 275, Buenos Aires, pp. 395-403.
- Pavé, Salomón (1939), "La pasteurización en el problema del abastecimiento de leche a las grandes ciudades europeas", en *Revista de la Unión General de Tamberos*, Vol. 16, N° 202, Buenos Aires, pp. 27-34.
- Polledo, Luis (1940), "La Pasterización Obligatoria de la Leche de Consumo", en *Revista de la Unión General de Tamberos*, Año 18, N° 208, Buenos Aires, pp. 11-20.
- Rodríguez, Germinal (1931), *El abastecimiento de la leche para la ciudad de Buenos Aires*, Buenos Aires, Imprenta de E. Spinelli.

Sordelli, Alfredo (1935), *La leche de consumo: su defensa higiénica*, en *Conferencia Bromatológica Nacional*, Santa Fe, Imprenta de la Universidad de Santa Fe, pp. 54-69.

Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación (1939), *Boletín Provisorio* N° 9.

Bibliografía

Atkins, Peter (2010), *Liquid Materialities. A History of Milk, Science and the Law*, Farnham, Ashgate Publishing Company.

Czaplicki, Alan (2007), "Pure Milk Is Better than Purified Milk': Pasteurization and Milk Purity in Chicago, 1908-1916", en *Social Science History*, Vol. 31, N° 3, Cambridge (Massachussets), pp. 411-433.

Jenkins, Jane (2008), "Politics, Pasteurization and the Naturalizing Myth of Pure Milk in 1920s Saint John, New Brunswick", en *Acadiensis*, Vol. 37, N° 2, Fredericton, pp. 86-105.

Koslow, Jennifer (2004), "Putting It to a Vote: The Provision of Pure Milk in Progressive Era Los Angeles", en *The Journal of the Gilded Age and Progressive Era*, Vol. 3, N° 2, Cambridge (Massachusetts), pp. 111-144.

Marichal, María Eugenia (2016), "Historia de la regulación del derecho alimentario en Argentina (1880-1970)", en *Revista de historia del derecho*, N° 52, Buenos Aires, pp. 131-161.

Phillips, Jim; French, Michael (1999), "State Regulation and the Hazards of Milk, 1900-1939", en *The Society for the Social History of Medicine*, Vol. 12, N° 3, Oxford, pp. 371-388.

Regalsky, Andrés; Jáuregui, Aníbal (2012), "Comercio exterior, mercado interno e industrialización: el desarrollo de la industria láctea argentina entre las dos guerras mundiales. Actores y problemas", en *Desarrollo Económico*, Vol. 51, N° 204, Buenos Aires, pp. 493-526.

Sarfatti Larson, Magali (1990), "Acerca de los expertos y los profesionales o la imposibilidad de haberlo dicho todo", en *Revista de Educación*, N° extraordinario, Madrid, pp. 200-225.

Wright, Ronald; Huck, Paul (2002), "Counting Cases about Milk, Our 'Most Nearly Perfect' Food, 1860-1940", en *Law & Society Review*, Vol. 36, N° 1, S/L, pp. 51-112.