



## Pulperías y alimentación desde la basura pampina: lo que muestra la Colección Histórica del Museo de Antofagasta

Claudia Silva Díaz\*

RESUMEN: El objetivo de este artículo es indagar sobre la variedad, origen y data de las provisiones disponibles en las pulperías de las oficinas salitreras de la Región de Antofagasta. Con este fin, se seleccionaron latas de conservas, cajas de cartón y botellas de la Colección Histórica del Museo de Antofagasta que presentaran información sobre su contenido, data y origen. A través de la materialidad, se busca así entrelazar dos relatos del pasado: la «memoria arqueológica», construida a partir de objetos reunidos por coleccionistas con un propósito afectivo y simbólico (Rodríguez *et al.* 2002), y la «arqueología científica», que rescata información para abordar la cotidianidad pampina desde sus desechos domésticos.

PALABRAS CLAVE: contenedores de alimentos, pulpería, industrialización, pampa salitrera

ABSTRACT: The aim of this article is to investigate different types of supplies available in the *pulperías* (stores) of the *oficinas salitreras* (dwellings of saltpeter's workers) in the Region of Antofagasta. For this purpose, a variety of cans, cardboard packaging and bottles from the Museo de Antofagasta's historical collection were selected. Through materiality, thus, two accounts of past history are intertwined: the «archeological memory», built from objects gathered by collectors with affective and symbolic eagerness (Rodríguez *et al.* 2002), and the «scientific archaeology» which seeks to rescue useful information from domestic waste to approach the everyday life of the saltpeter *pampa*.

KEYWORDS: food containers, store, industrialization, saltpeter pampa

---

\* Licenciada en Antropología, Universidad de Chile y magister en Arqueología, Universidad de Tarapacá-Universidad Católica del Norte.

---

Cómo citar este artículo (APA)

Silva, C. (2018). *Pulperías y alimentación desde la basura pampina: lo que muestra la Colección Histórica del Museo de Antofagasta*. Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación Dibam. <http://www.museodeantofagasta.cl/sitio/Contenido/Objeto-de-Coleccion-Digital/83716:Pulperias-y-alimentacion-desde-la-basura-pampina-lo-que-muestra-la-Coleccion-Historica-del-Museo-de-Antofagasta>

## Introducción

Hacia fines del siglo XIX, la explotación del salitre adquirió un carácter industrial, haciéndose parte de los procesos que caracterizaron al mundo moderno —entre ellos, el capitalismo, la globalización y la propia industrialización (Orser, 1996; Senatore & Zarankin, 1999)—. Es así como el método de Paradas, de producción artesanal de nitrato, fue reemplazado por los sistemas Shanks en la década de 1870 y Guggenheim durante la década de 1920 (Macuer, 1930; Bermúdez, 1987). Con plantas instaladas cerca de las vetas explotadas o calicheras, y junto a los espacios de habitación obrera (campamentos), dichos sistemas involucraron la mecanización de la etapa de refinamiento del mineral y conformaron los complejos urbano-industriales denominados «oficinas salitreras».

Sin embargo, la mano de obra siguió siendo la base productiva de esta industria, cuestión esperable dada su incipiente instalación y lo periférico de su emplazamiento en el desierto de Atacama —espacio que hasta ese momento solo había sido usado para el tránsito de personas y bienes entre la costa y las quebradas precordilleranas (p. ej., Pimentel *et al.*, 2011)—. Por la aislada ubicación de estos complejos industriales, sus administradores se vieron obligados a implementar dispositivos para atraer un enorme contingente de trabajadores solos o con sus familias. Tan inhóspito medio pudo volverse habitable solo mediante la creación de un orden completamente artificial que, albergando una población de orígenes diversos, incluía edificios industriales y viviendas, materias primas para construir y calefaccionarse, medios de trabajo, vestuario, utensilios domésticos, agua y alimentos, e incluso maneras de ocupar los tiempos de ocio, entre otros asuntos.

Así se explica la logística centralizada de la industria salitrera, que constituye uno de sus rasgos característicos (Vilches *et al.*, 2013). Dicha logística se grafica en cuestiones como el sistema de asentamientos (su disposición y conectividad), el urbanismo de las oficinas y la distribución de los recursos de subsistencia, que buscaron organizar y controlar tanto la productividad como las condiciones de trabajo y de vida de los obreros pampinos.

En este escenario, fueron las administraciones de las oficinas las encargadas de surtir de recursos de subsistencia a empleados y obreros «particulares»<sup>1</sup>,

---

<sup>1</sup> En el contingente de trabajadores de una oficina salitrera se distinguían dos tipos contractuales: los empleados, que mantenían un contrato directo con las administraciones de las compañías salitreras, y los «particulares», que vendían sus servicios sin un contrato formal, convirtiéndose en el antecedente directo del actual sistema de «subcontrato» (Vilches *et al.*, 2012).

siendo las pulperías los establecimientos donde principalmente los segundos debían obtener víveres y otros insumos básicos.

Durante el auge del ciclo salitrero –coincidente con el desarrollo del sistema Shanks–, la adquisición de estos productos estaba mediada por el uso de fichas-salario, que podían transarse únicamente en la pulpería de la oficina salitrera a la cual el trabajador estaba afiliado y que muchas veces eran válidas por un solo tipo de mercadería<sup>2</sup>. En efecto, tanto el local comercial como el medio de pago eran propiedad de la compañía, de manera que la calidad y cantidad de los bienes a los que accedía cada obrero estaban completamente restringidas.

Desde otra perspectiva, y en consideración al contexto industrial y globalizado del período en estudio, la creciente demanda por artículos de primera necesidad en los cantones mineros del norte de Chile promovió tanto el desarrollo de la industria alimentaria nacional como la importación de buena parte de lo que se consumía en dichos enclaves. Así, la comida procesada irrumpió en la dieta popular, aportando nuevos sabores, aunque no necesariamente una mejora nutricional.

Para investigar los alimentos de la población pampina se estudiaron 35 envases pertenecientes a la Colección Histórica del Museo de Antofagasta. Las piezas provienen de basurales y oficinas salitreras ubicados en los antiguos cantones de dicha región, e incluyen contenedores de lata, dos cajas de cartón y botellas de vidrio con sus tapas y etiquetas. Con escasas excepciones, no hay información sobre el lugar exacto donde estos objetos se recogieron. Sin embargo, se tiene certeza de que su origen está en las mencionadas oficinas salitreras, por lo cual se situará a estas en su contexto histórico y social, reseñándolas en función de los ejes de tiempo y espacio básicos en la teoría y metodología arqueológicas.

## Cantones salitreros de la Región de Antofagasta

El sistema de asentamientos salitreros se organizó en cantones cuyo núcleo urbano era la oficina, que contemplaba un área industrial y otra habitacional llamada «campamento». Además de las viviendas, en esta última se instalaban la pulpería, los baños públicos y –en las mejor equipadas– el teatro, la escuela, el hospital, los espacios deportivos e incluso la iglesia (Garcés, 1999;

---

<sup>2</sup> Esta modalidad de remuneraciones fue abolida en 1924 (Código de Trabajo, artículo n° 24), comenzando paulatinamente el pago con moneda de curso legal.

Rovano, 2011 Ms.). En torno a las oficinas se disponían las calicheras o áreas de extracción del mineral y las instalaciones con función productiva y doméstica, entre ellas, los campamentos de cateo, las cocinas-comedor –que ofrecían colaciones diurnas– y las fraguas, donde se fabricaban y reparaban herramientas (Rees, 2007 Ms., 2010; Vilches *et al.*, 2008, 2013). Alrededor de estas dependencias se encontraba la red vial, con caminos peatonales y de carretas; líneas de ferrocarril para el traslado de personal, mineral y pertrechos básicos; vías de comunicación con los puertos de embarque (Garcés, 1999); y los centros de distribución de materias primas y recursos de subsistencia de los respectivos cantones (fig. 1).

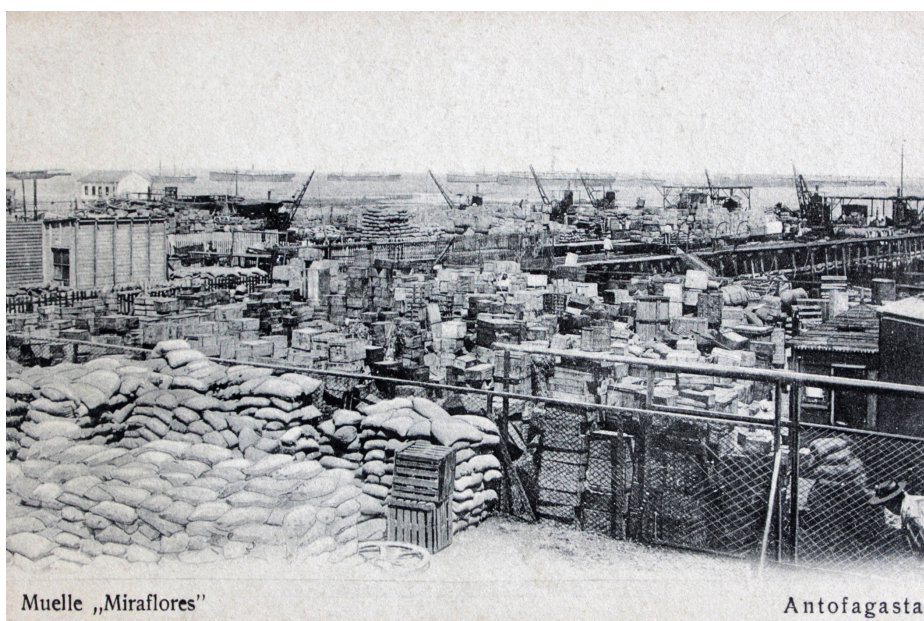


Figura 1. Postal que muestra una imagen del muelle Miraflores en Antofagasta hacia 1900, con productos desembarcados para su distribución en la zona. Museo de Antofagasta, n° inv. 1154.

La Región de Antofagasta llegó a contar con cinco de estos distritos salitrosos: El Toco, asociado al puerto de Tocopilla y el más septentrional; Central, Antofagasta o El Loa, entre los pueblos de Baquedano y Sierra Gorda, cuyos puertos de embarque eran Antofagasta y Mejillones; Aguas Blancas, conectado con la caleta Coloso; El Boquete, más al oriente, también conectado con Coloso y el puerto de Blanco Encalada; y Taltal, el más meridional, cuyo embarque se realizaba por el puerto homónimo (fig. 2).

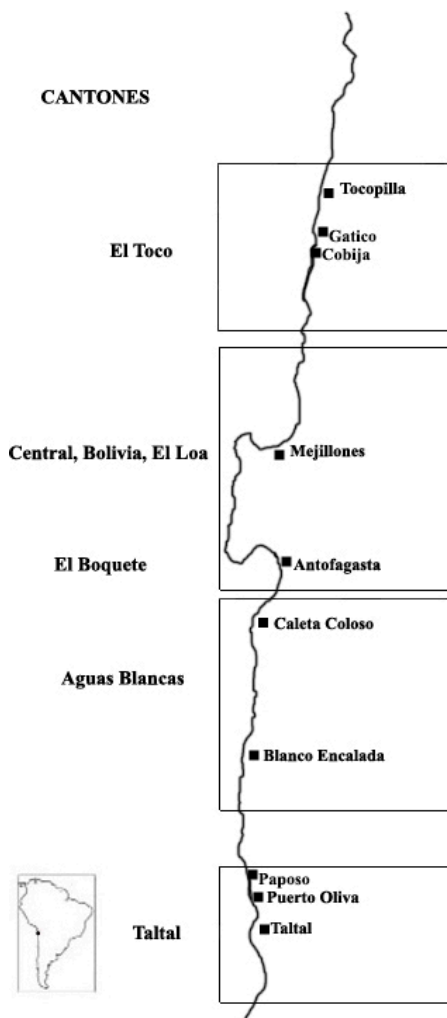


Figura 2. Emplazamiento de los cantones salitreros en la Región de Antofagasta. Por su reducido tamaño, el cantón El Boquete está incluido dentro del segundo recuadro. Mapa realizado por la autora, basado en González, S. (2010).

El primero de ellos fue el Central, cuya historia comenzó en 1857, cuando se descubrieron vetas de salitre en el Salar del Carmen, emplazado al oriente de la cordillera de la Costa y cercano al puerto de Antofagasta. Un año después se encontró caliche en Carmen Alto, más al noreste de la veta anterior. La explotación de esta —que se extendió hacia Sierra Gorda— comenzó en 1869 y llegó a estar en pleno funcionamiento entre 1906 y 1938 (Vilches *et al.*, 2008). Los restantes cuatro cantones se inauguraron entre 1870 y 1880.

### Las pulperías en el imaginario pampino

Ejes del sistema de distribución de víveres y otros insumos de subsistencia, las pulperías fueron fundamentales para la ocupación permanente del desierto, en un proceso de humanización que determinó el paisaje pampino. Por ello, el funcionalismo y el panóptico de la planificación espacial de la industria del nitrato<sup>3</sup> las ubicaron en el centro administrativo de los campamentos (Garcés, 1999; Rovano, 2011 Ms.) (fig. 3).

<sup>3</sup> «El valor que adquiere la “ciudad industrial” se transformará en un ideal intrínseco en sí misma, omitiendo el interés común de la sociedad como expresión cultural, resumiendo la actividad humana a una razón de supervivencia estricta de necesidades vitales conforme al orden estructural de la producción, reflejado en las distribuciones y características del entorno urbano como instituciones de control y orden. Es desde aquí donde las ideas de panoptismo, segregación, distribución, en el fondo de control social, surgen como medios de planificación e implementación de figuras determinadas por las estructuras de la lógica racional de la producción industrial.» (Rovano, 2011 Ms., p. 5).

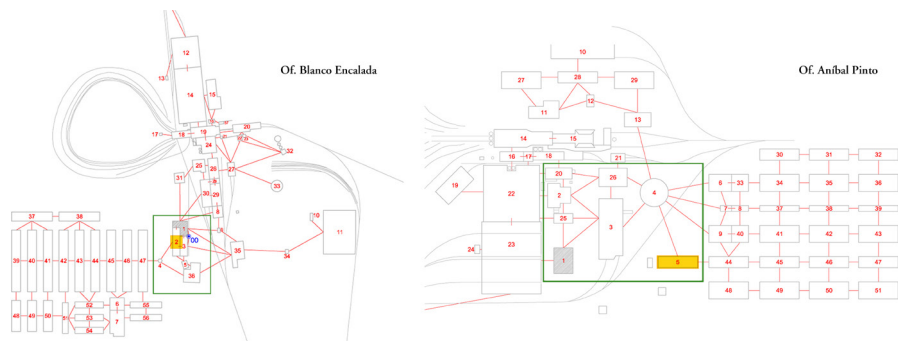


Figura 3. Plano de relaciones urbanas en la oficina salitrera Aníbal Pinto, del cantón Central. La pulpería aparece en color amarillo, al interior del cuadro verde que marca el emplazamiento del centro cívico-administrativo. Fuente: Rovano, F. (2011).

Las pulperías congregaban a las mujeres que acudían a cobrar las raciones ganadas por los hombres en el trabajo minero, generándose allí un espacio propicio para la socialización femenina y el intercambio de ideas. De tal modo fue cuajando una comunidad solidaria de orígenes diversos, unida por el limitado acceso a los bienes de subsistencia.

En consecuencia, la transacción diaria de la sobrevivencia entre sus paredes convirtió a estos comercios en escenarios de conflictos, siendo por lo mismo muy normados (González, 2014), algo que su visibilidad urbana facilitó. En las pulperías se hacía pública la contradicción entre los intereses de obreros y administraciones salitreras<sup>4</sup>, originándose un descontento que inspiró varias de las numerosas huelgas –y sus consiguientes peticiones– durante el ciclo salitrero. Los promotores de la huelga de 1907 en Tarapacá, por ejemplo, exigieron libertad de comercio en las oficinas, la presencia de una balanza y una vara en todas las pulperías y tiendas (para corroborar el peso y dimensiones de las especies adquiridas), y el fin del pago con fichas-salario (González, 2014). Tales demandas persistieron hasta décadas después, como puede verse en el reporte de Pedro Aguirre Cerda luego de su visita a la zona en 1921 como ministro del Interior: en dicha ocasión recomendó la abolición de las fichas-salario y la creación de departamentos de Bienestar en cada oficina que, entre otras cuestiones, fiscalizaran precios y medidas de venta en las pulperías (Recabarren, 2003).

<sup>4</sup> Las pulperías eran sumamente lucrativas para las administraciones salitreras: reportes de la época destacan que podían alcanzar rentabilidades del 60 %, siendo a veces un mejor negocio que la propia explotación del salitre (Bertrand, 1892; Semper y Michels, 1908; Ciar, 1897, en González, 2014).

Las oficinas salitreras cerraron masivamente su producción en la década de 1930, aunque algunas dejaron de funcionar en años posteriores; Flor de Chile y Alemania, en el cantón Taltal, operaron hasta 1966 y 1976, respectivamente, en tanto que Pedro de Valdivia, en el cantón El Toco –donde aún se mantiene abierta María Elena, la última oficina salitrera–, lo hizo hasta 1997 (Gárces, 1999; Recabarren, 2003; San Francisco *et al.*, 2009; Rees *et al.*, 2010; Godoy, 2016). Pero el protagonismo de las pulperías en la vida cultural, social y política trascendió el cierre de estos campamentos, por lo cual aparecen frecuentemente mencionadas en los relatos pampinos, según constatan Rodríguez *et al.* (2002):

Nuestros registros de campo apuntan a una exultación de la pulpería como el gran espacio de convergencia, ya que no había otra alternativa de comercio que pudiera competir con esos precios varias veces más bajos que en cualquier otro lugar del país; y, paralelamente, como lugar de socialización de las mujeres por excelencia, en la medida que era un rito obligado ir todos los días, muy temprano, a hacer la fila para comprar el pan. (p. 55)

El sistema mercantil en las oficinas salitreras se sustentaba en un racionamiento extremo. Sin embargo, a partir de su trabajo en la oficina María Elena, Rodríguez y equipo (2001, 2002) lograron determinar que, en la memoria poética de sus habitantes, las pulperías no solo constituyen un elemento distintivo de la pampa calichera, sino que, además, se las cita para demostrar las bondades de la vida en aquel espacio –particularmente en las oficinas de origen de sus entrevistados–.

Al respecto, Víctor Valdivia, quien vivió en las oficinas Luisis y Cecilia del cantón Central antes de trasladarse como jefe de pulpería a las tarapaqueñas Santa Laura y Victoria, relata lo siguiente:

En estos negocios pampinos se vendía de todo. Era tal su importancia que era el único centro de abastecimiento que tenía la empresa, vale decir que involucraba a todos quienes trabajaban en las oficinas. De allí que existieran convenios entre la empresa a través de la pulpería y los trabajadores [...]. Se entregaba una cantidad a precio costo, pero eso fue cambiando con el tiempo a una gratificación en dinero [...]. De todas maneras, al pampino jamás le faltó nada porque había de todo. (*El Caliche*, 1997, p. 18)

Lo anterior hace referencia a una profusión de recursos de subsistencia en la pampa salitrera, facilitada por los bajos precios fijados a los productos ofrecidos en las pulperías. Otros testimonios revelan que la subvención de precios continuó incluso luego del fin de los «convenios», cuando el dinero

reemplazó a la ficha, hasta períodos recientes. Ello «[...] provocaba una gran distorsión cuando se salía al exterior de las oficinas, ya que el poco dinero en efectivo con el que contaban las familias no alcanzaba para nada» (Rodríguez *et al.* 2002, ¶ 51), con lo cual se perpetuaba la dependencia de los obreros pampinos hacia el sistema de abastecimiento salitrero.

Las pulperías abrían a las 7 de la mañana con una larga fila esperando el pan caliente, y funcionaban hasta la noche. Sus empleados incluían un jefe, un segundo jefe y un jefe de bodega, cajeras, «pulperos» que atendían al público y «listeras», «que eran niñas encargadas de hacer las listas de abarrotes que el pampino iba a comprar» (*El Caliche*, 1997, p. 18). Sus secciones más comunes eran las de abarrotes, ferretería, panadería y carnicería, en tanto que las pulperías más grandes contaban también con géneros, vestuario e incluso botillería (*El Caliche*, 1994) (fig. 4).

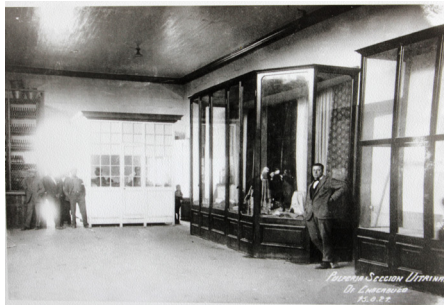


Figura 4. Vitrinas de la pulpería en la oficina Chacabuco del cantón Central, 1924. Museo de Antofagasta, Colección Fotográfica.

## Arqueología del cachureo salitrero

Al menos desde un punto de vista arqueológico, no ha sido fácil establecer el valor informativo y patrimonial de los restos materiales de la actividad industrial en Chile. Particularmente para el ciclo salitrero, se emprendieron iniciativas de investigación arqueológica hacia los años 1980 (Alcaide, 1981, 1983; Bittmann y Alcaide, 1984), aunque posteriormente no fueron continuadas. Solo entrado el siglo XXI, en el ámbito de la arqueología de contrato o de impacto ambiental (ver CMN, 1996; Cáceres, 1999; Carrasco, 2006; Troncoso *et al.*, 2008), los asentamientos pampinos ganaron definitivamente el estatus de contexto arqueológico. Sin embargo —y a diferencia de lo ocurrido en décadas anteriores—, no fueron las ruinas y basurales de las oficinas salitreras los que motivaron dicho interés, sino los puestos de exploración, sondeo y explotación, y las redes de movilidad y distribución para la industria del nitrato (Rees, 2005 Ms., 2007 Ms.; Rees *et al.*, 2010; Santoro, 2004 Ms.), ubicados en el *hinterland* o periferia pampina. Así, se accedió al sistema de asentamientos salitreros desde su ruralidad, analizándose los restos dejados por la actividad cotidiana en las propias vetas —en extracción



o sin extraer—, que sostenían la fuente y porvenir de esta industria. Con este cambio de enfoque, el trabajo arqueológico incorporó a la memoria histórica asentamientos no considerados en los registros documentales ni tampoco en la oralidad pampina (Rees, 2005 Ms., 2007 Ms.; Rees *et al.*, 2010)<sup>5</sup>.

Tal vez por lo marginal y poco épico de su contexto, los objetos abandonados fuera de las oficinas no han sido seleccionados para rememorar ese pasado «emotivo, fantasmagórico, simulador, olvidadizo, disperso, a veces exultante y ditirámico» (Rodríguez *et al.*, 2002, p. 1) que caracteriza las narraciones en torno a la pampa. No obstante, tienen el potencial de revelar una dimensión olvidada del ciclo salitrero, que la arqueología—como disciplina especializada en el análisis de la base material de la cultura— estaba llamada a visibilizar.

Para ello se tornó relevante una importante particularidad de los objetos, cual es su capacidad para condicionar las prácticas humanas, integrando a las personas al orden normativo de su grupo de pertenencia. Pese a su trivialidad, que los vuelve invisibles, y a su presencia pocas veces cuestionada (Miller, 1987, 1998, 2005; Bourdieu, 1977, en Vilches *et al.*, 2013), estos son completamente eficaces en su rol normativo y, para los arqueólogos, develadores de cultura. Con todo, proveen solo una de tantas vías de evidencia—sin mayor ni menor jerarquía que la de otras líneas de investigación o creación en torno a la pampa salitrera—, por lo cual las conclusiones a las que puede llegar la arqueología a partir de ellos no son absolutas. En efecto, esta disciplina puede enriquecer sus propios relatos con otro tipo de información—y viceversa— (Vilches *et al.*, 2008; Rees *et al.*, 2010), pues todas las fuentes son complementarias en la tarea de dar voz a grupos y acontecimientos desplazados de los discursos dominantes.

Con respecto a la arqueología dedicada a períodos remotos, una ventaja de la histórica—y en particular de la arqueología capitalista (ver Leone, 1995; Leone *et al.*, 1987; Shackel, 1996; The Ludlow Collective, 2001) y del pasado contemporáneo (Buchli y Lucas, 2002)— es que su interpretación cuenta con abundantes referentes, pues trata con objetos casi siempre occidentales y del pasado reciente. A menudo, además, pertenecen al investigador, con lo cual se sincera la relación subjetiva entre este y sus materiales de estudio.

---

<sup>5</sup> «Por toda la carencia de estudios arqueológicos sobre el fenómeno salitrero existe un cúmulo abundante y de larga data desde un punto de vista historiográfico (p. ej. Semper y Michels 1908; Bermúdez 1963; Pinto 1990; González, S. 2002), literario (p. ej. Sabella 1997; Rivera Letelier 1997), y más recientemente antropológico (p. ej. Rodríguez et al. 2002, 2005), siempre teniendo como fuente principal el documento escrito y/u oral y la oficina como protagonista de la representación del ciclo salitrero.» (Vilches *et al.*, 2008, p. 20).

Aunque el origen de la Colección Histórica del Museo de Antofagasta responde más a la añoranza que a una colecta sistemática con fines investigativos, los argumentos arriba mencionados permiten abordar su estudio desde una perspectiva científica. Ello, pues muchos de estos materiales fueron donados por antiguos pampinos o sus descendientes, quienes, a través de sus hallazgos, intentaron materializar los recuerdos propios o los escuchados para seguir ligados a un paisaje que ya no existe. Es lo que Rodríguez y colaboradores han llamado «memoria arqueológica» (2001, 2002):

La memoria arqueológica, en este caso, no se corresponde al estatuto tradicionalmente otorgado desde la recuperación, interpretación, catalogación y exposición que hacen antropólogos a los objetos materiales [...]. Más bien, esta memoria arqueológica apunta al surgimiento de una pasión por el pasado de distintas personas, la que se expresa en el coleccionismo de objetos materiales y que ha conducido a desarrollar una afición arqueológica por conseguir objetos del salitre, los que son arrancados preferentemente de los basurales y convertidos en tesoros [...]. Lo importante en esta práctica es que a estos objetos se les develan historias que permiten construir verosímiles; [...] permiten abrir la historia e identificar tiempos, lugares y situaciones; es decir, conectarse con la historia del salitre, su vida social, sus condiciones económicas, la forma de vida, y dar continuidad a la misma (ver Miranda, 2001 Ms.; Rodríguez, 2001). (Rodríguez *et al.*, 2002, ¶ 96-97).

Por esto, y más allá de su carga simbólica, la información que entregan los objetos aquí estudiados ayuda a situarlos en su contexto espacial y temporal que, como ya se dijo, constituyen los ejes básicos de la interpretación arqueológica.

## La Colección Histórica del Museo de Antofagasta

Los artículos pampinos en estudio fueron reunidos en oficinas y basurales salitreros de la Región de Antofagasta. Atraídos por la posibilidad de recuperar objetos que sirvieran para materializar sus memorias de la epopeya pampina, los coleccionistas les otorgaron valor afectivo y simbólico, por lo cual sus criterios de selección fueron variados y subjetivos. Aun así, las piezas exhiben patrones comunes, como su buen estado de conservación, sus cualidades estéticas, su exotismo y su exclusividad, si bien su abundante presencia en el lugar también pudo ser un factor determinante a la hora de escogerlas.

Desde una perspectiva metodológica, esta muestra, si bien cuantitativamente imprecisa<sup>6</sup>, es ilustrativa de los alimentos en las pulperías de la región, pues se inscribe dentro de un marco espacio-temporal fijo, determinado por un mercado cerrado cuya oferta y demanda eran controladas por un solo actor: la administración de cada oficina, dueña de los campamentos vecinos a las plantas de producción, y que decretaba el tipo y cantidad de insumos a los cuales tenía acceso cada obrero pampino a través de sus fichas. Así, pese al carácter subjetivo de su rescate, las piezas de la colección estudiada corresponden a una muestra efectiva de lo que se ofrecía en las pulperías.

La Colección Histórica del Museo de Antofagasta reúne aproximadamente 6600 objetos pampinos de distinta funcionalidad, origen, morfología y manufactura, entre otras variables usadas para el análisis de la cultura material. Se incluyen herramientas manuales y mecánicas, artefactos domésticos, vestuario y calzado, juguetes, envases de alimentos de metal, vidrio, cartón y papel, medicamentos, artículos cosméticos, de aseo personal y de higiene doméstica, cigarrillos, fichas-salario, fotografías y documentos administrativos. De dicho universo, el presente estudio seleccionó aquellos contenedores de alimentos en buen estado que presentaran información sobre fecha, lugar de fabricación y contenido. Se tomaron en cuenta asimismo las conexiones del mercado en que se comercializaban con las redes nacionales y mundiales de abastecimiento, según la economía globalizada, industrial y capitalista de la época.

La colección consta de aproximadamente 50 envases de alimentos, de los cuales se seleccionaron 35. La mayoría de ellos corresponde a latas de conserva, cajas de cartón y botellas con sus etiquetas y tapas corona (ver Tabla 1). Las primeras contenían vegetales (tomate, porotos, arvejas y té), mariscos, pescado, aceite, leche y mantequilla; las botellas guardaban bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas (cerveza, malta, pilsener, aguardiente, coñac) y carbonatadas (saborizadas y soda), agua mineral y salsa –cuyo tipo, sin embargo, no es posible especificar–; y las cajas correspondían a cereales (arroz y avena).

Dicha variedad de productos tenía también orígenes múltiples: al menos 11 de ellos fueron importados desde Europa, Asia y América (fig. 5), y 17, fabricados en Chile. La mayor parte de los alimentos europeos eran enlatados –particularmente las arvejas de Francia, el aceite de oliva y las sardinas

---

<sup>6</sup> Por cuanto no fue seleccionada a partir de criterios numéricos, de manera que tampoco se pueden establecer proyecciones desde su cuantía.



Figura 5. Algunos envases de alimentos importados consumidos en las oficinas salitreras: latas de (a) té Horniman's, (b) arvejas J. Ph. Péneau, (c) arvejas St. Nicolas y (d) leche condensada de origen suizo; (e) botella de soda Ross's irlandesa, (f) base de botella de soda J. Shanks y Co., y (g) botella de coñac Viñedo Santa Rosa, fabricado en Perú. Museo de Antofagasta, Colección Histórica. Fotografías de Kenneth Jensen (Proyecto Fondecyt 1080542) y Claudia Silva.

de España, la leche condensada de Suiza y la mantequilla de Dinamarca—. La soda, en tanto, era originaria de Irlanda (Dublín y Belfast), y el té provenía de Asia, aunque se envasaba en Chile bajo licencias inglesas. El arroz tostado se importaba desde la industria Kellogg's, formada en 1906 en Estados Unidos luego de patentar los cereales confitados ([https://www.kelloggs.com/en\\_US/who-we-are/our-history.html](https://www.kelloggs.com/en_US/who-we-are/our-history.html)), y el único producto de origen sudamericano era el coñac, elaborado en el viñedo Santa Rosa del sector Chincha Alta, Perú.

En Chile se enlataban cholgas, porotos verdes y tomates, y se embotellaba agua mineral, cerveza, malta, pilsener y gaseosas (figs. 6 y 7). La mayor parte de estos alimentos se producía en la zona central, particularmente en el valle de Aconcagua, en las compañías Cervecería Calera, Cervecerías Unidas de Limache, Centauro de Quillota y La Baskonia de San Felipe. De hecho, la industria de vegetales enlatados se originó en la tradición agrícola con rai-gambre precolombina del sector (ver Falabella *et al.*, 2016), que se intensificó en los períodos históricos y sobre todo hacia la segunda mitad del siglo XIX a causa, precisamente, de la gran demanda interna estimulada por la industria salitrera (Robles, 2009). De Aconcagua destacaron tanto las hortalizas como la fruticultura de carozos (duraznos, damascos, ciruelas, guindas y cerezas) y

pomáceas (manzanas, peras y membrillos). Más aun, su cultivo exigió mejoras tecnológicas como la construcción de los canales de Limache en 1876 y Mollarauco entre 1873 y 1893, y de una red de regadío en la hacienda Catemu durante la misma época (Robles, 2003; Lacoste *et al.*, 2011a y b). También de la zona central del país proviene la lata de tomates de la Fábrica Nacional de Conservas Osvaldo Pérez S., con dirección en Santiago.

Por su parte, las cholgas eran envasadas en la factoría de Herminio Ojeda en Calbuco, donde se instalaron numerosas plantas de procesamiento de mariscos durante las últimas décadas del siglo XIX (Godoy, 1988; Couyoumdjian, 2009; Valenzuela y Contreras, 2013).

En tanto, las bebidas gaseosas venían del norte del país –Vallenar (Marco 2° Rodríguez) y Taltal (La Moderna, Santa María y Co.)–, al igual que las maltas, producidas por la Compañía Cervecerías Unidas, instalada en Antofagasta hacia 1927 (*Grandes marcas*, 2008).

De la zona centro-sur procedían el agua mineral –Termas de Panimávida en Linares– y una caja de avena producida en el molino Santa Rosa, cercano al río Biobío, en la ciudad de Concepción.



Figura 6. Contenedores de vegetales, bebidas y cereales envasados en Chile: (a) y (c) tomates, (b) porotos verdes, (d) avena, (e) cholgas y (f) malta negra. Museo de Antofagasta, Colección Histórica. Fotografías de Kenneth Jensen (Proyecto Fondecyt 1080542).



Figura 7. Productos embotellados de origen nacional: (a) sidra de papaya, (b) extracto de malta, (c) gaseosa de papaya y (d) de frambuesa, (e) agua mineral, (f) pilsener y (g) salsa no especificada. Museo de Antofagasta, Colección Histórica. Fotografías de Kenneth Jensen (Proyecto Fondecyt 1080542) y Claudia Silva.

Si bien las etiquetas de los envases analizados no exhiben fecha de elaboración, algunas presentan años de premiación; es el caso de las arvejas J. Ph. Péneau, con distinciones en las décadas de 1850 y 1860; de la leche condensada, premiada en 1867; y del agua mineral Panimávida, galardonada en 1831 —aunque es probable que estas fechas hayan sido antojadizas y producto de una estrategia publicitaria—. Más allá de estas referencias, son los registros tecnológicos y de fuentes bibliográficas los que permiten circunscribir la data de los alimentos estudiados. A partir de dicha información, y como ya se señaló, se ha podido establecer que la industria de mariscos en conserva se inauguró en Calbuco a finales del siglo XIX y la fábrica Kellogg's en 1906, mientras que la Compañía Cervecerías Unidas compró la fábrica cervecera de Mitrovich Hermanos de Antofagasta en 1927 y, en 1902, la cervecería fundada el año 1883 por el alemán Carlos Hoffmann en Limache (Couyoumdjian, 2004). En el mismo valle de Aconcagua, específicamente en Quillota, se abrió en 1908 Centauro, la fábrica de conservas de L. Bozzolo (Silva y Contreras, 2013). En último término, el Molino Santa Rosa de Concepción se inauguró alrededor de 1890 (<http://patrimonioindustrialbiobio.cl/molino-santa-rosa/>) y la planta de soda Ross's de Belfast, Irlanda, fue abierta hacia 1900 (Society

of *Historical Archaeology*, 1992). Mayoritariamente desde España y Portugal, la importación de sardinas, en tanto, comenzó a mediados del siglo XIX, con un aumento sostenido hasta la Primera Guerra Mundial y una baja entre 1914 y 1923, para remontar hasta 1930 (Couyoumdjian, 2009).

Si bien la datación de las técnicas de fabricación de latas y botellas es válida más que nada en el hemisferio norte –variando probablemente en otros puntos del globo–, su registro permite calcular el marco temporal de los productos envasados. En 1883, por ejemplo, las latas se soldaban con máquina, mientras que la doble costura comenzó a aplicarse en 1900 y continúa hasta la actualidad (Araneda, 2008 Ms.; Lorca, 2010 Ms.). Por otro lado, hubo cuatro sistemas de producción de botellas de vidrio: Post Mold desde 1892, Turn Mold entre 1870 y 1911, Round Mold entre 1870 y 1910, y Cup Bottom entre 1880 y 1910 (Society of Historical Archaeology, 1992); finalmente, las tapas corona fueron patentadas por William Painter en 1892 (Silva y Contreras, 2013).

A partir de lo anterior, es posible concluir que, con una desviación de 20 años más o menos, los envases en estudio son representativos de las pulperías en funcionamiento alrededor de 1900, es decir, durante el período de producción Shanks.

## Alimentos industriales para tiempos industriales

En las pulperías se manifestaba el fruto del trabajo obrero, pues las fichas se transaban allí por comida y otros bienes de subsistencia. Por eso, fueron un nodo fundamental para el contacto de mundos privados, mayoritariamente femeninos e infantiles; de confrontación entre los intereses económicos de los trabajadores y de las empresas; y de convergencia para la organización obrera. Al mismo tiempo, permitieron el encuentro de la población pampina con el mundo más allá del desierto, llevándola tanto a recordar su lugar de origen a partir de los productos allí ofrecidos, como a conocer nuevos sabores y parajes a través de publicidades de tierras exóticas que nunca visitaría (fig. 8).

De tal modo, constituían escenarios contradictorios: si bien mostraban abundancia –con estanterías cubiertas de envases diversos, multiplicidad de productos y etiquetas en distintos idiomas–, los canastos no salían de allí necesariamente llenos, debido a las restricciones implantadas por la administración de las oficinas al acceso de bienes. Así al menos puede concluirse a partir de algunos relatos pampinos que mencionan constantes reclamos sobre el funcionamiento de las pulperías (González, 2014), específicamente sobre

los altos precios, el bajo poder adquisitivo de los trabajadores y las sospechas de una incorrecta medición del peso y metraje de las porciones vendidas.

Con todo, se tiende a recordar más bien la abundancia, en un fenómeno gatillado tal vez por el origen campesino de la población pampina que, en su nuevo medio urbano industrial, accedía por primera vez a bienes manufacturados. Generada por el artificio del progreso capitalista, cundía, en efecto, una sensación de mayor estatus y calidad de vida que, sin embargo, no concordaba con el bajo nivel nutricional de los obreros y sus familias. Aun cuando no existen estudios específicos sobre la materia en la pampa salitrera, los datos acerca de la población urbana/obrera nacional durante la primera mitad del siglo XX revelan una desnutrición generalizada (p. ej., Sierra, 1930; Allende, 1939; Yáñez, 2017). Narraciones de la época, como la de Belisario García, intendente de Antofagasta, confirman que tal era la condición de los pampinos:



Figura 8. Etiquetas de alimentos en conserva con imágenes de escenas y paisajes: (a) mantequilla danesa con escena campestre, (b) envase de cholgas con ilustración de pescadores, (c) y (d) té Ratanpuro con paisaje oriental y (e) sardinas con imágenes alusivas a Egipto. Museo de Antofagasta, Colección Histórica. Fotografías de Kenneth Jensen (Proyecto Fondecyt 1080542).



El obrero sufre, su trabajo es, por la propia naturaleza de las cosas, duro, requiere una organización especial, su alimentación no guarda relación algunas con el desgaste que en su organización biológica supone su esfuerzo muscular i su fuerza [...].

La alimentación es ligera i causa —en jeneral— de los caracteres de nutrición i de fuerza que tiene la alimentación racional, a causa de que los principales componentes de aquella son componentes que vienen de fuera [...].

La degeneración de la raza, tópico que tanto afana a los estudiosos, no proviene solamente de los desórdenes derivados del abuso del alcohol i de las enfermedades llamadas de trascendencia social, siendo las condiciones en que se lleva a cabo la nutrición de nuestras poblaciones obreras, fenómenos de una fisiología social que ejerce una influencia decisiva en las orientaciones morales del Estado.

I la verdad es, que el Norte está mal alimentado, mal nutrido, mal acondicionado para resistir los rigores del clima i de las estaciones extremas. (García, 1921, pp. 32, 71 y 79)

Ahora bien, a diferencia de otras cocinas de raigambre popular que emplean solo productos frescos, la irrupción de alimentos procesados y envasados en la mesa pampina garantizaba, al menos, su buen estado de conservación. Las recetas debieron adaptarse rápidamente a estos nuevos ingredientes, cuya iconografía publicitaria les atribuía además valores nutricionales y aun medicinales no necesariamente demostrables. La caja de cereales Kellogg's, la naranjada vallenarina y la etiqueta del extracto de malta blanca son un buen ejemplo de ello (fig. 9); esta última exhibe incluso la imagen de una mujer que amamanta, a fin de promover su consumo en el período de lactancia —una costumbre popular aún vigente—.



Figura 9. Publicidad con información nutricional en las etiquetas de los envases: (a) cartón de arroz tostado Kellogg's estadounidense y (b) etiqueta de extracto de malta blanca nacional con ilustración de mujer amamantando. Museo de Antofagasta, Colección Histórica. Fotografías de Kenneth Jensen (Proyecto Fondecyt 1080542).

Pese a todo, las comidas del mundo obrero pampino incluían componentes frescos (verduras y carnes) disponibles en las pulperías, en el comercio ambulante y en porquerizas instaladas en los extramuros de las oficinas (Rees, 2007 Ms.; González, 2014), además de los mercados y almacenes que, ya avanzado el siglo XX, se fueron abriendo en estas ciudades industriales (Gómez *et al.*, 2010). En los asentamientos periféricos de los cantones El Toco y Central, por ejemplo, los desperdicios de comida más comunes –si bien no abundantes–, son los huesos de vacuno, los porotos, el trigo, los cuescos de durazno y las cáscaras de papa, junto a envases de alimentos enlatados y fragmentos de botellas de vino y cerveza (Rees, 2007 Ms.; Silva, 2008 Ms.; Araneda, 2008 Ms.; Labarca, 2009).

No obstante la multiplicidad étnica y social de la población salitrera, los ingredientes recién nombrados revelan el predominio de la culinaria popular chilena en los contextos obreros de la pampa antofagastina, como lo destaca Sánchez (2013): «[...] su cazuela, sus porotos, y su jugo que era huesillo (González, 1991, p. 151)». De este modo, los alimentos procesados fueron incorporados en platos de sustrato chileno, abasteciendo a una población confinada y sin mayores posibilidades de producir su propio sustento, en un contexto que privilegiaba el rendimiento minero-industrial por sobre el bienestar de sus habitantes.

## Agradecimientos

Efectué los primeros estudios de la Colección Histórica del Museo de Antofagasta en el marco del proyecto Fondecyt 1080542. Agradezco a todo el equipo por el trabajo mancomunado, en especial a Flora Vilches, Felipe Rovano, Kenneth Jensen y Rodrigo Lorca por facilitarme informes y material gráfico sin los cuales este artículo no hubiese sido posible. También agradezco a los funcionarios del Museo de Antofagasta por su ayuda durante mi trabajo en el lugar, al equipo del proyecto Colecciones Digitales de la Dibam y a los revisores del escrito por sus comentarios que ayudaron a enriquecerlo.

## Referencias

Alcaide, G. (1981). *Arqueología histórica en una oficina salitrera abandonada. II Región. Antofagasta-Chile. Estudio experimental*. (Memoria para optar al título de Arqueólogo). Departamento de Arqueología, Universidad del Norte, Antofagasta.

- Alcaide, G. (1983). Arqueología histórica en una oficina salitrera abandonada. II Región. Antofagasta-Chile. Estudio experimental. *Chungará*, 10, 57-75.
- Allende, S. (1939). *La realidad médico-social chilena*. Ministro de Salubridad. Recuperado de <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0000543.pdf>
- Araneda, Y. (2008 Ms). *Vestigios metálicos de sitios arqueológicos salitreros del cantón Central, Antofagasta. Informe de análisis Proyecto Fondecyt 1080542*. Manuscrito en posesión del autor.
- Bermúdez, O. (1987). *Breve historia del salitre: síntesis histórica desde sus orígenes hasta mediados del siglo XX*. Chile: Ediciones Pampa Desnuda.
- Bittmann, B. y Alcaide, G. (1984). Historical archaeology in abandoned nitrate 'Oficinas' in northern Chile: A preliminary report. *Historical Archaeology*, 18(1), 52-75.
- Buchli, V. y Lucas, G. (2001). The absent present: archaeologies of the contemporary past. En V. Buchli y G. Lucas (Eds.), *Archaeologies of the contemporary past*. London and New York: Routledge.
- Cáceres, I. (1999). Arqueología y Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, (28), 47-54.
- El Caliche*. (1994). N° 1.
- El Caliche*. (1997). N° 4.
- Carrasco, C. (2006). La práctica arqueológica y la actual construcción de conocimiento arqueológico en Chile. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, (39), 35-50.
- CMN. Consejo de Monumentos Nacionales. (1996). Arqueología por contrato. Estudios de Impactos Ambientales: componente de Patrimonio Arqueológico. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, (22), 19-21.
- Couyoumdjian, R. (2004). Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX. *Historia*, 2(37), 311-336.
- Couyoumdjian, R. (2009). El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la Independencia hasta 1930. *Historia*, 42(1), 311-336.
- Falabella, F., Pavlovic, D., Planella, M. y Sanhueza, L. (2016). Diversidad y heterogeneidad cultural y social en Chile central durante los períodos Alfarero Temprano e Intermedio Tardío (300 años a. C. a 1450 años d. C.). En F. Falabella, M. Uribe, L. Sanhueza, C. Aldunate y J. Hidalgo (Eds.), *Prehistoria en Chile. Desde sus primeros habitantes hasta los incas*. Santiago: Editorial Universitaria.

- Garcés, E. (1999). *Las ciudades del salitre*. Santiago: Editorial Orígenes.
- García, B. (1921). *La verdad sobre los problemas económicos y sociales del Norte*. Antofagasta: Imprenta Skarnic.
- Godoy, H. (1988). Desarrollo histórico del sector pesquero en Chile. *Ambiente y Desarrollo*, 4(1), 45-56.
- Godoy, M. (2016). Los prolegómenos de una crisis episódica: El cantón de Taltal y la ley de impuesto a la producción salitrera, 1873-1883. *Historia*, 49(2), 57-107.
- Gómez, D., Gómez, C. y Gómez, P. (2010). *La cultura popular de las oficinas salitreras de Antofagasta*. Antofagasta: Fondart.
- González, S. (2010). El cantón Bolivia o Central durante el ciclo de expansión del nitrato. *Estudios atacameños*, (39), 85-100.
- González, S. (2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de «la huelga de las cocinas apagadas» (1918-1946). *Estudios Atacameños*, 48, 191-208.
- Grandes Marcas. (2008). N° 1. Recuperado de <http://grandesmarcas.cl/wp/wp-content/uploads/2016/07/historiaCCU.pdf>
- Labarca, R. (2009). La comida en la pampa durante el auge salitrero en Chile: una visión desde la zooarqueología histórica. *Revista Española de Antropología Americana*, 39(2): 101-114.
- Lacoste, P., Yuri, J., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto, N. y Chávez, C. (2011a). Variedades de pomáceas (Chile y Cuyo 1700-1850). *Idesia*, 29(1), 91-97. Recuperado de <http://www.scielo.cl/pdf/idesia/v29n1/art12.pdf>
- Lacoste, P., Yuri, J., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto, N. y Chávez, C. (2011b). Variedades de carozos (Chile y Cuyo 1700-1850). *Idesia*, 29(2), 131-137. Recuperado de <http://www.scielo.cl/pdf/idesia/v29n2/art17.pdf>
- Leone, M. (1995). A historical archaeology of capitalism. *American Anthropologist*, 97(2), 251-268.
- Leone, M., Potter, P. y Shackel, P. (1987). Toward a critical archaeology. *Current Anthropology*, 28(3), 283-302.
- Lorca, R. (2010 Ms.). *Análisis de materiales históricos Vía Pampa Soledad-1*. Manuscrito en posesión del autor.
- Macuer, H. (1930). *Manual práctico de los trabajos en la pampa salitrera*. Santiago: Talleres Gráficos Salesianos.
- Orser, C. (1996). *A historical archaeology of the modern world*. Nueva York:

Plenum.

- Pimentel, G., Rees, C., De Souza, P. y Arancibia, L. (2011). Viajeros costeros y caravaneros. Dos estrategias de movilidad en el período Formativo del desierto de Atacama, Chile. En L. Núñez y A. Nielsen (Eds.), *En ruta. Arqueología, historia y etnografía del tráfico surandino*. Córdoba, Argentina: Grupo Editor.
- Reales, F. (1996). *Victoria*. Iquique: Editorial Siglo XXI.
- Recabarren, F. (2003). *La matanza de San Gregorio 1921: Crisis y tragedia*. (2a ed.). Santiago: Editorial LOM.
- Rees, C. (2005 Ms.). *Anexo VI contexto arqueológico e histórico, EIA cambio tecnológico María Elena, SQM Nitratos*. Manuscrito en posesión del autor.
- Rees, C. (2007 Ms.). *Informe Final de Patrimonio Cultural. Proyecto Cambio Tecnológico María Elena, SQM Nitratos*. Manuscrito en posesión del autor.
- Rees, C., Silva, C. y Vilches, F. (2010). Haciendo visible lo invisible: asentamientos salitreros en la periferia del cantón El Toco, II Región. *Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, 2, 947-956.
- Robles, C. (2003). Expansión y transformación de la agricultura en una economía exportadora. La transición al capitalismo agrario en Chile (1850-1930). *Historia Agraria*, 29, 45-80.
- Robles, C. (2009). La producción agropecuaria chilena en la «era del salitre» (1880-1930). *América Latina en la Historia Económica*, 32, 113-134.
- Rodríguez, J., Miranda, P. y Mege, P. (2001). Memoria y conciencia utópica: Una arqueología desde la ausencia. *IV Congreso Chileno de Antropología*. Colegio de Antropólogos de Chile A. G., Santiago de Chile. Recuperado de <https://www.academica.org/iv.congreso.chileno.de.antropologia/93.pdf>
- Rodríguez, J., Miranda, P. y Mege, P. (2002). Etnografía de la Siberia Caliente: Una nota metodológica sobre un estudio en María Elena, el último pueblo salitrero. *Estudios atacameños*, (22), 105-126. Recuperado de [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-10432002200007&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432002200007&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- Rovano, F. (2011 Ms.). *Aproximación a un modelo de asentamiento urbano para el cantón Central, Región de Antofagasta. Informe de análisis Proyecto Fondecyt 1080542*. Manuscrito en posesión del autor.
- Sánchez, R. (2013). Las clases, las comidas y los banquetes en la sociedad salitrera. En S. González (Ed.), *Sociedad del salitre. Protagonistas, migraciones, cultura urbana y espacios públicos, 1870-1940*. Santiago: RIL Editores.
- San Francisco, A., Ballester, B., Sepúlveda, J., Lasnibat, M. y Sepúlveda,

- A. (2009). *Flor de Chile. Vida y salitre en el Cantón de Taltal*. Santiago: Fondart.
- Santoro, C. (2004 Ms.). *Informe estudio impacto ambiental. Pampa Lina, comuna de Sierra Gorda, Región de Antofagasta, Proyecto de Sondeos Mineros, Empresa Cominco*. Manuscrito en posesión del autor.
- Senatore, X. y Zarankin, A. (1999). Arqueología histórica y expansión capitalista. Prácticas cotidianas y grupos operarios en la península Byers, isla Livingston, Shetland del Sur. En X. Zarankin y F. Acuto (Eds.), *Sed non satiata. Teoría social en la arqueología latinoamericana contemporánea*. Buenos Aires: Ediciones Del Tridente.
- Shackel, P. (1996). *Culture change and the new technology. An archaeology of the Early American Industrial Era*. Nueva York - Londres: Plenum Press.
- Sierra, L. (1930). Nutrición, problema de trascendental importancia. *Conferencias de Divulgación Científica*, 2, 69-108. Recuperado de <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0062129.pdf>
- Silva, C. (2008 Ms.). *La importancia de la papa en la cazuela. Informe arqueobotánico para materiales de pozos sondeos. Informe de análisis Proyecto Fondecyt 1080542*. Manuscrito en posesión del autor.
- Society of Historical Archaeology. (1992). *Imacs Users Guide*. Recuperado de <https://sha.org/bottle/typing.htm#Beer & Ale bottles>
- The Ludlow Collective. (2001). Archaeology of the Colorado Coal Field War 1913-1914. En V. Buchli y G. Lucas (Eds.), *Archaeologies of the Contemporary Past*. Londres - Nueva York: Routledge.
- Troncoso, A., Salazar, D. y Jackson, D. (2008). Ciencia, Estado y sociedad: retrospectiva crítica de la arqueología chilena. *Arqueología Suramericana*, 4(2), 122-145. Recuperado de [http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/122116/Jackson\\_RI\\_025\\_2008.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/122116/Jackson_RI_025_2008.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Valenzuela, A. y Valenzuela, R. (2015). La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores. *Revista Chilena de Nutrición*, 42 (2), 404-408.
- Valenzuela, L. y Contreras, R. (2013). Industria agroalimentaria y agroindustria hortofrutícola en Chile hasta 1930: Antecedentes para una construcción histórica. *Historia* 2, 351-377.
- Vilches, F., Rees, C. y Silva, C. (2008). Arqueología de asentamientos salitreros en la región de Antofagasta (1880-1930): Síntesis y perspectiva. *Chungará*, 40(1), 19-30.
- Vilches, F., Rees, C. y Silva, C. (2012). Los subcontratistas de la pampa:

Asentamientos salitreros en el cantón Central, Región de Antofagasta (1880-1938). *Actas del XVIII Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, 111-120.

Vilches, F., Rees, C., Silva, C., Rovano, F. y Araneda, Y. (2013). La arqueología del salitre: reflexiones desde la materialidad en el cantón Central, Región de Antofagasta. En S. González (Ed.), *Sociedad del salitre. Protagonistas, migraciones, cultura urbana y espacios públicos, 1870-1940*. Santiago: RIL Editores.

Yáñez, J. (2017). La comunidad médica y su lucha en contra de la desnutrición en Chile (1860-1940). *Revista Médica de Chile*, (145), 1060-1066.