



Ministerio de  
las Culturas,  
las Artes y el  
Patrimonio

Gobierno de Chile

# Tradición de los dulces de La Ligua

Investigación Participativa

Sección de Registro e Investigación  
Subdirección de Patrimonio  
Cultural Inmaterial  
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural  
2022

Fotografía: Javier Codoy

## NOTA EDITORIAL

El presente estudio recoge experiencias, conocimientos y trabajo de dulceros y dulceras de La Ligua que fueron compartidos con la investigadora, así como también un exhaustivo registro documental y bibliográfico. Todo ello fue la base para el documento que aquí se presenta.

El proceso de investigación participativa se desarrolló durante el año 2015 por encargo del Departamento de Patrimonio Cultural del entonces Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, región de Valparaíso. El año 2018, con el cambio de la institucionalidad cultural y la creación del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, la unidad responsable de esta gestión es la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural.

El presente documento contempla el texto casi íntegro, pero a siete años de su creación, existen datos que podrían estar desactualizados. Adicionalmente, y por política institucional de enfoque de género, se ha integrado el lenguaje inclusivo.

Desde el año 2017 esta manifestación se encuentra reconocida por el Estado de Chile en el Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial, cuyos antecedentes se encuentran disponibles en [www.sigpa.cl](http://www.sigpa.cl). Por lo cual se integra un apartado final que integra las acciones de salvaguardia realizadas desde ese entonces hasta 2022.

La información aquí contenida debe ser debidamente citada, reconociendo la propiedad intelectual de todas y todos quienes trabajaron para que este diagnóstico fuera posible, de la siguiente forma:

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (2015). Investigación Participativa “Tradición de los Dulces de La Ligua”. Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial. Nina Sepulveda Montoya.

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| PRESENTACIÓN.....   | 6  |
| METODOLOGÍA.....  | 7  |
| Consentimiento de la comunidad y descripción del equipo de trabajo .....  | 7  |
| Técnicas y actividades desarrolladas y su pertinencia como metodología participativa .....                      | 7  |
| LA TRADICIÓN DE LOS DULCES DE LA LIGUA .....  | 9  |
| La comunidad portadora: Dulceros y dulceras de La Ligua .....   | 11 |
| Universo de sujetos asociados a la <i>Tradición de los Dulces de La Ligua</i> .....                             | 14 |
| Localización geográfica de la comuna de La Ligua.....   | 15 |
| ÁMBITOS DE MANIFESTACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....  | 17 |
| Características de la Tradición de los <i>Dulces de La Ligua</i> .....  | 17 |
| Los <i>Dulces de La Ligua</i> como Patrimonio Cultural Inmaterial .....   | 17 |
| ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....  | 21 |
| Los orígenes: azúcar e ingenio.....   | 21 |
| La industria artesanal: el tren, los viajeros y los veraneantes.....  | 24 |
| La crisis del envasado: hito fundante de los <i>Dulces de La Ligua</i> como Patrimonio Cultural Inmaterial..... | 28 |
| El contexto actual .....  | 30 |
| DIMENSIONES DE LA TRADICIÓN DE LOS <i>DULCES DE LA LIGUA</i> .....  | 31 |
| Dimensión material: Dulces, maestros(as) y fábricas.....  | 31 |
| La elaboración.....   | 31 |
| Los ingredientes.....   | 31 |
| Los utensilios para la preparación.....   | 32 |
| Dulces, vendedores(as) y circulación.....   | 33 |
| PROYECCIÓN A FUTURO.....  | 40 |
| La calidad de los <i>Dulces de La Ligua</i> frente a la industrialización .....                                 | 40 |
| La transmisión intergeneracional de los maestros y las maestras dulceras.....                                   | 40 |
| Acciones de salvaguarda: desarrolladas por la comunidad y por el Estado .....                                   | 41 |
| Propuesta para la salvaguardia.....   | 42 |
| Acciones de salvaguardia desde el reconocimiento .....  | 43 |

|   |    |
|---|----|
| Aporte del Reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial para la promoción del diálogo y respeto entre las comunidades y cultores(as)..... | 45 |
| Aporte del reconocimiento de la multiculturalidad a nivel nacional y regional.....  | 45 |
| BIBLIOGRAFÍA.....   | 46 |

## SOBRE LA INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA



## PRESENTACIÓN

*Tradición de los Dulces de La Ligua* es resultado de un estudio etnográfico que describe la práctica de elaboración y circulación de *Los Dulces de La Ligua* entendida como Patrimonio Cultural Inmaterial. Se desarrolló por iniciativa propia de la comunidad portadora y contó con la participación de los(as) vendedores(as) y fabricantes, quienes fueron los y las principales responsables de su contenido, para lo cual trabajaron en el marco de un acuerdo con el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, región de Valparaíso.

En sus páginas, toma sentido una expresión viva que ha traspasado generaciones y que tiene una importancia crucial en el mantenimiento de la diversidad cultural del país frente a la creciente globalización. Para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), “La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida”, allí radica su importancia.

Mediante un enfoque antropológico y una metodología participativa, representantes de las organizaciones de vendedores(as) y fabricantes entregaron su conocimiento y experiencia entre enero y marzo del 2015, siendo este la principal fuente de información.

De esta manera, se aportan los antecedentes necesarios para el reconocimiento de los *Dulces de La Ligua* como Patrimonio Cultural Inmaterial, constatando con ello la importancia de una práctica que se crea y recrea gracias al esfuerzo de sus portadores quienes hoy demuestran el trabajo colectivo propicio para su salvaguardia y sostenibilidad en el tiempo.

El estudio se enmarca en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial aprobada por la Conferencia General de la Unesco el año 2003, y ratificada por Chile el año 2008.

---

<sup>1</sup> Unesco, ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Disponible en <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

## METODOLOGÍA

### Consentimiento de la comunidad y descripción del equipo de trabajo

Este estudio fue impulsado por los dirigentes de las principales organizaciones que agrupan a los dulceros, fabricantes y vendedores de la Ligua: Asociación Gremial de Fabricantes de Dulces de La Ligua; Sindicato de Trabajadores Independientes Interprovincial de Vendedores de Dulces de La Ligua, Ruta 5 Norte; Sindicato de Trabajadores Independientes; Comerciantes Ambulantes Dulceros Terminal de La Ligua y Sindicato de Dulceros Temporeros de La Ligua.

El trabajo fue coordinado permanentemente por la antropóloga Nina Sepúlveda, colaboradora del Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes y supervisado por Damián Duque, encargado de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Dirección Regional del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Además, contó con el apoyo de la Ilustre Municipalidad de La Ligua, la Gobernación Provincial de Petorca y de organizaciones como el Museo de La Ligua, el Centro Cultural y de Las Artes de La Ligua, la Unión comunal de Juntas de Vecinos de La Ligua; la Agrupación textil de Artesanos del Valle, la Agrupación Cultural Jorge Tapia Rojo además de la fábrica de Dulces Elba, una de las tres fábricas más importantes de La Ligua, debido a su antigüedad, vigencia y a la valoración social que tienen de parte del resto de la comunidad.

### Técnicas y actividades desarrolladas y su pertinencia como metodología participativa

La metodología del presente estudio, se definió a partir de un enfoque cualitativo y participativo, por medio del diálogo y colaboración de las y los representantes de las organizaciones sindicales y gremiales mencionadas anteriormente.

La Asociación Gremial de Fabricantes de Dulces de La Ligua y el Sindicato de Trabajadores Independientes Interprovincial de Vendedores de Dulces de La Ligua, Ruta 5 Norte jugaron un rol destacado en la propuesta metodológica. No solo permitieron establecer el vínculo con otros *sujetos de interés*, sino también, dejaron de lado sus diferencias para iniciar un trabajo colaborativo para el reconocimiento patrimonial de la *Tradición de Dulces de La Ligua*.

Las actividades desarrolladas durante la investigación contemplaron *reuniones* con las y los representantes gremiales y trabajadores(as), *recorridos comentados* por las fábricas y áreas de venta, y *entrevistas semiestructuradas* para el levantamiento de información

De forma complementaria al trabajo en terreno, se realizó una investigación de fuentes bibliográficas que arrojó cerca de quince textos con referencia a los *Dulces de La Ligua*. De

ellos, destacaron dos publicaciones: *Los Dulceros y su Pasado, Presente y Futuro*, elaborado por el Sindicato de Trabajadores Independientes Interprovinciales de Vendedores Ambulantes de Dulces, Ruta 5 norte, e *Historia de La Ligua*, publicado por la Ilustre Municipalidad de La Ligua y el Museo de La Ligua, en el que participaron algunos cultores y que contribuyó para realizar un marco de referencia de carácter histórico.

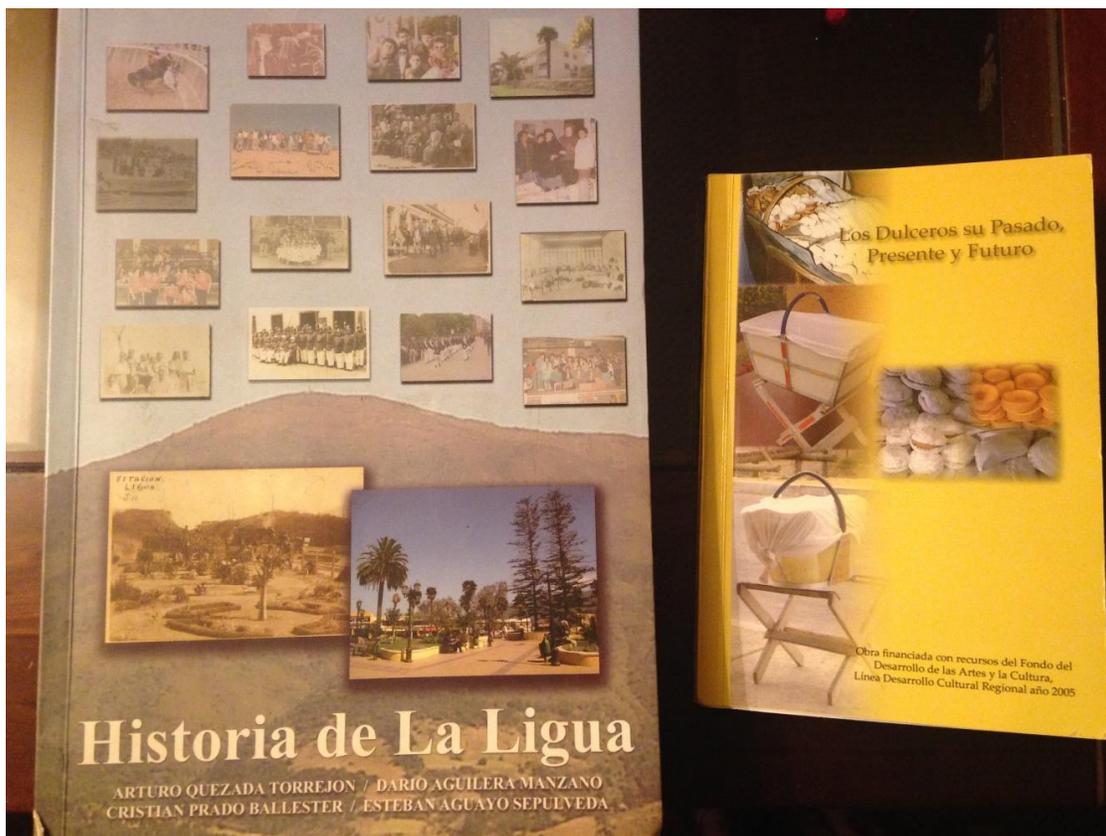


Imagen 1: Principales fuentes bibliográficas de la investigación

# LA TRADICIÓN DE LOS DULCES DE LA LIGUA



## LA TRADICIÓN DE LOS DULCES DE LA LIGUA

### Denominación



Ilustración 1: Diagrama de composición del elemento

En el transcurso de la investigación, se debatió sobre la denominación que se le daría a la expresión como elemento patrimonial. Entre las diversas opciones, la primera que surgió fue “Dulce de La Ligua”, la que fue rápidamente desestimada debido a que no daba cuenta de la diversidad en la elaboración de la zona.

Luego, se consideró “Dulces de La Ligua”, denominación simple, directa, no susceptible de interpretaciones por parte de terceros, que integraría la diversidad de dulces que existen. Sin embargo, finalmente, se optó por “Tradición Dulces de La Ligua”, en tanto manifestaría de la mejor manera esta práctica cultural llevada a cabo durante décadas –incluso siglos para algunos–, más allá de una marca o un producto comercial. Asimismo, se buscaba con el concepto *tradición*, integrar los saberes y prácticas de la elaboración y la comercialización, como partes de un todo.

En este contexto, los(as) portadores(as) elaboraron la siguiente definición de esta expresión para el estudio: “Conjunto de elementos materiales y simbólicos como conocimientos, técnicas y prácticas transmitidos de generación en generación, asociados a la forma de producción y comercialización de los dulces de La Ligua”.

## La comunidad portadora: Dulceros y dulceras de La Ligua

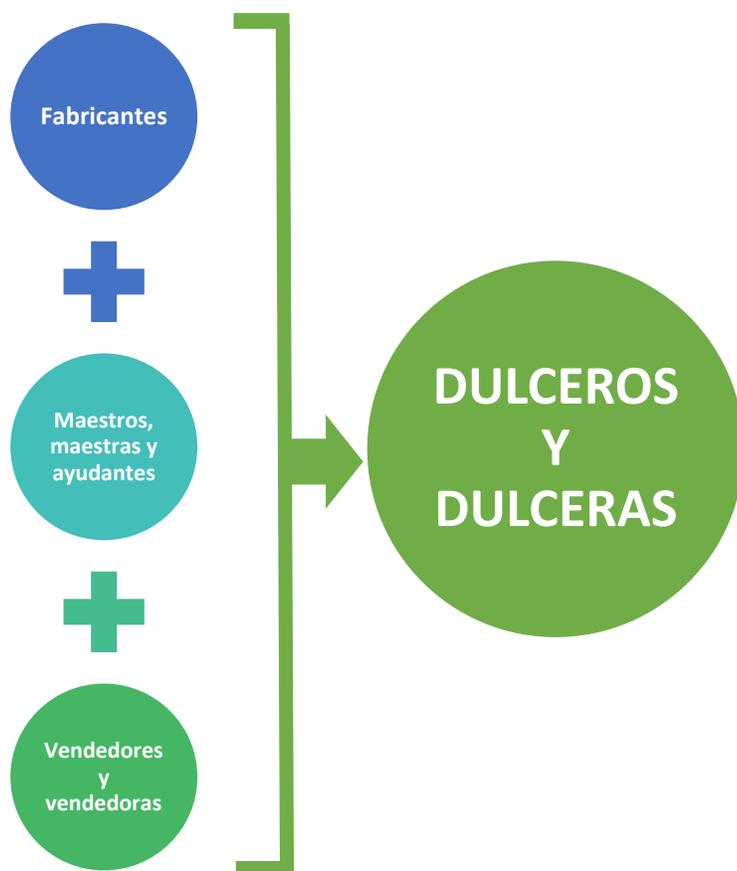


Diagrama 2: Comunidad portadora del elemento

El estudio identifica como portadores(as) de la tradición o cultores(as) a fabricantes, vendedores(as), y maestros(as) dulceros(as) quienes a través de sus conocimientos y prácticas aportan al desarrollo de esta tradición. De acuerdo a David Plaza, entonces presidente de la Asociación Gremial de Fabricantes de Dulces de La Ligua, “Para un ajedrez se necesitan todas las piezas, los vendedores son piezas importantes como los fabricantes. Cincuenta y cincuenta”.

Esta tradición toma vida en sus fábricas, las cuales se encuentran agrupadas mayoritariamente en la Asociación Gremial de Fabricantes de Dulces de La Ligua. De ellas, veinticinco desarrollan su trabajo de manera *artesanal semiindustrial*, y tres de manera *artesanal tradicional* (Teresa, Elba y Patricia). Estas últimas, se distinguen por su antigüedad, mayor costo por unidad de producción y elaboración de una de las materias primas centrales de los dulces: el manjar. Sólo cinco fábricas de La Ligua no forman parte

de la asociación debido a que presentan una mayor “pertenencia gremial” con los vendedores y las vendedoras.

Los(as) vendedores(as) también se distinguen según la forma de venta y organización: los *Canasteros* se subdividen en *Palomitas* y *vendedores de terminal*. Los primeros, se distribuyen a lo largo de la carretera, llamando la atención de los automovilistas con sus “*aleteos*” (movimiento en el cual agitan con una mano un plumero blanco), los segundos, venden *arriba de los buses* y se concentran en los paraderos ubicados en el área del kilómetro 149 de la Ruta 5 Norte. Los *vendedores de terminal* se concentran en la estación de buses de La Ligua. Los liguanos “*vendedores que van fuera*”, son los que no se rigen por la demarcación territorial que establecen los sindicatos. Los *vendedores temporeros* se encuentran organizados en un sindicato propio y comercializan en temporada alta (verano y feriados), en diversos puntos de la carretera y de la ciudad de La Ligua. Los *vendedores flotantes* no tienen una localidad geográfica determinada y venden en cualquier momento del año, principalmente en temporada alta (verano y festivos), y ofrecen todo tipo de dulces chilenos (no necesariamente de La Ligua). Este último grupo forma parte del universo asociado al dulce de La Ligua, pero no de la comunidad portadora, quienes los consideran una amenaza.

Los(as) maestros(as) dulceros(as) por su parte, ocupan un rol intermedio en el engranaje y hoy no tienen el protagonismo de décadas pasadas cuando concentraban en su figura los tres roles: enseñar, vender y fabricar. Esta autonomía de la actividad la desarrollaron los (as) primeros(as) fabricantes, entre ellos(as), la señora Elba Olivares de Los Dulces Elba y Raúl Veas de Dulces Patricia.

Es importante indicar que en la actualidad existe una “escasez de maestros(as)” y son los(as) fabricantes quienes que transmiten el conocimiento y técnicas de elaboración de los dulces. Esto se debe a que los(as) maestros(as) se incorporaron a distintos roles al interior de las fábricas, hasta independizarse e implementar una propia.

La tradición artesanal ha disminuido considerablemente, debido a que muchos maestros(as) han muerto, están en avanzada edad o migraron hacia otros sectores productivos mejor remunerados como los casinos de las empresas mineras, o restaurantes de la región. Estas últimas actividades, proveen casi el doble de los sueldos para un(a) maestro(a) dulcero(a), situación a considerar, en tanto es sujeto clave para fortalecer la cadena productiva y cultural del elemento patrimonial.

Cabe señalar que la elaboración del estudio impulsó un mayor reconocimiento desde los(as) vendedores(as) y fabricantes hacia los(as) maestros(as) dulceros(as), como un sujeto al cual incorporar de manera activa en el proceso de valorización de los dulces y la tradición que los soporta. Esta valoración se expresa en el interés por considerarlos en el catastro de portadores en el marco del presente estudio que hoy permite identificar a más de cien maestros(as), dentro de los cuales cerca de dieciocho corresponden a “*maestros de segunda generación*”, esto es, “discípulos de los maestros antiguos”, aquellos que

trabajaron en las fábricas de principios del siglo XX. Este contacto permitirá relevar su conocimiento y experiencia.

Por otra parte, es importante mencionar que en la actualidad predominan hombres maestros, asumiendo las mujeres tareas de aseo al interior de las fábricas, situación que se contrapone al rol histórico que desarrollaron las mujeres en el origen de la elaboración de los *Dulces de La Ligua*. Esta distinción del trabajo por género, puede relacionarse con la percepción de mayor trabajo físico al interior de las cocinas, producto del aumento en los volúmenes de producción y en el uso de maquinarias.

## Universo de sujetos asociados a la *Tradición de los Dulces de La Liga*

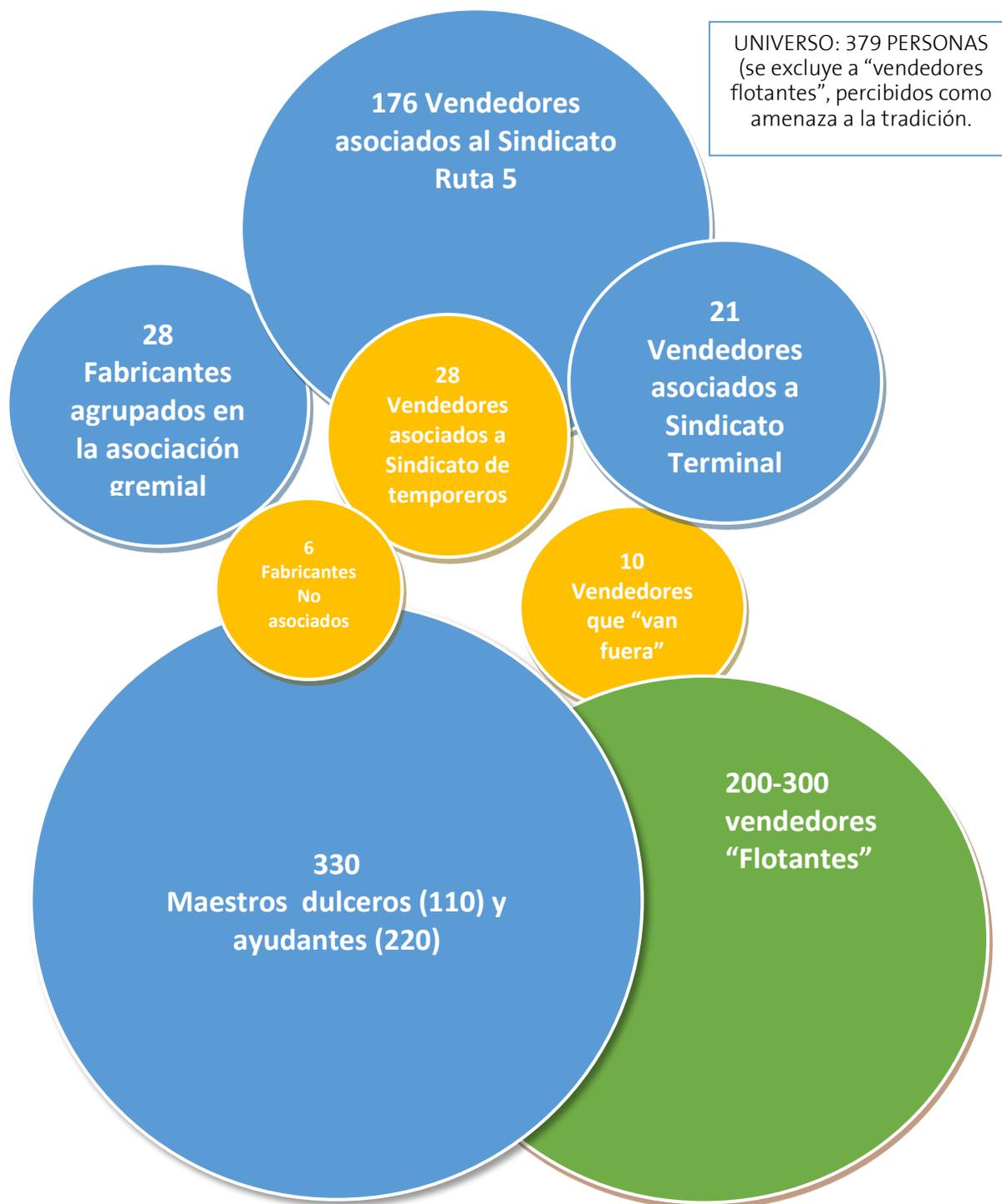


Diagrama 3: Universo dulceros(as) de La Liga.  
Fuente: David Plaza y Juan Villalobos.

## Localización geográfica de la comuna de La Ligua



Imagen 2: Mapa político administrativo de la comuna de La Ligua.

Fuente: Biblioteca del Congreso Nacional. [http://reportescomunales.bcn.cl/2012/index.php/La\\_Ligua](http://reportescomunales.bcn.cl/2012/index.php/La_Ligua).

Los *Dulces de La Ligua* han tenido una comercialización más dinámica desde sus orígenes, ya que se asocian a los medios de transporte de la zona. Esto último guarda relación con el radio de circulación, a través del trabajo de ventas que desarrollan las *Palomitas* a lo largo de la Ruta 5 Norte, abarcando diversas comunas de la región: Papudo, Limache, Nogales, Valparaíso y Quillota.



Imagen 3: Distribución de vendedores sindicato Ruta Norte en eje Ruta 5 Norte

## ÁMBITOS DE MANIFESTACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

### Características de la Tradición de los *Dulces de La Ligua*

**Forma de producción:** la elaboración de los dulces depende en su mayoría de la *manufactura humana*, especialmente en el “armado de los dulces” (orillar, llenar, pegar y embetunar) y sólo se utilizan en su producción materias primas naturales sin colorantes, aditivos o preservantes artificiales. Estas dos características, son los elementos transversales comunes que definen el carácter artesanal de los *Dulces de La Ligua*.

En relación a las fábricas, existe una convivencia armónica entre las industriales y artesanales. Esto se debe a que no existe una identificación como competencia y porque valoran mutuamente las estrategias que han desarrollado para mantener activa la producción y tradición.

**Territorio de fabricación:** se considera como requerimiento que la producción de los dulces se desarrolle en el territorio de la comuna de La Ligua. Este aspecto ha sido largamente defendido por la comunidad portadora, especialmente por los(as) fabricantes, que desde 2014 cuentan con el Sello de Origen, modalidad Identidad Geográfica, respaldado por la Ley de Propiedad Industrial.

**Forma de comercialización:** En sus diversas formas, ya sea en canastos repartidos en las carreteras; en locales establecidos; en la calle o en el terminal de buses, el *Dulce de La Ligua* se comercializa a granel y no envasado. Sin embargo, el envasado tiene un alto nivel de resistencia entre los(as) cultores(as) y al parecer también entre quienes los consumen, y es uno de los principales elementos diferenciadores respecto a los dulces de Curacaví. Lo anterior, responde a una estrategia de salvaguarda de la tradición, ya que envasar el dulce implica industrializar el producto, incorporando preservantes y aditivos para prolongar su vida útil que en las actuales condiciones de producción artesanal no supera los siete días.

### Los *Dulces de La Ligua* como Patrimonio Cultural Inmaterial

La Unesco define el patrimonio cultural inmaterial como “Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad

y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”<sup>2</sup>.

De esta manera, los conocimientos y las técnicas asociadas a la elaboración y comercialización de los *Dulces de La Ligua*, constituyen una expresión del patrimonio cultural inmaterial, ya que es una tradición de más de un siglo de antigüedad, que se transmite de generación en generación, y que provoca en la comunidad asociada sentimientos de identidad y continuidad. Además, es una práctica recreada constantemente por quienes la cultivan para garantizar su pervivencia, incorporando innovaciones sin alterar sus características esenciales. Esto asegura el posicionamiento en el mercado y una valoración local, a través de innovaciones en la elaboración como incorporar lúcumas al manjar (Dulces Patricia), o coco y mostacillas de colores para la decoración.

De esta manera, la comunidad incorpora a los *Dulces de La Ligua* en su cotidianidad como alimento o como parte de sus actividades diarias, por ejemplo, realizando representaciones en poemas, grafitis, tareas de colegio, dibujos y canciones.

De acuerdo al testimonio del presidente de la Unión Comunal de La Ligua, “¡La gente a uno le pide, pueden no saber nada de La Ligua, pero saben de los tejidos y de los Dulces, por lo que te piden no llegar con las manos vacías! Desde que fui presidente de la CUT (provincial de Petorca) hasta ahora, cada vez que viajo llevo Dulces de La Ligua, me gusta que se me asocie a tan antigua tradición”.

Según la Unesco<sup>3</sup>, dentro de los ámbitos en los que se manifestaría el patrimonio cultural inmaterial, se encuentran:

- a) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial.
- b) Artes del espectáculo.
- c) Usos sociales, rituales y actos festivos.
- d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- e) Técnicas artesanales tradicionales.

De esta manera, los *Dulces de La Ligua* corresponden a una manifestación de *técnicas artesanales tradicionales* en cuanto a su elaboración, mientras que la comercialización corresponde a una manifestación de *usos sociales*.

En relación a esto último, los usos sociales se definen como “Costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican

---

<sup>2</sup> Unesco. Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, Francia, Octubre 2003, 2.

<sup>3</sup> Unesco. Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, Francia, Octubre 2003, 2.

en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos”.<sup>4</sup>

La forma tradicional de elaboración y venta de los *Dulces de La Ligua* marca el pulso de la comuna y, sin duda alguna, estructura la vida de su comunidad. Cada día está pauteado por la temprana elaboración de los dulces que se inicia en la madrugada con la preparación del manjar y la mezcla. Una vez horneados y armados los dulces, son puestos a la venta en los mostradores, o repartidos a los canasteros que los llevan más allá de las fronteras de La Ligua hasta altas horas de la noche.

La vida de un(a) fabricante y un(a) maestro(a) dulcero(a) gira en torno a la elaboración de sus productos y requiere distintas rutinas en este proceso, por ejemplo, para la elaboración de los *rellenos* y *palitas* se requieren cuatro “pasadas por el horno”, proceso que en una fábrica semiindustrial como “La Liguana”, requiere entre dos y tres horas, y en una artesanal tradicional como “Elba”, entre cuatro y cinco horas.

Por su parte, los(as) vendedores(as) también dedican la mayor parte del día a la venta de dulces, organizados en turnos que van entre las ocho y quince horas. Los horarios de trabajo se ajustan a sus propias capacidades o autoexigencias, aumentando las horas de venta en la ruta en función de las necesidades del grupo familiar.

A la luz de estas condiciones, emerge con fuerza el ámbito de manifestación de uso social de esta práctica, sustentada en una identidad colectiva.

De acuerdo al fabricante Claudio Ramos, “Se puede vivir de esto, conozco fabricantes que llevan 30, 45 años y por algo será, pero es muy sacrificado, hay que estar de lunes a lunes, aquí no hay descanso, hay responsabilidades, sobre todo los fines de semana y aquellos que son largos, es cuando uno más tiene que estar. Ya con una familia constituida cuesta más, si tú me preguntas, a mí me trajo problemas también en la relación por exceso de trabajo, entonces uno prioriza por dar una calidad de vida mejor, pero descuida los temas familiares, entonces ese es el problema”.

Por su parte, José Garay señala “Nosotros no queremos hacernos millonarios, sino poder vivir de esto y respetar la tradición. Una vez vinieron de una gran cadena de supermercados ofreciéndonos entrar al negocio. Me dijeron que bajara la calidad y los costos, claro que hasta ahí duró la conversación. Eso no se transa ni a pedido del Presidente de la República”.<sup>5</sup>

De acuerdo a la Unesco, los productos artesanales se definen como: “Los producidos por artesanos, ya sea totalmente a mano, o con la ayuda de herramientas manuales o incluso

---

<sup>4</sup> Op.cit.

<sup>5</sup> Entrevista a José Garay, maestro dulcero, nieto de la fundadora de “Dulces Elba” en entrevista a “Las últimas noticias”.  
Fuente: <http://www.lun.com/Pages/frmPrintNews.aspx?ItemID=%2077247&NewsType=Search> Visitado el 10/2/15.

de medios mecánicos, **siempre que la contribución manual directa del artesano siga siendo el componente más importante del producto acabado.** Se producen sin limitación por lo que se refiere a la cantidad y utilizando materias primas procedentes de recursos sostenibles. La naturaleza especial de los productos artesanales se basa en sus características distintivas, que pueden ser utilitarias, estéticas, artísticas, creativas, vinculadas a la cultura, decorativas, funcionales, tradicionales, simbólicas y significativas religiosa y socialmente.<sup>6</sup>

Si bien en la actualidad existen otros productos de factura artesanal que se producen utilizando herramientas, utensilios e incluso medios mecánicos como batidoras, lo relevante en la producción de los *Dulces de La Ligua* es la importancia de la elaboración manual en la práctica tradicional.

De acuerdo al dirigente David Plaza: “El dulce no es uniforme, trata de encontrar un dulce igual a otro [...] Yo puedo tener máquinas aquí, ves tú ahí la sobadora; el horno [...] **pero no se ha inventado la máquina que pueda rellenar, orillar, emparejar, empolverar y aplicar el betún a las palitas como se debe que sea mejor que una mano humana.** De hacerlo con máquinas, además de carísimo y que no existe, por ejemplo, la masa de la Palita tendría que ser plana y no curva y con eso deja de ser una palita y ya es otra cosa, como esos Dulces Agua de Piedra de Curacaví”.

---

<sup>6</sup> Simposio Unesco/CCI "La Artesanía y el mercado internacional : comercio y codificación aduanera" - Manila, 6-8 de octubre de 1997) disponible en [http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL\\_ID=35418&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=35418&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) [Énfasis de la investigadora]

## ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Siguiendo los lineamientos de la Unesco en su Convención de 2003, el origen no es una característica determinante a la hora de establecer si una práctica se reviste del cariz de patrimonio cultural inmaterial, sin embargo, suele ser un aspecto importante para la comunidad portadora. Entre las y los habitantes de La Ligua, hablar de la historia de los dulces es hablar de la historia de su comuna, y sus orígenes se encuentran en la memoria de las familias de dulceros(as), tejedores(as) y liguanos(as) que, de generación en generación, han desarrollado, transmitido y resguardado la tradición.

Tomando en consideración entonces que el ejercicio de la memoria es flexible y dinámico, especialmente cuando se trata de una práctica cultural viva, se propone en el estudio diversas relaciones e hipótesis en torno a los antecedentes históricos de los *Dulces de La Ligua*.

### Los orígenes: azúcar e ingenio

La primera hipótesis se sitúa en los albores del siglo XX, y se relaciona a una tradición culinaria heredada de las monjas agustinas que habitaban la zona. Como plantea el historiador Abelardo Aliste en su investigación *Hierro Viejo* (1963), los *Dulces de La Ligua* provendrían de la época dorada de Petorca, "En aquella venturosa etapa de Petorca que incluye también a Hierro Viejo, sucedió en tal punto del devenir del tiempo que aflorara excedidamente un saldo de alta consideración de estos productos de pastelerías, que fue necesario colocarlos en otros mercados, aunque fueran en pueblos de mediana significación urbanística como La Ligua... de donde pasaron a La Calera".<sup>7</sup>

La segunda hipótesis –difundida por el relato oral– sitúa el origen de los *Dulces* en las tradiciones reposteras de las familias que emigraron desde Copiapó a la ciudad de La Ligua, como consecuencia de la crisis económica producida por el agotamiento de los yacimientos mineros del norte, a fines del siglo XIX<sup>8</sup>. A partir de entonces, surgen en el imaginario "Las hermanas Brito" y "Las hermanas Vilches" a quienes se les atribuye el impulso en la creación del Dulce de la Ligua durante las primeras décadas del siglo XX.<sup>9</sup>

La antigüedad de cualquiera de estas hipótesis es controvertida. La tradición oral no ubica con precisión el origen de los *Dulces*, hito que oscila entre fines de los siglos XIX y los albores del siglo XX. Por su parte, la interpretación de los antecedentes históricos sugieren una fecha anterior, por tanto, es relevante considerar algunos datos de la unidad territorial en la que se circunscribe el elemento: la comuna de La Ligua.

---

<sup>7</sup> Relato disponible en <http://www.laligua.cl/>

<sup>8</sup> Informe técnico para el registro como Denominación de Origen de los Dulces de La Ligua, Solicitud N° 1058439

<sup>9</sup> Quezada, A; Aguilera, D; Prado, C; Aguayo, E. 2006. *Historia de La Ligua*. Ilustre Municipalidad de La Ligua y Museo de La Ligua.

La fundación de La Ligua se produjo durante el gobierno del Teniente Coronel Domingo Ortiz De Rosas, a cargo de la Capitanía General de Chile y “que en virtud a su acción en el campo que nos ocupa [el establecimiento de pueblos en Chile], sería agraciado con el título de Conde de Poblaciones, funda a lo largo de su activo gobierno -1745-1755- las villas de [...] Santo Domingo de Rozas en La Ligua”<sup>10</sup> (el 21 de junio de 1754).

De esta manera, La Ligua se fundó al alero de la Junta de Poblaciones del Reino de Chile, creada por la Corona Española para establecer asentamientos en el país. Esta institución debía tomar las medidas necesarias para que los pueblos que fundase subsistieran y aseguraran así el dominio español sobre el territorio. Si bien la Junta comenzó a funcionar en 1717, lo cierto es que la política de poblar el territorio en manos españolas se remonta a 1598, tras la Batalla de Curalaba, que significó la destrucción de las ciudades españolas fundadas al sur del río Bío-Bío con el consiguiente establecimiento de la frontera entre el territorio colonizado y el que estaba en manos del pueblo mapuche. La fundación de La Ligua acontece en el segundo período de la Junta, poco antes de su desaparición durante el término del período colonial, y se llevó adelante por la voluntad de quienes establecían los asentamientos, según lo planteado en la *Recopilación de las Leyes de los Reynos de las Indias*, de 1680<sup>11</sup>. Las llamadas poblaciones voluntarias carecían de financiamiento oficial y dependían exclusivamente de los solicitantes por lo que tenían que ser económicamente sustentables.

La fundación de La Ligua se produce entonces cuando la zona evidenciaba cierto desarrollo económico, ya que durante el período anterior se generó un medio intercultural que potenció el desarrollo productivo en el territorio del río Ligua. De acuerdo a Rolando Mellafe y René Salinas “como en la mayoría de los primeros encomenderos, concentraba tanto indios como propiedades territoriales y, más importante aún, distintos nichos de explotación económica, pues si de una parte la chacra de Santiago eran tierras de “sementeras, labranzas y labor”<sup>12</sup>, de otra las estancias de La Ligua eran tierras de pastaje y más tarde albergarán cañaverales, un **obraje de azúcar** y viñas; en tercer lugar, los lavaderos mineros aportarán a de los Ríos la riqueza y el capital para emprender nuevas e importantes empresas, como el ingenio ya mencionado, en una nueva manifestación de la aspiración de los feudatarios de hacer de la encomienda una **unidad autosustentable**, aspiración que Gonzalo de los Ríos en parte cumplió e, incluso, rebasó al ampliar sus empresas a rubros que repartimientos del reino y en las cuales los indios participaron como peones mineros, labradores, vaqueros, curtidores o **azucareros**, es decir, como sujetos de servicio personal”<sup>13</sup>.

---

<sup>10</sup> Guarda, Gabriel. 1978. *Historia Urbana del Reino de Chile*. Santiago, Chile: Editorial Andrés Bello.

<sup>11</sup> Altamira, R. 1941. *Análisis de la Recopilación de las leyes de Indias de 1680*. Ediciones del Instituto de Historia del Derecho Argentino, Buenos Aires, 1941, disponible en: Catalogo Bello, U. de Chile, Colección Lipschutz.

<sup>12</sup> Mellafe, R y Salinas, R. *Sociedad y población rural en la formación de Chile actual: La Ligua 1700-1850*. Ediciones de la U. de Chile. 1988..

<sup>13</sup> Krebs, R. 1988. *Presentación del estudio Sociedad y población rural en la formación de Chile actual. La Ligua 1700-1850 de Rolando Mellafe y René Salinas*. Cuadernos de Historia, número 8, Ediciones de la Universidad de Chile. [énfasis de la investigadora].

Con el ingenio del padre de la popular Catalina de Los Ríos y Lisperguer, La Quintrala, la producción de azúcar se transforma en la impronta del Valle de La Ligua durante gran parte del período colonial. La antropóloga Sonia Montecino señala que para fines del siglo XVI la producción azucarera en la localidad era de aproximadamente “6.000 arrobas de azúcar (69.000 kilos) siendo el único cañaveral de Chile y produciendo prácticamente todo el azúcar que se consumía en el país”<sup>14</sup>

Sería entonces en el ingenio azucarero de La Quintrala, donde se generó la principal materia prima de los *Dulces de La Ligua*, un producto clave que comienza a tomar las formas que el español Bernal Díaz del Castillo describe en su *Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España* como “suspiros de monja; el alfajor moro, de los mantecados y polvorones, y sobre todo del manjar blanco”<sup>15</sup>

Pese a concentrar la producción de uno de los productos más preciados de la época, La Ligua no tuvo una fácil subsistencia y al igual que otros pueblos, el gobernador de Chile Ambrosio O’Higgins, ordenó su refundación en 1790, levantándose un nuevo plan urbano a cargo de Antonio Martínez de Matta, que configura hoy la base actual de la ciudad.

En 1874, La Ligua recibe el título de ciudad, registrándose “El fuerte incremento de las actividades secundarias (que reunían por sí solas cerca de la mitad de la población activa) [hecho que] demuestra en forma categórica la amplitud alcanzada por el desarrollo urbano, como resultado de un aumento de la concentración de población y de una mayor demanda exigida por esta. Por lo demás, este sector no cesará de crecer a lo largo del siglo XIX”.<sup>16</sup>

La ciudad crece vertiginosamente, constatándose en 1875 “La aparición de nuevas profesiones, barnizadores, caldereros, carniceros, **dulceros**, queseros, montureros, sombrereros, zapateros, entre otras, y el desarrollo de otros oficios: los carpinteros, pasan de 28 en 1865 a 35 en 1875, los fundidores de 4 a 6, los plateros de 2 a 6, los alfareros de 1 a 6, los sastres y costureras de 182 a 206”<sup>17</sup>

De esta manera, si bien el relato oral expresado por los(as) dulceros(as) remonta en origen de los *Dulces de la Ligua* a finales del Siglo XIX y principios del Siglo XX, sería posible pensar en un origen anterior, principalmente ante la constatación de La Ligua como zona productora de azúcar, su principal ingrediente. Sin embargo, la discusión en torno al origen de una expresión cultural es dinámica, susceptible a reinterpretarse a la luz de los intereses de la comunidad portadora y las nuevas fuentes de información que se puedan

---

<sup>14</sup> Montecino, S; Cornejo, A; Razeto, J. 2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso. Santiago, Chile: Editorial Catalonia, 243.

<sup>15</sup> Díaz del Castillo, B. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. Madrid. 1632

<sup>16</sup> Krebs, R. 1988. Presentación del estudio Sociedad y población rural en la formación de Chile actual. La Ligua 1700-1850 de Rolando Mellafe y René Salinas. Cuadernos de Historia, número 8, Ediciones de la Universidad de Chile, 140.

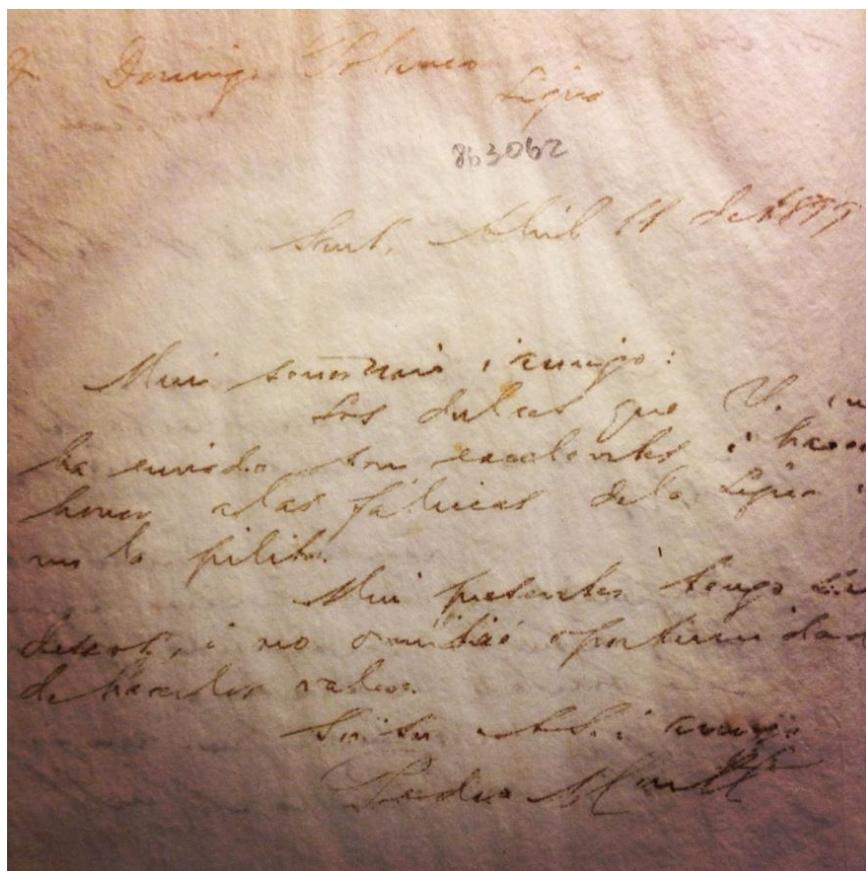
<sup>17</sup> Op.Cit. [Énfasis de la investigadora]

encontrar, por lo que la discusión lejos de agotarse en conclusiones exactas, se encuentra permanentemente en construcción.

## La industria artesanal: el tren, los viajeros y los veraneantes

Independiente de las diversas hipótesis sobre el origen de los *Dulces de La Ligua*, los atributos característicos que definen esta práctica cultural, se vinculan al ferrocarril longitudinal norte, cuya construcción inició en el gobierno de José Manuel Balmaceda el año 1888 y culminarían 10 años después en el gobierno de Federico Errázuriz Echaurren cuando entra en funcionamiento el tramo La Calera, La Ligua y Cabildo.

En 1899 el diputado Pedro Montt<sup>18</sup> manifestó en una carta la excelente calidad de los *Dulces de La Ligua* que llegaron a través de un envío realizado por un amigo de la zona.



[...]A Domingo Palacios.  
Ligua

Santiago, abril 11 del 1899.

Muy señor mío y amigo:

Los dulces que ud. me ha  
enviado son excelentes.  
**Hacen honor a las fábricas  
de La Ligua...** Como lo  
felicito.

En muy presente tengo el  
deseo de, y no renuncio, a la  
oportunidad de hacerlos  
valer.

Sinceramente, su servidor y  
amigo.  
Pedro Montt

Ilustración 1: Pedro Montt 1846–1910. Carta a Domingo Palacios, La Ligua. 11 Abril 1899. Sala Medina, archivos documentales. Caja 17, vol 52, doc 150. Biblioteca Nacional de Chile.

<sup>18</sup> En 1893 Pedro Montt asumió como Ministro del Interior. Su mayor legado material fue el ferrocarril longitudinal, que unió el norte de Chile con las provincias del sur hasta la X región. Fue elegido en 1876 diputado suplente por Petorca, participando activamente en la Comisión de Hacienda de la Cámara, redactando un informe para el ordenamiento de las contribuciones en el país. Postuló a dos diputaciones en 1879, Petorca y Castro, para asegurar su elección como diputado opositor, logrando ocupar el escaño por Petorca, hasta 1900.

Junto a los(as) viajeros(as) que hacían el trayecto en el tren Longitudinal Norte, nuevos productos llegaron a la ciudad. La memoria de los(as) antiguos(as) productores(as) de dulces, sitúa con la llegada del tren el arribo de los(as) gitanos(as) y sus grandes fondos de cobre usados hasta hoy en la producción artesanal del manjar blanco. Los(as) canasteros(as), que inicialmente solían ser los(as) mismos(as) fabricantes de los dulces, se subían a los trenes o vendían desde las ventanas, con lo que los *Dulces de La Ligua* comienzan a traspasar las fronteras locales.

El Ramal desde Rayado a Papudo “fue inaugurado en el año 1910, en una época en que el naciente Longitudinal Norte tenía su trazado por el interior, pasando por La Ligua y Cabildo, con el fin de evitar la proximidad con la costa y la posibilidad de bombardeos desde el mar en caso de guerra. Su punto de partida era una pequeña estación llamada Rayado, ubicada en las cercanías de La Ligua. Desde allí se dirigía al poniente hasta un lugar llamado Quínquimo, donde se enfilaba, a través de los cerros en dirección sur poniente para llegar hasta el balneario costero de Papudo, todo esto en un desarrollo de 24 kilómetros”.<sup>19</sup> Al insertarse La Ligua en la red ferroviaria se favoreció la circulación de los dulces hasta llegar a Santiago. Esto permite suponer un aumento en el volumen de producción, generando los primeros canasteros “apatronados”, esto es, dedicados solamente a la venta de los dulces y no a su elaboración.



Imagen 4: Canasteras vendiendo Dulces en la estación de ferrocarriles, en 1951. Imagen de Marcos Chamudes Reitich, colecciones fotográficas del Museo Histórico Nacional. Fuente: [http://urbatorium.blogspot.com/2007\\_06\\_01\\_archive.html](http://urbatorium.blogspot.com/2007_06_01_archive.html). Visitado el 5/4/15.

Los problemas asociados al incremento de la actividad económica en la zona, se manifestaban en el acta de la Primera Sesión Ordinaria celebrada por la Ilustre Municipalidad de La Ligua en 1916: “[...] hace presente [el señor Buzeta miembro del Consejo Municipal] que a inmediaciones de la Plaza de Armas, existen lecherías desde hace tiempo, las que no guardan las medidas de aseo que el estacionamiento de animales les impone en estos casos con grave peligro de la salubridad de la población. Hace indicaciones para que la Alcaldía haga retirar esas lecherías o establos, como medida de

<sup>19</sup> Iglesias, G., *Historia Ferroviaria: Historia del Ramal De Rayado a Papudo*, disponible en: <http://www.amigosdeltren.cl/historia-ferroviaria/historia-ramal-rayado-papudo>.

higiene, disponiendo, a la vez, que el tráfico de animales en piño, se haga por la calle 26 de noviembre como ha sido la costumbre<sup>20</sup>. Al respecto, proponemos como hipótesis que la instalación de las lecherías en el sector de la Plaza de Armas podía obedecer a la demanda por ese producto en el centro de la ciudad como consecuencia de un aumento en la producción de los Dulces de La Ligua cuya materia prima principal, además del azúcar, es la leche para la elaboración del manjar. Esto es contrario a toda planificación urbana de la época, que situaba ese tipo de equipamiento en las periferias (en este caso en La Chimba). Esto se atribuye al desarrollo de una industria que usaba regularmente la leche como materia prima, como es el caso de las fábricas de *Dulces de la Ligua* para la mencionada elaboración del manjar. De acuerdo a la carta de Pedro Montt a Domingo Palacios citada anteriormente, se hace una referencia explícita a fábricas y no a otra figura, por lo que cabe suponer que estas iniciaron un desarrollo en 1895 como mínimo, lo que sería consistente con la percepción de Buzeta en 1916, sobre la existencia de lecherías en la plaza “desde hace tiempo”.

Siguiendo esta línea, las regulaciones que afectaban la producción y comercialización de los *Dulces de la Ligua* continuaron durante el año 1917, hasta que el Concejo Municipal de La Ligua actuó sobre los vendedores ambulantes estableciendo un decreto para la expedición de patentes.

Por esos años, los *Dulces de La Ligua* se convirtieron en el bocado predilecto de las onces playeras de la aristocracia que acudía a los balnearios de la zona, tanto en el *Gran Hotel* inaugurado en 1917, como en las casonas patronales. A lo largo del ramal de Rayado a Papudo y la vía férrea a Longotoma, algunas de las fábricas actualmente consideradas como tradicionales realizaron sus primeros negocios. En definitiva, con el tren se establecieron características que se mantienen vigentes hasta hoy en la tradición de los *Dulces de La Ligua*, se inició una producción a mayor escala, pero no por ello menos artesanal, y se asentaron las formas de ventas tradicionales hasta hoy, los delantales blancos; la venta asociada al viajar, a granel, en canastos, por docena, unidades y a elección del comprador(a). Sin dudas, una industria popular que hace de los *Dulces de La Ligua* un elemento identitario para la comunidad.

## Segunda mitad del siglo XX

La variedad de *Dulces de La Ligua* se amplió durante la última mitad del siglo XX, y tras el cierre del ferrocarril y los ramales a la costa entre 1966 y 1975, la comunidad debió incorporar nuevas estrategias para salvaguardar la tradición dulcera.

Durante la década de los setenta aparecen no sólo nuevos dulces, sino también, nuevas formas de venderlos. Los y las turistas comienzan a llamar a quienes realizaban la venta “Palomitas” por el aleteo de sus pañuelos y los delantales de pulcro blanco con los que buscan llamar la atención en la Ruta 5 Norte mediante el decreto N° 556 del año 1969.

---

<sup>20</sup> Municipalidad de la Ligua, Volumen 1, páginas 60 y 61, disponible en el Archivo Nacional de Chile.

Entre las estrategias que se emplearon para mantener a flote la venta de los *Dulces de La Ligua*, está el sistema de fiado “paga a vuelta de viaje”: el(la) fabricante entregaba los dulces al(la) vendedor(a) canastero(a) con el compromiso de pagar por ellos a la vuelta del recorrido en los buses y carretera. Lamentablemente, hacia mediados de la década de los ochenta, dicha práctica junto a otros factores de la contingencia socioeconómica nacional, derivó en una crisis debido a que algunos(as) vendedores(as) “hacían la corneta”, es decir, no pagaban el monto correspondiente a la cantidad de dulces fiados. Esta situación, entre otros factores, habría detonado la quiebra de varias fábricas por falta de liquidez.

Las diferencias entre fabricantes y vendedores(as) son de larga data y se remontan al crecimiento de la demanda de *Dulces de La Ligua* por parte de quienes se transportaban en el ferrocarril, tanto por fines de veraneo o por otros motivos. En ese momento, algunos(as) maestros(as) fabricantes optan por aumentar la producción mediante la inversión en maquinaria y la contratación de otros(as) maestros(as), ayudantes y la tercerización de su comercialización a vendedores(as) canasteros(as), comenzando a depender del sistema de “pago a vuelta de viaje”. Paralelamente, otros maestros como Raúl Veas de Fábrica de Dulces Patricia, optan por establecer formalmente puestos de venta en las inmediaciones de sus fábricas, que suelen ser ampliaciones de sus casas, manteniendo un sistema de trabajo familiar que han tratado de mantener hasta hoy.

Hacia la década de los noventa, nuevas dificultades se presentan en el camino. En 1994 el Concejo Municipal de la comuna aprobó la Ordenanza Local para el *Ejercicio del Comercio Ambulante de Venta de Dulces*<sup>21</sup>, medida que regulaba el otorgamiento de las patentes y los permisos para ejercer el comercio ambulante, estableciéndose 9 sectores y un número determinado de vendedores (entre 30 y 50) para ejercer la actividad en la comuna. Sin embargo, la exigencia de reemplazar los tradicionales canastos de mimbre, elaborados en localidades como Chimbarongo, por canastos acrílicos “Menos románticos pero mucho más higiénicos”<sup>22</sup> es la medida que genera mayor resistencia por los(as) dulceros(as) toda vez que modificaba la forma tradicional de venta.

Como se puede ver en este caso, la resistencia a la modificación a la materialidad del elemento *Dulces de La Ligua*, desde su ámbito de usos sociales asociado a las prácticas de circulación, permite identificar acciones concretas que visibilizan el significado que para sus cultores y cultoras tienen los *Dulces de La Ligua*. Es aquí cuando se comienza a mostrar como elemento definido por características específicas, artesanales, heredadas, que en su conjunto generan sentido de identidad y que es necesario salvaguardar bajo la forma que definen como tradicional haciéndolo parte de un patrimonio cultural colectivo y vivo.

En este proceso, se comienza a depurar un discurso de valoración y sentido de pertenencia, constituyéndose en palabras de sus dirigentes un *movimiento social*, ya que **logró** concertar el apoyo de diversos sectores, más allá de la comunidad dulcera. La pérdida de

---

<sup>21</sup> Disponible en: <http://www.laligua.cl/transparencia/docs/ordenanzas/ordenanza-ejercicio-comercio-ambulante-venta-dulces-laligua.pdf>

<sup>22</sup> Ídem.

los canastos tradicionales de mimbre se transforma así en la pérdida de un elemento característico que precede la que será una lucha por la preservación y autodeterminación de las características propias que los definen.

### **La crisis del envasado: hito fundante de los *Dulces de La Ligua* como Patrimonio Cultural Inmaterial**

La crisis del envasado responde a un momento crítico en la historia de los *Dulces de La Ligua*. A comienzos de 1996, una ordenanza del Servicio de Salud de Viña del Mar y Quillota, exigió envasar los dulces en atención a la interpretación de la normativa sanitaria. Dicha medida, movilizó rápidamente a fabricantes y vendedores(as), siendo los primeros los que debieron realizar la mayor inversión económica para adaptarse a las nuevas exigencias de envasado, etiquetado y rotulado de los dulces. Según los portadores y portadoras, esta situación generó consecuencias negativas debido a la disminución en las ventas, porque interfirieron en la forma tradicional de presentación.

De acuerdo a Jorge Vergara, “Los fabricantes se endeudaron en toda la maquinaria nueva necesaria para envasar, pero los dulces no quedaban bien, se echaban a perder más rápido y se quebraban. Además, el cliente perdió la capacidad de elección de los dulces que quería porque los paquetes venían hechos y no los podía cambiar. Las ventas bajaron dramáticamente”.

Esta crisis es considerada como el comienzo de la valoración de los *Dulces de La Ligua* como patrimonio cultural inmaterial ya no solo por parte de la comunidad portadora, sino también por otros liguanos y liguanas que comienzan a tomar conciencia de esta tradición como parte de su identidad. Esto se debe a que la “crisis del envasado”, conllevó a la organización de fabricantes y vendedores a la movilización de agrupaciones culturales, juntas de vecinos, entre otros actores de la sociedad civil, que desarrollaron diversas acciones en pos de la preservación de los dulces como son conocidos tradicionalmente. Es decir, la comunidad no se movilizó solamente por el resguardo de una fuente laboral, sino sobre todo, se unieron tras una identidad común, donde los dulces se manifestaron como elementos culturales antes que productos económicos.

Como consigna el libro compilado por Ana María Hidalgo, *Los dulceros su pasado, presente y futuro*, “El principal hecho histórico de toda la familia dulcera de la comuna de La Ligua es el movimiento social, político y cultural que provocó la reacción ante el decreto de envasado del tradicional dulce”.<sup>23</sup>

El nuevo envasado generó problemas que interfirieron con la calidad y presentación de los *Dulces de La Ligua*, perdiendo con ello parte de las características que les definen como producto artesanal y le aportan la diferenciación competitiva que los hace atractivos para

---

<sup>23</sup> Sindicato de trabajadores independientes interprovinciales de vendedores ambulantes de dulces carretera 5 norte. 2006. Los dulceros: su pasado, presente y futuro. Editorial GODAN.

quienes los consumen. Con el envasado, se alteró la humedad de los dulces y con ello se volvieron más secos y quebradizos, así como también se limitó la venta por unidades lo que impidió la elección de los y las clientes que obligadamente debían elegir paquetes con una selección que no necesariamente tenía las variedades de su gusto. Ambas consecuencias del envasado, derivaron en pérdidas económicas significativas para los y las fabricantes tanto por la disminución general de las ventas, como por el aumento de la merma por los paquetes que resultaban con uno o más dulces aplastados lo que imposibilitaba su venta. Esto generó malestar en la comunidad, que apoyó la oposición de la familia dulcera frente a la resolución sanitaria que, por lo demás, no daba argumentos que establecieran que la forma tradicional de venta constituía un riesgo a la salud pública. De esta forma y luego de un largo proceso de negociaciones, “el dulce de La Ligua se ha posicionado como una reserva patrimonial difícil de ser intervenida”.<sup>24</sup>

Tras el anuncio de la resolución sanitaria, se desarrolló un intenso periodo de movilizaciones que decantaron, entre otras acciones, en una marcha por las calles de la comuna donde los dulceros y dulceras repartieron dulces de La Ligua a los y las transeúntes, y una protesta en la Ruta 5 Norte con la exhibición de un ataúd que representaba la muerte de la *Tradición de Dulces de La Ligua*.

Respecto al proceso de organización del movimiento, el entonces vicepresidente de la Unión comunal de Juntas de vecinos de La Ligua y del encargado de Cultura del municipio, Ulises Castillo, señala que “Conjuntamente con todos los sindicatos y otras agrupaciones sociales se movilizaron para impedir que esto se hiciera realidad como en un principio lo quería la autoridad sanitaria [...] Intervinieron las autoridades, alcaldes, diputados y senadores de acá y también se generó una movilización social con la que demostramos que era imposible envasar el dulce y que eso iba a traer una hecatombe que no creo que autoridad alguna se hubiese hecho responsable. [...] A partir de ese hito se tomó conciencia de lo que teníamos acá y la importancia que es la defensa de lo propio, y también de la defensa de entender lo propio, lo originario y que nos dimos cuenta que era algo único, que nosotros teníamos que defender a como diera lugar y lograr que legalmente pudiera ser protegido”.<sup>25</sup>

Finalmente, tras meses de intensas movilizaciones, los(as) dulceros(as) lograron una excepción en la normativa de envasado bajo el argumento de la baja en las ventas y su consecuente perjuicio en los ingresos familiares en un contexto de escases del trabajo, y por la inexistencia de argumentos que identificaran en la forma de elaboración y comercialización tradicional algún riesgo a la salud pública.

---

<sup>24</sup> Sindicato de trabajadores independientes interprovinciales de vendedores ambulantes de dulces carretera 5 norte. 2006. Los dulceros: su pasado, presente y futuro. Editorial GODAN.

<sup>25</sup> Revisar en Anexos las cartas enviadas por autoridades y profesionales de la zona.

## El contexto actual

Los *Dulces de La Ligua* enfrentan nuevos desafíos debido a los cambios en la legislación sobre el etiquetado de productos<sup>26</sup>, que exige incorporar indicaciones sobre los contenidos en azúcar, grasa y sodio, lo que también afectaría a otros productos tradicionales. De acuerdo al dirigente y representante de Dulces La Liguana, David Plaza, “Las pymes están sufriendo bastantes cambios, lo cual ha significado una inversión adicional. Ahora, si debo invertir para el nuevo etiquetado en los envases de mis productos, es factible que siga vendiendo sólo a granel [...] Con la etiqueta que hoy rige, tengo tomado todo el espacio. ¿Dónde coloco más información ahora?”.

Los *Dulces de La Ligua* se diferencian hasta hoy por su calidad artesanal, lo que refuerza su identidad. Al respecto, Páez (2009)<sup>27</sup> señala que “Actualmente, existen solo dos localidades en todo Chile donde fabrican estos tipos de dulces chilenos: La Ligua ubicada en la quinta región y la comuna de Curacaví ubicada en la Región Metropolitana”.

Ahora bien, sin profundizar en las diferencias entre los llamados Dulces Chilenos de los de La Ligua y los de Curacaví, siguiendo a Páez (2009), destacan en ambas marcadas diferencias a nivel de producto y de producción.

“A nivel de producto, Curacaví presenta una masa de espesor más delgada en comparación con la producción realizada en La Ligua. En cuanto a niveles de producción, en La Ligua se desarrolla una fabricación artesanal, situación que cambia respecto a los altos volúmenes de producción que se desarrollan en la planta Agua de Piedra, perteneciente al grupo Bimbo (IDEAL Chile)<sup>28</sup>”. Al respecto, la producción de dulces en Curacaví se concentra en la planta Agua de Piedra S.A, parte del grupo industrial Bimbo de la empresa Ideal S.A.

De esta manera, la forma en la que han sido llevadas a cabo las diversas medidas asociadas a la formalización de los dulces, como el envasado y el rotulado, constituyen una amenaza latente al carácter artesanal de los *Dulces de La Ligua* a los que urge comprender desde su dimensión cultural, como expresión del patrimonio cultural inmaterial de la comuna, y no solo desde su dimensión económica productiva, que los visualiza predominantemente como rubro, fuente laboral o como producto comercializado de manera ambulante. Esto porque se enfrenta a los(as) fabricantes a sortear costos que, entre otros efectos, influyen en el cambio de las características distintivas que forman parte de la identidad cultural de la *Tradición de los Dulces de La Ligua*, como sus ingredientes naturales, elaboración artesanal y venta a granel, los que entre otros aspectos, constituyen en su conjunto marcas y raíces que le entregan a la

---

<sup>26</sup> Reglamento sanitario de los alimentos disponible en:

[http://web.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO\\_977\\_96%20actualizado%20a%20Enero%202015\(1\).pdf](http://web.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015(1).pdf)

<sup>27</sup> Páez, C. Estudio de factibilidad técnico económica de una planta elaboradora de Dulces Chilenos en La Calera, Región Quinta. Memoria para obtener el título de ingeniero en alimentos. Universidad de Chile, 2009.

<sup>28</sup> Paez op.cit.

comunidad cultora su sentido de pertenencia, vinculación y continuidad, como refiere respecto al patrimonio inmaterial la Convención Unesco, 2003 .

Los dulceros y las dulceras se presentan resilientes frente a los cambios que ha experimentado el entorno a lo largo de los años haciendo del contexto actual el escenario propicio para adaptar las normativas vigentes al entorno cultural y valoración social de productos artesanales como este, contribuyendo así a la salvaguarda de sus componentes distintivos. Por el momento, el riesgo de desaparición de la expresión cultural que implica la elaboración y circulación de los *Dulces de La Ligua* es inminente si es que esta no se valora desde su dimensión sociocultural, para lo que el diálogo participativo e intersectorial aparece como una necesidad.

## DIMENSIONES DE LA TRADICIÓN DE LOS *DULCES DE LA LIGUA*

### Dimensión material: Dulces, maestros(as) y fábricas

#### La elaboración

La producción de los dulces implica un largo proceso. En el transcurso del día, se prepara el manjar, el betún y las masas; estas últimas deben reposar algunas horas, excepto en el caso del biscocho del empolvado cuya masa va directo al horno “para que no baje”. Las dificultades son diversas para lograr la consistencia y los sabores adecuados: las medidas deben ser precisas, así como los tiempos de cocción, el punto del almíbar y el batido de las claras de huevo a “punto nieve” para el merengue o betún italiano. El proceso demora entre tres y cinco horas, dependiendo principalmente del tiempo en la elaboración del manjar.

Posteriormente, se desarrolla la etapa de “armado de los dulces” donde se orilla, rellena, pega y embetunan las masas. Suele ser un proceso rápido, dependiendo de la destreza y cuidado del o la dulcero(a), quien debe tener un manejo de técnica para no quebrar las masas y lograr un resultado prolijo con cada ingrediente en su lugar. En el caso de los dulces blancos cubiertos de merengue o betún, tras pasar por el horno se debe lograr una consistencia semidura por fuera y blanda por dentro. Los primeros en quedar listos para su consumo son los alfajores y empolvados, mientras que los de mayor complejidad y tiempo de elaboración serían las Palitas.

#### Los ingredientes

La elaboración de los dulces requiere pocos ingredientes: harina de trigo, huevos, materia grasa (mantequilla y/o manteca), agua, azúcar y leche. El uso de estos elementos se mantiene prácticamente inalterado en algunas fábricas.

## El agua

Para los(as) dulceros(as), el agua de La Ligua confiere propiedades especiales a los dulces. Tanto el betún como la masa llevan este ingrediente y se han realizado estudios sobre su calidad, financiados por el Sindicato de Dulceros Ruta 5 Norte para analizar sus componentes con la expectativa de encontrar argumentos científicos que expliquen las propiedades simbólicas que los enorgullecen.

De acuerdo a Juan Villalobos, “El agua de La Ligua tiene propiedades que hacen que el dulce sea más rico y no se eche a perder tan rápido como el que se hace en otras partes, además el clima de La Ligua favorece a su conservación”.

Durante la última década, el agua en la zona se ha convertido en un bien escaso, producto de las sequías en la zona. Por tanto, su importancia como componente central en la producción de los dulces, aumenta su valoración, al formar parte de un producto patrimonial que aglutina elementos materiales, inmateriales y naturales.

## Los utensilios para la preparación

**Fondos y pailas de cobre:** son los más cotizados para la elaboración del llamado manjar blanco debido a su capacidad de conducción del calor y durabilidad. Las pailas de cobre suelen ser adquiridas a través de comerciantes gitanos que acampan esporádicamente en la zona.

**Palas:** son utilizadas principalmente para revolver el manjar, deben ser de madera y sus dimensiones dependen del tamaño de la olla que se utilice.

**Medidas y moldes:** su uso se ha convertido en una tradición que en cada fábrica artesanal se transfiere de maestro a ayudante o aprendiz. En general son metálicos y en ocasiones derivados de objetos cotidianos presentes en las cocinas de las casas de las familias que fueron perfilando su producción familiar hacia la venta. En algunos casos, estos objetos constituyen un verdadero patrimonio cultural material y son valorados de forma consecuente por el núcleo de personas que conforman ese espacio.

**Uslero de madera/uslero con puntas:** Se utiliza para estirar las masas y obtener el grosor y consistencia necesaria aun cuando la fábrica use maquina sobadora. Se reconoce que la masa de palitas y alfajores está lista cuando no se pega al uslero. Por su parte, el uslero con puntas se utiliza para pinchar la masa de Palitas y alfajores con la finalidad de evitar que aumenten su volumen durante el horneado.

**Bandejas:** durante el proceso de elaboración de los dulces, es necesario disponer de espacios distintos para cada etapa y las bandejas son fundamentales para este proceso. De acuerdo al tipo de producción y preferencias de los(as) fabricantes y maestros(as), pueden ser empotradas a la pared o móviles, de madera o metálicas.

**Herramientas manuales y medios mecánicos:** si bien no reemplazan la contribución manual directa del artesano o artesana, contribuyen sustancialmente al proceso de producción y corresponden a la sobadora, la mezcladora y el horno.

La sobadora es una máquina utilizada para el estirado de masas constituidas por harina, manteca, agua y azúcar, está formada por dos cilindros macizos de regulación rápida y milimétrica y dos volantes de giro, que permiten emparejar el espesor de la preparación. Hay eléctricas, manuales y de diferente tamaño de acuerdo al volumen de producción deseado. En las fábricas de La Ligua sólo existen manuales y semiindustriales.

Las mezcladoras se utilizan para la elaboración del merengue a punto nieve o betún italiano, y los hornos semiindustriales han suplido a los antiguos hornos de barro. Es en esta última etapa donde los dulces consolidan buena parte de sus características distintivas: masas crujientes en el caso de palitas y alfajores y masas esponjosas en empolvados, así como merengue duro por fuera y blando por dentro.

### **Dulces, vendedores(as) y circulación**

La materialidad asociada a los *Dulces de La Ligua*, como ámbito de manifestación de usos sociales, constituye uno de los rasgos más distintivos del elemento.

El color blanco característico de varios dulces es representado también en la vestimenta y utensilios de los(as) vendedores(as), quienes ataviados de delantales, gorros y plumeros blancos, buscan no pasar desapercibidos en los circuitos donde distribuyen el elemento.

#### **El delantal, el gorro y el plumero**

Hombres y mujeres usan el mismo delantal blanco, similar al empleado por médicos(as) o funcionarios(as) de laboratorios, aunque la vestimenta de las mujeres suele ser más flexible o exhibir adaptaciones, pudiendo usar delantales blancos o floreados asociados a la cocina doméstica y no utilizar gorros.

Entre los vendedores y las vendedoras, se perciben diferencias sutiles entre quienes trabajan en la ruta o “palomitas” y los de terminal, puesto que los segundos añaden el uso de corbata, exhibiendo mayor formalidad para la venta al interior del terminal.

El énfasis por el blanco tiene directa relación con la voluntad de infundir una imagen de limpieza y pulcritud que los distingue de manera efectiva del resto de los vendedores ambulantes. Asimismo, buscan representar a través de su apariencia los atributos de los dulces que ofrecen.

El uniforme constituye así un motivo de preocupación permanente durante la jornada de trabajo. Los(as) vendedores(as) se preocupan de no mancharse y se llaman la atención mutuamente cuando alguno no cumple con la “norma”.

El pañuelo o plumero que emplean para la venta, se elabora con retazos de género anudados en una vara de madera delgada y es característico de las “palomitas” o “vendedores de carretera”.

### **Canasto, cambuchos o bolsas, tenazas y papel**

De acuerdo a lo mencionado en el estudio, los canastos de mimbre fueron prohibidos por las autoridades sanitarias, siendo reemplazadas por canastos de plástico que en un primer momento fueron gestionados por el gobierno local y son recordados por ser grandes, cuadrados y pesados, lo que dificultaba su traslado. Posteriormente, se logró un acuerdo con la autoridad para distribuir una adaptación local con materiales acrílicos y metálicos pero de menor tamaño y peso. Para lograr una mayor capacidad de almacenamiento sin aumentar su peso, y emulando la forma cónica de los canastos de mimbre antiguos, los(as) dulceros(as) acomodan verticalmente individuales plásticos, para alcanzar una capacidad de 200 dulces cerca del doble de los que si solo los llenaran hasta donde termina su estructura.

Para la entrega de los dulces se utilizan tenazas metálicas con las que se extrae del canasto la elección del(la) comprador(a) y se depositan en cambuchos o bolsas de papel que acompañan con servilletas de papel.

### **Dimensión simbólica de los *Dulces de La Ligua***

#### **Las representaciones sociales de los *Dulces de La Ligua*.**

Los *Dulces de La Ligua* forman parte de las representaciones sociales que construyen identidad en la comunidad. Se encuentran en el imaginario colectivo, y se identifican con conceptos, sentimientos y valores positivos, como lo demuestran las personas entrevistadas al pedirles definir en tres palabras los *Dulces de La Ligua*:

- *Familia, alegría, unidad* (diputada Andrea Molina)
- *Pasado, presente y futuro* (alcalde de la Ilustre Municipalidad de La Ligua, Rodrigo Sánchez)
- *Trabajo, tradición, gratitud* (vendedor Mauricio Pulgar)
- *Identidad, familia, forma de vida, cultura, potencialidad* (encargado de Cultura de La Ligua, Ulises Castillo)
- *Amor, tradición y futuro* (fabricante David Plaza)

La vida social del *Dulce de La Ligua* se proyecta más allá de los mostradores, fábricas y canastos. Está presente en las tareas escolares, en los brindis familiares, en poemas, en la radioemisora local y en las actividades comunitarias. **Conforma una comunidad simbólica que se extiende a toda una comuna, y por su característica de circulación, a todo el país o la localidad convirtiéndose en un atributo que la comunidad local se esfuerza por destacar como una característica distintiva y positiva, reivindicando para sí la**

dulzura de esta tradición familiar local que se ha convertido en fruto y sostén de las capas sociales bajas y medias de la comuna.

**“Brindis por los dulces”.**

**Víctor Alfaro.**

**B**rindo dijo un dulcero  
por los dulces que yo vendo,  
y con su venta mantengo  
a todos los que yo quiero,  
de La Ligua yo provengo  
y lo digo al mundo entero.

**B**rindo por los chilenitos,  
también por los empolvados,  
que muchos han saboreado  
sean grandes o chiquitos,  
todos ya lo han probado  
y los hallan exquisitos.

**B**rindo por los cachitos,  
y también por las palitas.  
De alcayota empanaditas  
que son las que yo prefiero.  
Vendedoras, “Palomitas”  
haciendo seña al viajero.

**B**rindo por los fabricantes,  
que por miles lo producen.  
Y en todo Chile conocen  
tradición tan popular,  
dulzura poco frecuente  
que debemos conservar.



A handwritten signature consisting of a stylized 'X' mark above the name 'V. Alfaro.' written in cursive.

Ilustración 1: "Brindis por los dulces", poema inédito, Víctor Alfaro.

## Representaciones en la literatura chilena

Los dulceros y dulceras de La Ligua han pasado a ser parte del paisaje humano de la zona centro-norte del país. Son parte inalienable del patrimonio ferroviario, como lo graficó Manuel Rojas en su novela *Lanchas en la Bahía* en 1932<sup>29</sup>.

Caminaba a largos pasos, gozando del placer de la marcha sin esfuerzo, fresco, rehecho, como si el sueño me hubiera renovado, y pasaba entre los vendedores de frutas y de flores, de dulces y refrescos, sorteando hábilmente a los transeúntes que ascendían, sin pensar en nada y como si nada me sucediera, como si mi vida marchara tan bien como yo, a firmes pasos. Un optimismo sin sentido me invadía y a él me entregaba sin resistencia, feliz, como al sueño después de una larga vigilia.  
— ¡A los claveles dobles! ¡Los claveles dobles!  
— ¡Albahaca, albahaca!  
— ¡Dulces de La Ligua! ¡A tres por veinte los dulces!

La imagen de los dulceros y las dulceras es recreada en diversas obras que van dando cuenta de su inclusión como personajes típicos de Chile a partir de su portador más visible: los vendedores y las vendedoras de dulces.

(...) Y aunque miraba embobado todo lo que me rodeaba, cuando el tren llegó a Llay-Llay pude hacer el transbordo sin problemas. Todo lo que llevaba a la mano era una "maleta chilena" —de ésas que usaba el camarada Juan Chacón Corona—, o sea, una bolsa harinera. Y aún resuenan en mis oídos los pregones de los comerciantes ambulantes, llenos de picardía, de gracia popular.  
— ¡¡¡A los ricos sánguches de palta, caserita!!!  
— ¿Quién quiere dulces de La Ligua?<sup>30</sup>

Una fábrica de dulces es el escenario de la obra de mayor renombre del novelista chileno Guillermo Blanco: *Dulces Chilenos*. Una novela fiel al estilo literario de la época, que permite especular que tiene como escenario inspirador La Ligua, en una de las tantas familias productoras de dulces como las Hermanas Brito, que dedicaron su vida a la elaboración de dulces y fueron solteras hasta la tercera edad, al igual que las protagonistas de la novela. Por cierto, es una hipótesis que tendríamos que verificar con sus descendientes, pero sin duda la descripción de Blanco, permite imaginar la dinámica de una fábrica de *Dulces de La Ligua* hacia la segunda mitad del siglo XX.

(...) Llevaban 4 horas, o quizás más, en pie, preparando masas, haciendo los moldes, poniendo en el horno, batiendo el merengue, y luego sacando, dejando enfriar, moviendo las ollas, separando dulces, tapando y llenando cada pastelito, colocando en orden, armando bandejas, colocando en orden, contando, volviendo a contar.  
*Murmuraba Elena:*

<sup>29</sup> -Rojas, M. "Lanchas en la Bahía". Biblioteca Virtual Vitaneet, 2004. <http://www.larunrayun.cl/lectura/1roM/Lanchas%20en%20la%20bahia.pdf>

<sup>30</sup> Extracto de "A las Salitreras" en: "Campesino y proletario" de Víctor Contreras, 1981, pág. 8

—Van seis docenas justas de estos alfajores.  
—Con una más basta. ¿Y cómo andaremos de príncipes?- preguntaba Marta.  
—Yo cr...  
—Esto se está apelmazando!  
— Elena: a ver mamá, tal vez... Luego, Benicia: ¿En dónde quedó el bizcochuelo?  
“(...)”<sup>31</sup>

## Visibilización por parte de las instituciones públicas

Los dulces han pasado a ser vistos como parte esencial de la zona. No solo en términos económicos, sino también por lo que representan:

La organización de los habitantes en función de actividades económicas o sociales, genera distintos modos de vida y tipos de personajes que se identifican en mayor o menor medida con sus territorios, dependiendo del grado de diferenciación respecto de los tipos existentes en otras zonas de la región o del país. Así por ejemplo, en la zona del “valle de Aconcagua” que comprende las provincias de San Felipe y Los Andes, se reconoce como personajes típicos a los mineros, pirquineros, campesinos, arrieros y pobladores urbanos, (Mi Valle de Aconcagua Ediciones Corporación Pro Aconcagua, 2006) los que en la Provincia de Petorca, pueden identificarse también como tipos similares, pero además, ligados a su propia realidad se reconocen personajes propios como las tejedoras y dulceras de La Ligua, o los danzantes de Valle Hermoso. (Ministerio del Interior, 2008, p.11).

En el caso puntual de La Ligua, Jorquera señala *que* “actualmente, en la zona también se desarrolla la agricultura y la ganadería. Igual que lo hacen las fábricas de dulces chilenos (Dulces de La Ligua), características de esta comuna”. (Jorquera, M, 2008, p.2).

La importancia de los *Dulces de La Ligua* es reconocida por el Gobierno Regional en su Programa de Fortalecimiento de la Identidad Regional, donde reconoce una de sus principales amenazas:

Además, existen actividades de pequeña minería en la comuna de Cabildo e industria textil y de dulces en la comuna de La Ligua. Estas últimas actividades pueden estar fuertemente condicionadas en caso de fluctuaciones del precio del cobre, por la competencia de productos textiles importados y por la adecuación a la normativa relacionada con la producción de alimentos. (Gobierno Regional de Valparaíso, 2012, p.25)

Las citas precedentes hacen referencia a los dulces en uno de los instrumentos programáticos de mayor importancia para la planificación regional: el Programa de Fortalecimiento de la Identidad Regional de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo (SUBDERE).

---

<sup>31</sup> Blanco, 1993, p.15 y 16

En abril del 2009, durante el primer mandato de la presidenta Michelle Bachelet, los(as) dulceros(as) de La Ligua son declarados "Patrimonio Cultural Vivo" por el Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes.

Esta nominación fue el resultado de diversas acciones emprendidas por el Sindicato de Vendedores, Ruta 5 Norte y el Sindicato de Dulceros del terminal de La Ligua, con la finalidad de ser reconocidos por "su aporte a la identidad cultural de la zona"<sup>32</sup>.

La nominación se manifestó en una mayor visibilidad de su labor a través del registro e identificación por medio de 157 credenciales entregadas por esta institución, que consignaban su status de Patrimonio vivo y que tenían como propósito facilitar el acceso a los buses interurbanos para su tradicional forma de venta en las carreteras. Los dulceros y las dulceras aprovecharon este respaldo institucional para gestionar otros beneficios sociales a los que no accedían como descuentos para atención médica y, en general, se puede decir que durante ese periodo gozaron de mayor valoración simbólica por parte de la comunidad local. Sin embargo, al no existir un marco jurídico y/ o administrativo que lo ampare, hoy dicha nominación queda solo en el recuerdo.

Por otro lado, tras varios años de gestión por parte de la Asociación Gremial de Fabricantes, el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) otorgó el año 2014, la Denominación de Origen de los Dulces de La Ligua, modalidad "Indicación Geográfica", lo que contempla una serie de resguardos en el marco de la Ley de Propiedad Industrial cuya finalidad es:

Regular el uso de la Denominación de Origen '*Dulces de La Ligua*' como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia del producto "*Dulces de La Ligua*" que se comercializarán en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar los **procesos de elaboración tradicional** del mismo.<sup>33</sup>

---

<sup>32</sup>Noticia: "Dulceros de La Ligua ya son "Patrimonio Vivo" Región / Con apoyo del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes podrán optar a créditos y potenciar la actividad"[http://www.mercuriovalpo.cl/prontus4\\_noticias/site/artic/20090917/pags/20090917055108.html](http://www.mercuriovalpo.cl/prontus4_noticias/site/artic/20090917/pags/20090917055108.html). Visitado el 19/4/15

<sup>33</sup>Reglamento de Dulces de La Ligua. Archivo documental de la Asociación de fabricantes de Dulces de La Ligua. Documento inédito. Las negritas son nuestras.

## PROYECCIÓN A FUTURO



## PROYECCIÓN A FUTURO

A partir de un ejercicio participativo que tuvo como metodología central la Matriz FODA respecto a las Tradición de los Dulces de La Ligua se identifican algunas problemáticas y recomendaciones para su salvaguardia.

### **La calidad de los *Dulces de La Ligua* frente a la industrialización**

Como se mencionó anteriormente, las fábricas optaron por dos caminos frente al aumento de los costos de producción, atribuidos a la mayor regularización de las fábricas; a las normativas sanitarias, ambientales, laborales y fiscales y a la escasez y desaparición de algunos elementos locales. El primero, tuvo como propósito cuidar el carácter popular del dulce sin aumentar su valor, optando para ello en la disminución de los costos de operación. El segundo, para salvaguardar la receta original, debió aumentar el precio y generar canales de venta alternativos a la venta ambulante en canasto. Ninguno transó en el armado artesanal del dulce, siendo así como aún resiste la tentación de utilizar materias primas sustitutas como, por ejemplo, huevo en polvo.

La industrialización completa del proceso de elaboración de los dulces, puede convertirse en la estrategia de supervivencia del elemento desde su ámbito productivo, pero constituye un gran riesgo desde su dimensión cultural. De no salvaguardarse a tiempo, es un riesgo para el cómo se identifican con la práctica patrimonial, ya que amenaza sus atributos distintivos, diluyéndose en un proceso de estandarización que finalmente podría no ser propio ni representativo de quienes cultivan esta tradición.

### **La transmisión intergeneracional de los maestros y las maestras dulceras**

La búsqueda de movilidad social ascendente, estimula a las y los jóvenes y sus familias por concentrar los esfuerzos en la continuidad de estudios superiores. Esto ha significado que, en su mayoría, las nuevas generaciones no opten por oficios tradicionales como la producción de los dulces o decidan emigrar a otras localidades a rubros de mayor empleabilidad como la minería. La actividad ha disminuido así drásticamente, potenciada por falta de incentivos para aprender las técnicas artesanales, bajo la idea de que dedicarse a la elaboración de los dulces significa renunciar al bienestar económico.

Esta situación, sumada a la falta de regulación en la entrega de patentes de venta de dulces y la entrega de permisos a vendedores esporádicos como solución al desempleo, ha precarizado las condiciones laborales de los(as) dulceros(as).

Además, el bajo precio de compra de los dulces para venta ambulante deja con márgenes de ganancia limitados a quienes los producen, incentivando con ello una eventual baja de la calidad y haciendo poco viable la sustentabilidad de las fábricas artesanales en tanto vía para la subsistencia familiar.

## Acciones de salvaguarda: desarrolladas por la comunidad y por el Estado

La comunidad representada en sus sujetos más activos, vendedores(as) y fabricantes, ha desarrollado diversos proyectos e iniciativas dirigidas a la salvaguarda de la *Tradición de los Dulces de La Ligua*.

Los(as) vendedores(as) realizaron un proyecto dirigido a las y los más jóvenes, sujeto clave para lograr un recambio generacional. “*Jóvenes: entre Alfajores, Palitas y Chilenos*”, es el nombre con el que la Agrupación Cultural Jorge Tapia Rojo, creada bajo el alero del Sindicato de Vendedores Ruta 5 Norte, entregó capacitación a cien jóvenes en técnicas de venta y comercialización de los *Dulces de La Ligua* y ofreció cupos en el sindicato para insertarse en el rubro. Otros proyectos tienen que ver con el mejoramiento de las condiciones materiales en las que se desenvuelven los(as) dulceros(as) que venden en las carreteras, por ejemplo, a través de la instalación de paneles fotovoltaicos y energía eólica para el funcionamiento del área de *Dulces de Ligua*. En cuanto a los(as) fabricantes, la acción más concreta lograda para la salvaguarda artesanal fue la obtención del Sello de Origen.

Como vimos en el apartado anterior, desde el Estado también se han generado esfuerzos para una mayor visibilización y reconocimiento. Atendiendo al ámbito local, los dos agentes más importantes en este proceso fueron el municipio y el Museo de La Ligua, instituciones que adoptaron, especialmente a partir del año 2.000, un discurso institucional centrado en la puesta en valor de su patrimonio cultural, expresado en los tejidos y los dulces.

En ese marco, específicamente el municipio, ha generado instancias de difusión de los *Dulces de La Ligua* a través de su contratación para cócteles institucionales y la organización de una feria específica para ellos, cuya primera versión fue realizada en diciembre del 2014 en la localidad de Valle Hermoso. Asimismo, hace un par de años se reformuló el nombre de la tradicional Feria del Tejido de La Ligua como Expo Ligua para incorporar la presencia de otros rubros y elementos culturales presentes en la zona. También se pueden identificar las acciones llevadas a cabo por el Museo de La Ligua, el que ha desarrollado un trabajo sistemático de investigación y archivo sobre los dulces y sus primeras fábricas, impulsados por la idea de construir una ruta patrimonial del dulce. Dicho proyecto actualmente se encuentra en receso, a la espera de la habilitación, mediante recursos obtenidos de FONDART, de una muestra permanente que permita fortalecer el sentimiento de identidad y valorización del patrimonio cultural inmaterial de la región.

## Propuesta para la salvaguardia

De acuerdo a los contenidos del presente estudio, se hacen presentes algunas orientaciones necesarias para el desarrollo de procesos de salvaguardia para la *Tradición de Dulces de La Ligua*:

1. Estacionalidad. Los *Dulces de la Ligua* tienen un ciclo donde la temporada alta de trabajo es entre enero y marzo, por lo que no es recomendable agendar reuniones o instancias participativas con la comunidad dulcera en esos meses.
2. Diversidad organizacional. Existen diversas organizaciones gremiales y sindicales que agrupan a vendedores(as) y fabricantes, por lo que se debe aunar los esfuerzos para convocar a todas de tal manera de garantizar una participación mayoritaria y representativa, puesto que poseen intereses y condiciones distintas.

Sobre este punto, se sugiere el trabajo por agrupaciones, a través de sus representantes y por medio del desarrollo de talleres, donde se apliquen metodologías de grupos focales para validar, complementar y consensuar ciertos aspectos derivados de la elaboración de este expediente. Posteriormente, se recomienda seguir con grupos de discusión para el desarrollo de las acciones concretas y metodología de implementación en la comunidad.

Se sugiere además que en atención a la complejidad y carácter económico y cultural de esta tradición se realicen **mesas intersectoriales** con otras entidades como CORFO, Ministerio de Salud, Sernatur y Ministerio de Transportes. Para ello, se propone adoptar un **enfoque interdisciplinario** (económico, cultural, medioambiental) para no reducir las medidas de salvaguarda a una sola de sus dimensiones, sino que concilie los aspectos culturales y patrimoniales con los aspectos económicos y productivos.

La comunidad portadora ha identificado por su parte, diversos ámbitos de acción en los que encausar la gestión del plan de salvaguarda:

- Inclusión de los *Dulces de La Ligua* en la malla de gastronomía de los colegios técnicos de la comuna y/o región.
- Fortalecimiento de los(as) maestros(as) dulceros(as) a través del apoyo a su conformación como sindicato u otro tipo de organización funcional.
- Desarrollo de investigación sobre el mercado de los dulces para establecer la relación entre costos de producción, oferta y demanda, con el fin de establecer el precio óptimo para los agentes productivos y que sea viable para el mercado.
- Mecanismo de control y regulación del precio a través de instancias de encuentro trimestrales entre vendedores y fabricantes para acordar los precios de venta de acuerdo a reajuste IPC o U.F.
- Unificación de procesos de elaboración artesanal del dulce.

- Acuerdo con Ministerio de Transportes para facilitar la venta tradicional en buses interurbanos y carretera.
- Mejoramiento de instalaciones y disposición de letreros llamativos en la carretera y peajes que anuncien el área de *Dulces de La Ligua*.
- Creación de un museo o centro demostrativo sobre la elaboración de los *Dulces de La Ligua* en la carretera con fines turísticos.
- Creación de ruta patrimonial del *Dulce de La Ligua*.
- Creación de video promocional sobre los *Dulces de La Ligua* para exhibirlo en actividades culturales de la zona y la región.
- Estatua al dulcero de La Ligua. En inicio se consideraba solo la figura de una palomita. Hoy se consideraría también la del(la) fabricante o maestro(a) y el(la) vendedor(a).

### Acciones de salvaguardia desde el reconocimiento<sup>34</sup>

A partir del reconocimiento del Estado de la *Tradición de los Dulces de la Ligua* a través de su ingreso al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile en 2018, se han emprendido acciones conjuntas entre la comunidad cultora y la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial para aportar con la salvaguardia de su tradición a partir del diagnóstico que se expone en este informe.

Durante el año 2020, se apoyaron y acompañaron gestiones intersectoriales conducentes a facilitar la venta de dulces en la carretera Ruta 5 en el marco de la Pandemia COVID-19, convocando a los organismos regionales del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio; Ministerio de Salud; Ministerio de Transporte y Telecomunicaciones; y Ministerio de Economía, resultando los permisos de venta en carretera y buses de transporte público según protocolo sanitario específico.

Entre 2021 y 2022 se implementaron acciones de promoción y valorización de la tradición a través de talleres, con apoyo de la Municipalidad de La Ligua, sobre “Patrimonio inmaterial y los Dulces de La Ligua”, donde participaron cultores(as) y agentes locales. Además, la realización de piezas audiovisuales que relatan la historia de la tradición en la voz de cultores y cultoras y el diseño de un juego de mesa “Las Pistas de la Weli”, cuya finalidad es acercar a niños, niñas y jóvenes a las distintas tradiciones y manifestaciones patrimoniales de la región, entre las cuales se encuentran los Dulces de La Ligua.

Para contribuir a la sostenibilidad de la práctica, en 2021 se apoyó a diecisiete dulceros(as) que venden en el peaje Las Vegas en su vinculación con la empresa concesionaria, Seremi

---

<sup>34</sup> Este apartado es integrado al informe original a fin de actualizar las acciones de salvaguardia implementadas luego de la realización de esta investigación participativa.

de Obras Públicas, Municipio de Llay Llay y Carabineros de Chile mediante la entrega de credenciales de identificación como cultores(as) de la Tradición de Dulces de la Ligua. Finalmente, durante 2022 se ha sostenido la relación de dulceros y dulceras con el Ministerio de Obras Públicas y el Servicio del Patrimonio, en el contexto de la proyección de automatización del pago de peajes en autopistas y el consiguiente riesgo de disminución de la comercialización de los dulces, que se planea mitigar a través de un punto de venta en la misma área del peaje en los próximos trabajos de la ruta.

## CONCLUSIONES

### **Aporte del Reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial para la promoción del diálogo y respeto entre las comunidades y cultores(as)**

La *Tradición de los dulces de La Ligua* y su comunidad se encuentran en un momento propicio para fortalecer el proceso de patrimonialización que tras años de trabajo se expresa hoy en el importante significado que tienen para ellos y ellas los dulces.

El desarrollo de la investigación participativa que dio origen a este expediente es el mejor ejemplo de ese significado, ya que contó con la participación de todos sus actores para consolidar a los *Dulces de La Ligua* como elemento representativo del patrimonio cultural inmaterial en la comuna.

La consideración dentro de la comunidad cultura de todos sus portadores -vendedores(as), fabricantes, maestros(as)- los dota de un discurso común que se prevé sorteará con éxito sus diferencias en pos de la salvaguarda del elemento. Al reconocerse todos y todas como parte de una comunidad, pero con roles diferenciados, se facilita la producción de ideas, proyectos e iniciativas de manera colectiva aumentando con ello su impacto.

### **Aporte del reconocimiento de la multiculturalidad a nivel nacional y regional**

El año 2012, la empresa Adimark desarrolló un estudio para medir el nivel de conocimiento, percepción y acuerdo sobre la denominación de origen de los *Dulces de La Ligua*. Este arrojó que del universo de “dulces chilenos” el más reconocido en la región Metropolitana son los *Dulces de La Ligua* (38%), por sobre los dulces de Curacaví (20%), las tortas curicanas (10%), el Chumbeque (9%). Lo que da cuenta cómo estos dulces están presentes en el imaginario nacional.<sup>35</sup>

Esta identificación, se traduce en un reconocimiento a los atributos positivos de los dulces que los liguanos se han esforzado por salvaguardar, y que derivan directamente de su manufactura artesanal. De acuerdo a Adimark, las personas encuestadas resaltaron el sabor (22%), la elaboración, preparación y confección (18%), los ingredientes (13%) y el ser más frescos (12%) como los principales atributos positivos. Complementariamente 96% considera que los *Dulces de La Ligua* son un producto familiar e histórico y un 76% concuerda que esto le confiere un valor agregado al dulce como producto.

Los *Dulces de La Ligua* dan cuenta de la diversidad cultural, en un país que necesita mirarse hacia adentro, recordar y reconocer su patrimonio cultural inmaterial para, entre otras cosas, enfrentar con éxito los desafíos de la creciente la globalización.

---

<sup>35</sup> Estudio Dulces de La Ligua, Admimark, 2013

## BIBLIOGRAFÍA

Ascanio, H. (2009). “*Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema*”. Revista de turismo y patrimonio cultural PASOS. Vol. 7 n° 2, pág 321-325.  
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88111635013>

Bernal Díaz de Castillo. “Historia verdadera de la conquista de Nueva España”.  
<http://www.historiadelnuevomundo.com/docs/Conquista-Nueva-Espana-Bernal-Diaz-del-Castillo.pdf>

Boisier, S. (2006). “*La imperiosa necesidad de ser diferente en la globalización*”: el mercadeo territorial. La experiencia de las regiones chilenas. Revista Territorios 15 / Bogotá 2006, pp. 71-85.

Blanco, G. (1993). “*Dulces Chilenos*”, novela, Ed. Andrés Bello. Santiago de Chile.

Contreras, H. (2000). “*Empresa colonial y servicio personal en la encomienda de Putaendo, La Ligua y Codegua 1549-1630*”. Valles, revista de estudios regionales, n°5 y 6, 1999-2000, páginas 91-106.  
CERPAC, La Ligua, Chile. Investigación relacionada a proyecto FONDECYT 1970531.

Contreras, V. (1981). “*Campesino y proletario*” Ed. de la Agencia de Prensa Nóvosti Moscú.

Gobierno Regional, Valparaíso (2012). “*Estrategia regional de desarrollo 2020: una región diversa*”. Ed. División de Planificación y Desarrollo, Gobierno Regional Región de Valparaíso.

Gotschlich, C y Valverde, F. (2011). “*Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen: régimen contractual de los beneficiarios con una indicación geográfica o denominación de origen y las ventajas que trae consigo el sometimiento a un régimen contractual organizado*”. Memoria de prueba para optar al Grado Académico de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad de Chile.

Jorquera, M y Ancos, P. (2008). “*Folklore de La Ligua (provincia de Petorca, Chile)*”. Culturas Populares. Revista Electrónica 7 (julio-diciembre 2008), 12 pp.  
<http://www.culturaspopulares.org/textos7/articulos/jorquera.pdf> . ISSN: 1886-5623

Mellafe, R y Salinas, R. (1988). “*Sociedad y población rural en la formación de Chile actual: La Ligua 1700-1850*”. Ediciones de la U. de Chile..  
<http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MCoo18885.pdf> Visitado el 1-2-15.

Ministerio del Interior (2008). Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo (SUBDERE). *“Región de Valparaíso, identidad y desarrollo”*. Programa de fortalecimiento de la identidad regional. Proyecto: Ser región, identidad para el desarrollo.

Ministerio del Interior (2009). Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo (SUBDERE). *Identidad regional: reconociendo la diversidad para el desarrollo de los territorios*. [http://www.territoriochile.cl/1516/articles-79403\\_recurso\\_1.pdf](http://www.territoriochile.cl/1516/articles-79403_recurso_1.pdf)

Molina, N. (2005). *“Herramientas para investigar ¿qué es el estado del arte?”* Revista Ciencia y tecnología para la salud visual y ocular. No 5: 73-75 / Julio - diciembre 2005.

Montecino, S; Cornejo, A; Razeto, J. (2012). *“Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso”*. ISBN: 978-956-328-101-9. Ed FIA / Catalonia .

PAC Consultores LTDA. (2013). *“Estudio integrado plan regulador y plan de desarrollo comunal La Ligua. Tomo 1 caracterización y diagnóstico técnico comunal”*. PLADECO 2010-2013. <http://www.laligua.cl/prc/img/pladeco-tomol.pdf> Visitado el 1-2-15.

Páez, C. (2009). *Estudio de factibilidad técnico económica de una planta elaboradora de Dulces Chilenos en La Calera, Región Quinta*. Memoria para obtener el título de ingeniero en alimentos. Universidad de Chile.

Pedro Montt 1846-1910. Carta a Domingo Palacios, La Ligua. 11 Abril 1899. Sala Medina, archivos documentales. Caja 17, vol 52, doc 150. Biblioteca Nacional de Chile.

Pereira, E. (1977). *“Apuntes para Historia de La Cocina Chilena”*. Ed Universitaria.Chile.

Quezada, A; Aguilera, D; Prado, C; Aguayo, E. *“Historia de La Ligua”* (2006). Ilustre municipalidad de La Ligua y Museo de La Ligua. Registro de propiedad intelectual n° 142.062, ISBN: 956-8399-00-03. Editorial GODAN, 2007. Libro financiado por Fondo nacional de fomento del libro y la lectura 2006.

Rojas, M. (2004). *“Lanchas en la Bahía”*. Biblioteca Virtual Vitonet.  
<http://www.larunrayun.cl/lectura/1roM/Lanchas%20en%20la%20bahia.pdf>

Sciolla, C. (2010). *“Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria”*. ISBN: 978-956-324-075-7. Ed Catalonia.

Sindicato de trabajadores independientes interprovinciales de vendedores ambulantes de dulces carretera 5 norte (2005). *“Los dulceros: su pasado, presente y futuro”*. -Registro de propiedad intelectual n° 155.332. Editorial GODAN, 2006. Libro financiado por FONDART.

Teillier, Jorge (1994). 1935-1996; Constanza Donoso G. Las Últimas Noticias (Diario: - Santiago, Chile)-- sept. 4, 1994, p. 8 (segundo cuerpo).

Unesco (2003). Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. París, Francia. En: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

Vargas, G. y Calvo, G. (1987). «*Seis modelos alternativos de investigación documental para el desarrollo de la práctica universitaria en educación... el caso del proyecto de extensión REDUC - Colombia en la Universidad Pedagógica Nacional*». Revista Educación superior y desarrollo 5.

Vélez, A. Calvo, G. (1992). *Estado del Arte Maestría en Educación*. Bogotá: Universidad de La Sabana.

### Documentación inédita y registros fotográficos facilitados por:

Asociación Gremial de fabricantes de Dulces de La Ligua y el Sindicato de trabajadores independientes interprovincial de vendedores de Dulces de La Ligua, Ruta 5 norte.

**A la derecha, texto elaborado por miembros de la comunidad:** Sindicato de Trabajadores Independientes Interprovinciales de Vendedores Ambulantes de Dulces carretera 5 Norte. "Los dulceros: su pasado, presente y futuro". Registro de propiedad intelectual n° 155.332. Editorial