

Milko: patrimonio, memoria y legado de la primera leche en polvo de Chile fabricada en la Cía. Agrícola San Vicente de Calle Larga (1930-1940)

Tesina para optar al grado de Magíster en Patrimonio
Estudiante: Daniela Santander Monárdez
Profesor Guía: Edgar Doll Castillo
Co-tutor: Christian Baez
VALPARAÍSO, OCTUBRE 2025

Calle Larga | daniela.santander@postgrado.uv.cl

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a las personas y seres queridos que han sido parte fundamental en la realización de este proyecto. En primer lugar, a mi pareja, Ornella Cicarelli, por su amor, apoyo incondicional y paciencia durante todo este proceso. A nuestros perrijos, quienes, con su compañía y energía, han sido una fuente constante de motivación.

A Sofía Margarita, nuestra perrita coautora, quien, en su forma tan especial, participó en la tesis de la lechita y su vaquita Cosmos. Gracias por tu presencia y por ser parte de esta historia.

A mi madre, Cecilia Monárdez, y a Willy, por sus valiosos aportes al Cosmos Team, que fueron clave en la realización de este trabajo.

A la comunidad de San Vicente, en general, por su apoyo y por permitirme compartir sus historias y vivencias. Este trabajo es un tributo a cada uno de ustedes.

Y, especialmente, a la querida comuna de Calle Larga, donde llegué en 2015 con el firme propósito de ser "una callelarguina más". Esta semilla que dejo es en agradecimiento profundo a esta comuna.

Por último, pero no menos importante, quiero agradecerme a mí misma por todo el esfuerzo, dedicación y cariño que le he puesto a este proyecto. Ha sido un trabajo que he realizado con el corazón, y cada momento ha sido una lección de crecimiento personal, la historia de Milko, que le pertenece a su comunidad, está destinada a seguir creciendo con el paso del tiempo, y en una parte de mi corazón como parte de mi historia profesional y familiar.

RESUMEN

Palabras clave: *Patrimonio cultural, memoria colectiva, Identidad local, Fábrica Milko, Hacienda San Vicente, Reforma Agraria, Nestlé*

La presente investigación se propone relevar el origen, desarrollo e impacto de la primera leche en polvo producida en Chile bajo la marca Milko por la compañía agrícola San Vicente, ubicada la comuna de Calle Larga, región de Valparaíso entre 1930 y 1940, este proyecto pionero - liderado por Pascual Baburizza y los hermanos Mitrovic - incorporó innovaciones tecnológicas como el secado de leche líquida por sistema Roller y la importación de ganado Holstein-Friesian, marcando un hito en la modernización agroindustrial nacional y adelantándose tempranamente a programas de salud pública orientados a la nutrición infantil (Gotas de Leche, Medio Litro de Leche) y a ser una marca competitiva en el mercado. A través de un exitoso modelo productivo la entonces una de las lecherías más modernas del país y su marca Milko no solo transformó la economía local y nacional al adquirirse esta marca por parte de la multinacional Nestlé Chile, sino que dejó una impronta profunda en la memoria colectiva de San Vicente: tanto la vaca Cosmos como la marca Milko, las instalaciones industriales, los bienes comunes y los relatos de los trabajadores se convirtieron en símbolos de identidad y pertenencia.

Para reconstruir esta historia, el estudio despliega una metodología cualitativa que combina la investigación documental en archivos nacionales y locales (prensa histórica, colecciones, registros, planos) con trabajo de campo - visita a las antiguas instalaciones, (fábrica, maquinaria, esqueleto de cosmos) - y relato, mediante entrevistas a ex trabajadores, "pascualinos" --ex alumnos de Instituto Agrícola Pascual Baburizza-- y vecinos. De este modo, se identifican no solo las condiciones económicas y sociales que permitieron la producción de Milko, sino también los procesos de resignificación patrimonial que confluyen en el sector, como por ejemplo en la Escuela Cristo Redentor y en los bienes comunes del antiguo asentamiento tras la reforma agraria de 1969.

Este legado, histórico, social y comunitario, constituye un caso ejemplar de patrimonio cultural e industrial chileno que hoy pocos conocen. Incluso en la comuna Calle Larga, donde nace Milko, gran parte de sus habitantes lo desconoce. Esta investigación, además de aportar antecedentes a la memoria histórica local sobre Milko, busca poner en valor dicha memoria y visibilizar el rol de las comunidades rurales en la historia del desarrollo del país.



INDICE

CAPITULO 0	5
PRESENTACIÓN	5
Motivación	6
Ámbito y relevancia de la investigación	6
Planteamiento del problema	7
Preguntas de investigación	8
Hipótesis	9
Objetivos	9
Metodología	9
CAPITULO 1	12
MARCO CONCEPTUAL	12
Marco económico y políticas públicas.	13
Conceptos sobre patrimonio cultural, industrial y memoria	16
CAPITULO 2	22
DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN	22
Ubicación espacial del estudio	23
Acercamiento histórico: Chile en el tránsito del siglo XIX al XX: modernización, Estado y territorio.	27
La cuestión social y las políticas públicas y privadas alimentarias lácteas (1900-1960)	29
Milko y la Compañía Agrícola San Vicente: antecedentes sobre la fabricación de la primera leche en polvo del país (1930-1940)	40
Hacienda San Vicente Ferrer: antecedentes históricos y la figura de Pascual Baburizza.	40
La lechería de la de la Cía. San Vicente: pionera en leche en polvo.	45
La vinculación de Nestlé y Milko.	50
CAPITULO 3	59
HERENCIA CULTURAL Y PRESENTE PATRIMONIAL	59
Huellas de las transformaciones en la hacienda y actual localidad de San Vicente.	60
Milko en la memoria colectiva: identidad, trabajo y pertinencia.	70
Registro y vestigios materiales de la Fábrica Milko.	75
Enfoque normativo y valores patrimoniales del caso Milko.	79
Valores patrimoniales aplicados al caso Milko.	79
CAPITULO 4	85
PROYECCIONES Y REFLEXIONES FINALES	85
Discusión de resultados	86
Conclusiones	87
Proyecciones a futuro	87
Preguntas abiertas para futuras investigaciones.	88
BIBLIOGRAFÍA	89
ANEXOS	93

**PROPORCIONE A SU' BEBE
TODO EL VIGOR DEL CAMPO...**



SEÑORA, si el médico le dice que su leche es insuficiente para la crianza de su guagua, aliméntela con Milkó. La leche Desecada Milkó contiene vitaminas; calcio y fosfatos para la formación de huesos firmes; albúmina y proteínas para activar el crecimiento, y todas las substancias necesarias para el desarrollo normal de su bebé. Por eso, señora, si quiere que su nene sea sano y vigoroso,

CRIELO CON AMOR Y CON MILKO

MILKO
MILKO MG SANITAS

MILKO NO ES UNA HARINA. ES LECHE PURA Y VIVA

CAPITULO 0

PRESENTACIÓN

CAPITULO 0

Motivación

La industria láctea estuvo marcada históricamente por hitos clave en la historia de nuestro país con iniciativas que hasta el día de hoy permanecen como política pública. A pesar de haber sido pionera la industria láctea chilena -incluyendo la fabricación de la leche en polvo del país bajo la marca Milko de la Compañía Agrícola San Vicente ésta permanece relegada en algunos vestigios y en la memoria oral de unos pocos habitantes de Calle Larga. El empuje y la visión comercial de Pascual Baburriza hacia la modernización agroindustrial, la innovación tecnológica con el sistema *Roller* y la introducción de vacas Holstein-Friesian en una Hacienda en un contexto rural, marcaron un antecedente en la forma de producir y consumir leche. Sin embargo, esta contribución al desarrollo económico y social del país ha sido escasamente documentada y profundizada ni mucho menos divulgada más allá de las conversaciones que puedes tener con la comunidad local.

Desde esa convicción surge esta investigación, sostenida en la certeza de que aquel hito merece no solo ser recordado, sino también resignificado como patrimonio cultural e industrial.

Analizar cómo la lechería transformó la vida de cientos de trabajadores, inquilinos y sus familias, cómo generó empleo y fortaleció con el paso de tiempo la identidad local, constituye un acto de justicia histórica. Es así que, me motiva en el deseo de reconocer y visibilizar esta historia, aunque no

solo de la fábrica y la lechería, sino que también de una comunidad, hombres y mujeres que fueron parte de un proceso pionero que quizás desconocían y que aportó al país en un momento en que la alimentación infantil y avanzar en la independencia industrial nacional eran prioridad.

Hacer de esta investigación un puente, para recopilar memorias de este territorio, relatos orales, fotografías antiguas, objetos y colecciones guardadas por los más antiguos y con ello, abrir posibilidades de difusión patrimonial de este hito. En un contexto donde las personas clave o protagonistas directos que participaron directamente de este proceso ya no están con nosotros, en donde quedan algunos pocos vivos, y por tanto hijos y familiares conservan algunas memorias, huellas materiales e inmateriales de este legado, y que esta investigación es un inicio de una investigación que puede ser profundizada con el tiempo y que por ahora pretende poner la conversación en la mesa, reconstruir, documentar y poner en valor no solo un hito sino también las memorias entorno a este patrimonio cultural e industrial.

Ámbito y relevancia de la investigación

La historia de la leche Milko ha sido escasamente documentada, a pesar de su profunda conexión con los procesos de modernización industrial del país, las políticas públicas de salud y nutrición en la industria alimentaria nacional. Esto es un caso pionero y es por esto la relevancia de su investigación, ya que no solo marcó un hito productivo y comercial, sino

también social y cultural, cuyas huellas persisten hasta hoy en la memoria local y en los vestigios inmuebles y materiales de la ex Hacienda San Vicente Ferrer. Lo notable es que esto no ocurrió en un centro urbano o industrial consolidado, como podría ser Santiago de Chile, sino en una pequeña comuna cordillerana, en un entorno rural, que con justa razón, merece ser reconocida como parte de la historia del desarrollo lechero e industrial nacional.

Esta investigación se enmarca dentro de un momento clave en la historia del país, cuando el Estado chileno comenzó a asumir un rol más activo en la promoción del desarrollo económico y en las mejoras de las condiciones de vida de la población, sobre todo infantil. La creación de la CORFO en 1939 fue una expresión tangible de las políticas públicas hacia la modernización, cuyo propósito era impulsar industrias estratégicas, en donde el Estado comienza a desempeñar un papel más activo en los procesos de modernización y en la transformación de su estructura productiva, impulsando políticas de fomento a la industria alimentaria, inversiones y estrategias para combatir la desnutrición infantil y de embarazadas.

Así mismo, Este hito se sitúa en la convergencia de tres grandes temas de investigación:

1. Historia económica y políticas públicas de nutrición. Milko surge en un momento en que el estado, a través de iniciativas como Los programas de la leche, la central de la leche y luego la CORFO, intervenía con fuerza la alimentación infantil y la industrialización del campo.

2. Inversión tecnológica y patrimonio industrial. La Hacienda San Vicente incorporó maquinaria de última generación - sistema Roller, maquinaria Alfa

Laval importada- en un contexto rural y logrando convertirse en la lechería más moderna del país, antecedente clave de la agroindustria nacional.

3. Memoria colectiva e identidad territorial. Los relatos orales de ex trabajadores, ex alumnos y vecinos revelan como la hacienda la lechería, así como también Milko y la vaca Cosmo se convirtieron en símbolos de Orgullo y cohesión social.

Desde una perspectiva patrimonial, este caso permite reflexionar sobre el vínculo entre memoria, desarrollo y territorio. Relevante el legado de Milko no es únicamente recuperar el pasado, sino también resignificarlo en el presente, reconociendo el valor cultural e histórico de procesos que marcaron la vida cotidiana de comunidades como las de San Vicente y Calle Larga por lo que será fundamental para reconstruir esta experiencia desde una perspectiva histórica, humana y territorial que aportará al reconocimiento del patrimonio cultural e industrial como un factor clave de la historia económica y social de latinoamérica.

En tiempos donde la valorización del patrimonio agrario e Industrial aún está en procesos de investigación, este estudio aporta comprender como un proyecto privado anticipó dinámicas luego asumidas por el Estado, y visibiliza el papel de las comunidades rurales en la producción y mantención de saberes y en resiliencia ante los cambios sociales, políticos y económicos en convergencia con la conformación de identidades locales.

Planteamiento del problema

La historia de la primera leche en polvo fabricada en Chile, en la comuna de Calle Larga, ha sido relegada

al margen de los estudios sobre la historia de la leche o de la alimentación del país o de estudios de las industrias en el país. A pesar de tratarse de un hito pionero, encaramado en las políticas públicas nutricionales y transformaciones industriales que marcaron la primera mitad del siglo XX, este episodio permanece muy escasamente estudiado y solo presente en la memoria colectiva de ya algunos pocos sanvicentinos y pascualinos (ex alumnos del Instituto agrícola Pascual Baburizza), y escasamente en los libros o conocimientos de los más jóvenes del territorio, sin mayor profundización en su historia ni un acceso a este suceso desde las aulas ni en la comunidad.

Esta falta de profundización y reconocimiento no solo representa una pérdida de la memoria local, sino que también limita la posibilidad de proyectar este patrimonio como un recurso educativo, identitario y de desarrollo territorial. El olvido amenaza con la pérdida definitiva de una episodio clave para la historia económica y social de Calle Larga y del país, desde lo:

1. Académico: la literatura histórica y patrimonial ha tenido a centrarse en grandes centros urbanos e industrias extractivas dejando al margen las experiencias rurales de alto impacto tecnológico y social como la de Milko

2. Social y educativo: Las nuevas generaciones y habitantes de Calle Larga y del Valle del Aconcagua desconocen o tienen escaso conocimiento de este capítulo de su propia memoria local y del lugar donde habitan; apenas algunas personas conservan relatos fragmentados y no existe aún un recurso didáctico, una bajada a las aulas, ni material más acotado que integre y difunda este legado.

3. Cultural y Patrimonial: Al no reconocerse o rememorar estos vestigios materiales (fábrica máquinas, silos, colecciones) y los inmateriales (relatos, símbolos), corren riesgo de ser desplazados por una narrativa más centralista y, con el tiempo, el olvido de la comunidad.

Esta problemáticas nos sitúan a aprovechar el potencial de la marca Milko como catalizador de identidad y cohesión local, así como también la oportunidad de incorporar un caso rural a las investigaciones sobre modernización, memoria y patrimonio.

En consecuencia, el principal problema que aborda esta investigación es el cómo rescatar documentar y resignificar el legado histórico social y patrimonial de la la fabricación de la primera leche en polvo del país en la Compañía Agrícola San Vicente, de modo de recuperar y reactivar su visibilidad en la memoria colectiva, y contribuir al reconocimiento del patrimonio cultural, industrial y rural de Chile dado en la comuna de Calle Larga.

Preguntas de investigación

¿Cómo se inserta la producción de la leche en polvo Milko (1930-1940) en la evolución de la industria láctea chilena y en las políticas públicas de nutrición?

¿De qué manera los procesos de transformación de la Hacienda San Vicente (modernización agroindustrial bajo Baburizza, Reforma Agraria y Asentamiento Cristo Redentor) reconfiguraron las estructuras sociales y territoriales de la comunidad?

¿Cómo los vestigios materiales (fábrica, maquinaria, inmuebles, colecciones) e inmateriales (relatos,

orales, prácticas y símbolos) asociados a Milko contribuyen a valorar su rol en la identidad y memoria colectiva?

Hipótesis

La implementación de una lechería moderna y la producción de la primera leche en polvo de Chile en la Hacienda San Vicente Ferrer en la comuna de Calle Larga constituyeron un hito pionero en el desarrollo de modernización Industrial del país que se configura en la trama de la historia láctea del país y de políticas públicas de nutrición infantil (Medio Litro de Leche, CORFO, entre otros). Esta iniciativa privada impulsada por Pascual Baburizza, se anticipó incluso a la inversión estatal en esta materia. Su legado, reafirmado por la compra de la marca Milko por Chiprodal - Nestlé, como marca competitiva en el mercado, no solo se mantiene vivo los vestigios materiales y el inmueble de la fábrica y la memoria colectiva de San Vicente, sino que ejemplifica que desde un contexto rural, promovió transformaciones capaces de trascender la esfera centralista del país.

Objetivos

General

Poner en valor la historia poco explorada de la leche en polvo Milko (1930 - 1940) dentro de la evolución de la industria láctea chilena y las políticas públicas de nutrición, destacando su legado como patrimonio cultural y memoria colectiva de San Vicente y Calle Larga.

Específicos

1. Reconstruir la trayectoria histórica de Milko mediante una cronología de hitos clave y contrastarla con la evolución de la industria láctea chilena y las políticas públicas.

2. Analizar las transformaciones sociales y territoriales vinculadas a la lechería y la hacienda, para comprender su impacto en el territorio.

3. Relevar los elementos patrimoniales materiales e inmateriales asociados a Milko, para dimensionar su significación actual en la identidad y memoria local.

Metodología

La presente investigación utilizará una metodología cualitativa, basada en análisis histórico de fuentes primarias y secundarias, combinando el trabajo de indagatoria de archivos con la historia oral, para reconstruir un proceso y funcionamiento de la lechería y la fábrica de leche en polvo de la Compañía Agrícola San Vicente de Pascual Baburizza.

El enfoque será interdisciplinario, integrando elementos de la historia económica nacional, social, agraria y del patrimonio cultural, con el fin de situar el caso Milko en su contexto histórico, económico y social, y comprenderlo tanto en su dimensión productiva como en su valor patrimonial e identitario.

Esta metodología se apoya en tres ejes fundamentales:

1.- Revisión documental y archivo histórico que contextualizan el fenómeno en el marco de la modernización agroindustrial, las iniciativas privadas

y las políticas públicas de nutrición en el país en el período 1900 a 1986.

2.- Recopilación de memoria escrita, oral y testimonios, que aporten y respalden este hito y vivencias sobre la fábrica, la hacienda y la comunidad.

3.- Análisis patrimonial, que articula los hallazgos con marcos teóricos y criterios de valoración de patrimonio cultural.

La aplicación de estos tres ejes metodológicos requirió un desarrollo secuencial y complementario de actividades, organizadas en fases que permitieran avanzar desde la recopilación de información hasta su análisis e interpretación.

Cada fase responde a uno o más de estos ejes, asegurando que la investigación no solo recupere datos históricos y testimonios, sino que también los procese en función de su valor patrimonial y de su contribución a la comprensión del fenómeno estudiado. Así, el primer paso consistió en una revisión documental y de archivo orientada a identificar y reunir la mayor cantidad posible de evidencias primarias y secundarias que dieran sustento al estudio.

A continuación se profundizan las fases:

Fase 1: Revisión documental y archivo histórico

Se llevó a cabo una búsqueda exhaustiva en **repositorios nacionales, institucionales y locales**, priorizando fuentes que permitieran:

- Reconstruir el contexto geográfico, productivo y tecnológico de la Compañía Agrícola San Vicente.

- Analizar el rol de Pascual Baburizza en la modernización agroindustrial rural.
- Situar el objeto de estudio con el marco de las políticas de nutrición y desarrollo industrial.

Entre los principales repositorios y materiales consultados se encuentran:

- **Archivo Nacional y Biblioteca Nacional de Chile (Memoria Chilena):** Revistas históricas (Zig-Zag, Familia), Patronato Nacional de la Infancia, registros de la CORFO, biografías de Pascual Baburizza y sobre Pedro Aguirre Cerda.
- **Consejo de Monumentos Nacionales:** fichas patrimoniales y antecedentes normativos sobre bienes muebles e inmuebles asociados a la ex Hacienda San Vicente.
- **Mapoteca del Ministerio del Interior y archivos municipales:** plano de calle larga (1984), mapa de San Vicente, localización de la ex Hacienda.
- **Literatura académica y técnica:** trabajos de Pérez et al. (2024), Zárate (2010), Hernández (2015), Asenjo (2022), Acevedo y Rojas (2014), Guzmán (1967) y Torres-Dujisin (2003), entre otros.
- **Prensa histórica y registro fotográficos:** avisos comerciales de Pascual Baburizza, cobertura de la compra Milko por Chiprodal - Nestlé, fotografías sobre la fábrica, veterinaria, silos, envases y colecciones.

Fase 2: Historia oral y recopilación de testimonios

Se realizaron en entrevistas semi estructuradas a:

- Ex trabajadores de la Hacienda y la lechería entre ellos actuales trabajadores del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB) y la Agrícola Portezuelo, ubicada dentro del mismo polígono.
- Habitantes de la localidad de San Vicente y la Comuna de Calle Larga, especialmente familiares de antiguos trabajadores.

Durante este trabajo de campo se obtuvieron:

- Relatos orales sobre el proceso productivo y la vida en la Hacienda.
- Memoria colectiva sobre la vaca “Cosmos” y la marca “Milko” como símbolo de identidad local
- Observación de objetos y colecciones personales, herramientas, envases, originales y otros recuerdos.
- Visitas a terreno a las instalaciones de la fábrica, veterinaria, corrales, silos, maquinarias y el esqueleto conservado de la vaca “Cosmos”.

Fase 3: Análisis patrimonial y sistematización.

La información documental y oral recopilada fue sometida a un análisis interpretativo orientado a:

- Identificar valores históricos y patrimoniales del caso Milko como patrimonio cultural.

- Integrar marcos conceptuales del patrimonio cultural y del patrimonio industrial (Carta de Nizhny Tagil, TICCIH), y de la memoria colectiva (Bengoa, 2012) entre otros autores.
- Contrastar hallazgos con políticas públicas y privadas de modernización industrial y nutrición
- Sistematizar los resultados dentro del contexto académico del Magíster en Patrimonio generando insumos para una segunda profundización de este estudio o iniciativas patrimoniales de puesta en valor, como educación patrimonial, entre otras.

La metodología propuesta ha permitido integrar fuentes documentales, testimonios orales y marcos teóricos patrimoniales para ofrecer una reconstrucción contextualizada de este hito pionero. La combinación de archivos históricos, evidencias materiales y memoria viva ha permitido no sólo situar este episodio en la historia de la industria láctea y políticas de nutrición en Chile, sino también resignificarlo como patrimonio cultural e industrial rural.

Enfoque no solo se limita a documentar un pasado, sino que busca activar un proceso de valorización patrimonial, generando una base de conocimiento que pueda ser utilizado en proyectos educativos culturales y de desarrollo local, y que contribuya a la preservación de la memoria histórica de Calle Larga y sobre todo de los Sanvicentinos.

**LA BUENA DIGESTION,
ES LA SALUD
DEL BEBE**



Por eso, señora, si Ud. no puede amamantar al suyo, aliméntelo con Leche Desecada Milko, que es la más fácilmente asimilable y digerible. Para que su niño se desarrolle normalmente, crielo con AMOR Y CON MILKO!

MILKO
MR.

MILKO - SANITAS

MILKO NO ES UNA HARINA: ES LECHE PURA Y VIVA!

CAPITULO 1

MARCO CONCEPTUAL

CAPITULO 1

Marco económico y políticas públicas.

Este capítulo sitúa la producción de leche Milko en la evolución de la industria láctea y las políticas públicas de nutrición en Chile, explorando como su implantación en un territorio rural dejó huellas materiales y materiales que hoy conforman parte de la memoria colectiva de la localidad de San Vicente y la comuna de Calle Larga.

La transformación del campo chileno hacia modelos agroindustriales fue un proceso fragmentado, donde confluyeron inversiones privadas y políticas públicas de modernización estatal. En este proceso, sectores como el alimentario, especialmente la producción lechera, cobraron relevancia a partir de la preocupación por la nutrición, o en ese entonces la desnutrición infantil y los altos índices de mortalidad.



Imagen del logotipo antiguo de la CORFO obra del Presidente Pedro Aguirre Cerda. Fuente: Diario Usach, "Grandes Historias: Abril 1939, nace la Corfo."

El fortalecimiento de la economía e industria nacional, la creación de la CORFO desde 1939, marcó un punto de inflexión, al impulsar industrias

consideradas estratégicas para el desarrollo del país. Autores como Gabriel Salazar y Luis Ortega han documentado y problematizado cómo el Estado chileno, a comienzos del siglo XX, comenzó a articular un discurso modernizador y un proceso de transición desde una economía rural tradicional hacia formas más modernas y capitalizadas tomando como modelo la crisis salitrera y los esfuerzos por diversificar la matriz productiva del país.

Así mismo, se consideran los aportes de Ibáñez Santa María (1938) y Nestlé Chile S.A (2010) para comprender la relación entre Estado, empresa y territorio en la construcción de un modelo agroindustrial moderno. Por otra parte, la figura de Pascual Baburizza encarna al empresario filantrópico que impulsa la innovación agroindustrial, fenómeno abordado por Guzman (1967), quien resalta su vida y los procesos de modernización.



Celebración del Día del Niño en Chiprodal (Nestlé, año 1952. Fuente: Fotografía Patrimonial, Ministerio de las Culturas.

La historia de la leche en polvo Milko encuentra eco en los relatos históricos y biográficos de Torres Dujisin (2003) y las vivencias en la hacienda desarrollada por uno de los ex trabajadores de la

hacienda, narrativa desarrollada por Bugueño Soza (2010), así como también los estudios locales sobre Calle Larga de Cortéz, Urzúa y Sotomayor (2012), los cuales permiten comprender cómo éstos procesos impactaron en la configuración social y económica de la comuna.

Para ilustrar la interrelación entre políticas públicas, acciones privadas y transformaciones sociales, se presenta una línea de tiempo que sintetiza los principales hitos entre 1822 y 1986: desde la fundación de la Hacienda hasta la adquisición de Milko por parte de Nestlé y la consolidación de programas estatales entorno a la producción de leche y nutrición.

- **1711:** Fundación de la Hacienda San Vicente Ferrer.
- **1901:** Creación del **Patronato Nacional de la Infancia**, primera iniciativa de Estado y privados para el apoyo nutricional infantil.
- **1906:** Lanzamiento del **Programa Las Gotas de Leche**, a cargo del Patronato Nacional de la Infancia, precursor de las políticas de distribución de lácteos.
- **1924:** Promulgación de la **Ley del Seguro Obrero**, que incluyó la entrega de leche a madres trabajadoras como parte de los beneficios sociales.
- **1924:** Adquisición de la Hacienda por **Pascual Baburizza**.
- **1930 - 1934:** Primera producción de **leche en polvo Milko**, en la Cía. Agrícola San Vicente.
- **1934:** Se crea la Sociedad Industrial Lechera Miraflores en Estación Retiro (Linares), origen de Nestlé en Chile.
- **1935 - 1960:** Nace **La Central de La Leche**, empresa industrial que operaba en Santiago. Primer caso de industrialización estatal.
- **1938 - 1941:** Presidencia de **Pedro Aguirre Cerda, callelargo**, periodo clave para la agenda de modernización social y económica.
- **1937:** **Nestlé** instala oficinas en Agustinas N° 1070; cambio en la estructura de accionistas.
- **1939: Récord surdmericano** de la vaca **Cosmos** (52 Lts/día).
- **1939:** Nace la **CORFO**, alineando la estatización del agro chileno.
- **1939:** Adquisición del 51% de la **Compañía Nacional Lechera San Vicente (fábrica Milko)** por parte de NAS/Nestlé (Arancibia & Arancibia, 2010).
- **1939 - 1941** Surge el **Bar Lácteo**. Iniciativa del Pdte. **Pedro Aguirre Cerda**.
- **1940:** Adquisición de la **marca Milko** por Chiprodal - Nestlé
- **1940:** Planta **San Vicente** produce Lactógeno, Eledón y Pelargón **bajo licencia Nestlé**.
- **1941: Fallecimientos** de Pascual Baburizza y del Presidente Pedro Aguirre Cerda.

- **1943:** Cierre de la planta **San Vicente**; producción **Milko** trasladada a Graneros.
- **1958:** Inauguración de la planta de Llanquihue; producción de Nido, Pelargón, Nan, Nestógeno, leche evaporada Ideal, Crema Nestlé, Milkobón y puré de papas Maggi. Esta planta cierra en 2025.
- **1962:** Inicio de la primera Ley de la **Reforma Agraria**.
- **1969:** **Reforma Agraria** redistribuye 2500 hectáreas y da paso al **Asentamiento Cristo Redentor** de San Vicente.
- **1970:** fundación de la escuela Cristo Redentor.
- **1971:** Campaña “**Medio Litro de Leche para Todos**” durante el gobierno de la UP, distribuyendo leche líquida diaria a niños y gestantes.
- **1971:** Nestlé compra **Chiprodal**.
- **1974:** Introducción de la **Leche Purita** como formato deshidratado del programa Medio Litro de Leche, fortaleciendo la nutrición infantil.
- **1980:** Estatización de la escuela **Cristo Redentor**
- **1986:** Cambio de razón social de Chiprodal a **Nestlé Chile S.A.**

Este recorrido cronológico nos permite contextualizar cómo las políticas públicas de nutrición - desde las gotas de leche y la ley del seguro obrero hasta los programas Medio Litro de Leche y la Leche Purita - se entrelazaron con iniciativas privadas de modernización agroindustrial, encarnadas en la

producción pionera de la Compañía Agrícola San Vicente y su marca Milko. Así mismo perfila el papel decisivo de actores como Pascual Baburizza y Pedro Aguirre Cerda, Presidente de Chile de la época, así como de instituciones emergentes en la época como la CORFO, en la configuración de un nuevo modelo de desarrollo industrial, rural, pública y en torno a la cuestión social de la salud pública.



Planta lechera de la antigua industria alimenticia Chiprodal, actual Nestlé, en Osorno. Fuente: Fotografía Patrimonial, Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Recuperado el 3 de agosto de 2025.

En el siguiente capítulo situaremos estos antecedentes históricos y en las estrategias estatales y privadas que dieron forma a la industria láctea y políticas públicas del país hasta mediados del siglo XX. Sin embargo, esta investigación no pretende estudiar a fondo la historia de la leche, sino situar a la Cía. Agrícola San Vicente y Miko dentro del entramado de la producción industrial de leche del país, enlazado a la visión empresarial del croata Baburizza, y los fenómenos económicos y sociales del país.

Conceptos sobre patrimonio cultural, industrial y memoria

Patrimonio cultural.

Hablar de patrimonio cultural es adentrarse en un terreno rico y complejo, porque su planteamiento sobre su propiedad nos lleva a considerar al mismo tiempo dimensiones simbólicas, económicas y sociales. Más allá de su valor material o estatus jurídico, el patrimonio vive o se desenvuelve sobre todo en una dimensión simbólica, que es la que le da sentido y conecta con las personas y las comunidades. En ese contexto, hablar luego de patrimonialización marca un punto de inflexión: es el momento en que objetos, prácticas o expresiones comienzan a ser vistos y entendidos de otra manera, incorporando las distintas realidades y contextos que los rodean.

Ahora bien, cuando a esos elementos se les atribuye también un valor económico o una declaratoria legal por ejemplo que pueda gestionarse, se produce un cambio delicado: cruzan la línea entre lo que sería una herencia privada y lo que se reconoce como patrimonio cultural público. Y ahí aparece una cuestión interesante: la naturaleza del patrimonio no depende solo de quién lo posee o de su materialidad, sino también del alcance de su significado ya sea en un plano individual o colectivo.

En el caso de estudio, los elementos patrimoniales tienen más de una cara. La fábrica y sus instalaciones forman parte de una propiedad privada, con acceso limitado a estudiantes profesores y trabajadores del instituto educacional y de la agrícola. Pero, al mismo tiempo, los recuerdos, los relatos y saberes que forman parte de su historia están en manos de la comunidad: vecinos ex

trabajadores y actuales, alumnos y ex alumnos y familias que vivieron de cerca la vida en Hacienda donde nació la leche Milko. Así mismo, el patrimonio se reparte entre lo que está físicamente delimitado por un muro, o por alguna declaratoria en específica, y lo que circula libremente la memoria colectiva, recordándonos que su verdadero valor se construye tanto en los lugares como en las personas que lo mantienen vivo.

En términos normativos, en la Convención 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) se recalca la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco, así como la cooperación y asistencia internacionales, así como también la de salvaguardar a todas aquellas medidas destinadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendiendo las acciones de identificar, documentar, investigar, preservar, proteger, promocionar, valorizar, transmitir. La Convención, define el PCI como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - junto con los instrumentos objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes -, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”. Este marco de referencia podría aplicarse al caso Milko, no solo para reconocer los elementos inmateriales vinculados a su historia, sino también para orientar estrategias de protección y transmisión intergeneracional.



Logo de la UNESCO. Fuente: sitio web del ICH-UNESCO.

De acuerdo con Mariano y Endere (2011), el patrimonio cultural inmaterial, entendido como una construcción social que refuerza identidades colectivas e individuales, requiere de acciones que permitan su transmisión y valorización en el tiempo. De esta perspectiva, la herencia de Milko incluye: el saber técnico de la producción de leche en polvo mediante el sistema Roller, las formas de vida prácticas laborales y organizativas propias del fundo, los símbolos identitarios como la Vaca Cosmos, –un vacuno emblemático de la hacienda cuyo esqueleto del animal aún se conserva en su memoria– Finalmente, las narrativas comunitarias que siguen proyectando su significado en el presente.

Aplicar los principios de esta convención al caso Milko implicaría no solo proteger ciertos vestigios físicos y documentales, sino también garantizar la transmisión viva de los saberes y relatos asociados, fortaleciendo así la cohesión comunitaria y su capacidad de reinterpretar la historia sin perder sus fundamentos. En ese sentido, el valor patrimonial de Milko no se agota en la recuperación de su memoria histórica, sino que reside también a la oportunidad de integrarlo al proceso de educación patrimonial, turismo cultural sostenible y desarrollo territorial, reconociendo que la salvaguarda del PCI

es, al mismo tiempo, un derecho cultural y una herramienta estratégica para el futuro de las comunidades rurales como San Vicente y Calle Larga.

De acuerdo con Arizpe (2006), el patrimonio cultural —en particular el patrimonio cultural inmaterial— debe entenderse como un “bien público” tanto en el ámbito nacional como en el global, en la medida en que proporciona servicios culturales y económicos insustituibles, así como beneficios intra e intergeneracionales (p. 11–12). Este carácter de bien público implica que su gestión, conservación y transmisión trascienden el interés individual, convirtiéndose en una responsabilidad compartida por las comunidades, las instituciones y los Estados. Arizpe plantea que el patrimonio cultural inmaterial no es estático ni puede abordarse desde la rigidez conceptual propia de la monumentalidad, sino que constituye un entramado dinámico de saberes, prácticas, expresiones y símbolos que se reinventan en cada generación. Por otra parte, Arizpe también advierte sobre los riesgos de la folclorización y la trivialización cultural, así como de un uso meramente comercial de los bienes culturales, que puede vaciar de contenido sus significados y romper los vínculos que los sustentan.

Este planteamiento resulta especialmente relevante para el patrimonio industrial, ya que permite incluir en la reflexión no sólo las estructuras y maquinarias, sino también los saberes productivos, las memorias laborales y las identidades forjadas en torno a los espacios de trabajo. Bajo esta mirada, el patrimonio cultural adquiere un valor integral que combina dimensiones materiales e inmateriales, históricas y contemporáneas, colectivas e individuales.

Patrimonio tangible y el patrimonio industrial

En su artículo, Arizpe reflexiona que surgieron diversas políticas internacionales culturales para conservar el propio patrimonio cultural. Por ejemplo en 1994 se hizo una Revisión de los Criterios Internacionales acerca del patrimonio, en la que participó dicho autor, ante el descontento que hubo por los antiguos criterios de selección del Listado del Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad promulgado por UNESCO en 1972. En los nuevos criterios, se integran criterios que van más allá de la visión estática, la monumentalidad o arquitectura, y se incluyen artistas multidimensionales; mujeres, paisajes culturales, expresiones, por ejemplo. A pesar de que ya desde 1972 se discutía incluir los conceptos “tradicional” o “folclórico” en la Lista de Patrimonio Natural y Cultural tuvieron que pasar 30 años para que se aprobara la Convención Internacional para la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial en la Conferencia General de la UNESCO en 2003 no sin conflictos que muchos países plantearon sobre algunos asuntos sensibles sobre qué salvaguardar y qué no, sobre todo en las relaciones países y entre grupos étnicos y culturales.

Por otra parte, el patrimonio industrial es una categoría de patrimonio cultural que se refiere a los restos materiales y simbólicos de la cultura industrial, incluyendo fábricas, maquinaria, infraestructura productiva, documentos técnicos y saberes laborales. Más allá de su valor arquitectónico o el avance tecnológico que pudo representar para la época, este tipo de patrimonio da cuenta de procesos de modernización, transformación productiva y social, las prácticas de trabajo, las relaciones humanas y las memorias que dieron forma a estos espacios.

En línea con lo anterior, también desde mediados de siglo XX, en la década de 1960, esta perspectiva ha evolucionado desde una mirada centrada en la llamada arqueología industrial, hacia un enfoque más integral y social, que considera tanto los elementos tangibles como los intangibles. Como señalan Acevedo y Rojas (2014) en su artículo “*Campamentos Enapinos en Tierra del Fuego*”, el patrimonio industrial debe comprenderse no solo desde sus vestigios materiales sino también desde las relaciones sociales, experiencias y memorias de quienes habitaron y dieron vida a esos espacios productivos.

En esa misma línea, Álvarez (2010, en Acevedo y Rojas, 2014) plantea que “*sin hombres, los edificios y las máquinas resultarían vacíos de contenido*” (p.15), destacando así el valor testimonial de trabajo y la vida cotidiana como dimensiones inseparables de este tipo de patrimonio.

Este enfoque también es respaldado por la Carta de Nizhny Tagil sobre el Patrimonio Industrial (2003), promovida por la TICCIH (The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage), organización mundial encargada del patrimonio industrial y asesor especial de ICOMOS, destaca que este patrimonio debe ser conservado y difundido por su aporte a la comprensión del desarrollo humano.



THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR THE
CONSERVATION OF THE INDUSTRIAL HERITAGE

TICCIH

Figura del logo del Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial (TICCIH). Fuente: página web de Asia-Europe Foundation (ASEF), 2011.

Desde esta perspectiva, el caso de la ex lechería San Vicente, puede ser comprendido como un claro ejemplo de patrimonio industrial rural. Se trató de una de las lecherías más modernas del país para su tiempo, pionera en el uso de tecnología como el sistema “*roller*” para la fabricación de leche desecada - la primera del país - e integrada en una visión empresarial impulsada por Pascual Baburizza, figura clave en la modernización agroindustrial y que se sostiene en el trabajo de sus hacendados que hasta el día de hoy recuerdan con nostalgia y cariño el legado del croata, así como de sus más queridos administradores de fundo antes de la Reforma Agraria.

Es por tanto que, más allá de la infraestructura, el valor patrimonial del sitio persiste en las memorias locales, en los relatos de ex trabajadores, familias del sector, y ex alumnos del Instituto Agrícola Pascual Baburizza. Estos recuerdos dan cuenta no sólo del proceso productivo, sino también del modo en que este configuró formas de vida, hacendal en este caso y posteriormente en forma de asentamientos, vínculos comunitarios e identidad local. Así como en el caso de los campamentos enapinos de Tierra del Fuego documentado por Acevedo y Rojas (2004), donde el patrimonio se

construye desde la experiencia vivida tanto desde los objetos conservados (herramientas, colecciones), como el caso la leche Milko de la ex Cía. Agrícola San Vicente, que ofrece una oportunidad para estudiar el cruce entre desarrollo industrial, trabajo y memoria como fundamento de la patrimonialización.

Es entonces que, el caso Milko nos permite también articular una lectura que va desde una dimensión productiva hacia otras más simbólicas y comunitarias, que hoy permanecen (la fábrica, un tarro de leche Milko, un relato, un esqueleto de una vaca atesorada un aula para los alumnos de IAPB), y que todas ellas son válidas y esenciales para comprender cómo un hecho o hito localizado puede adquirir relevancia nacional y cultural.

A modo de reflexión, el patrimonio industrial no es solo una tarea de conservación desde el punto de vista material, sino que a partir de la lechería de la Cía. Agrícola San Vicente se puede acceder a procesos de reconstrucción y resignificación de las memorias, como la historia de la leche Milko, que representa un testimonio valioso del desarrollo económico, social y cultural del país.

El estudio de la historia local a través de la memoria colectiva y la microhistoria.

La memoria histórica y la microhistoria se presentan como conceptos fundamentales para el estudio del patrimonio cultural, especialmente cuando se enfoca en las experiencias locales y las narrativas de la comunidad. La memoria, como componente esencial del proceso de patrimonialización, constituye la base simbólica desde la cual las comunidades otorgan valor a ciertos elementos del pasado. Es a partir de la memoria que las personas logran identificar, en

lugares, objetos o relatos, una parte significativa de su historia y su identidad.

En este contexto, la memoria colectiva no se concibe como un concepto homogéneo, sino como un constructo dinámico y plural que se alimenta de las diversas experiencias y perspectivas de los individuos. Como señala Bengoa (2012), la memoria colectiva es un proceso “institucionalizado”, pero de carácter siempre cambiante, ya que es tan compleja y discutible como los propios procesos de patrimonialización como memorias existen. En este sentido, la memoria es tanto un fenómeno individual como colectivo, ya que cada comunidad construye su propio relato de identidad a partir de su historia compartida. Esta memoria activa permite no solo conservar la historia de la lechería, sino que también la proyecta hacia el futuro como un legado a rescatar, capaz de vincular a distintas generaciones en torno a un hecho y relato común.

El estudio de la memoria histórica puede abordarse desde la microhistoria, que se presenta como un enfoque metodológico y epistemológico que se concentra en lo local, lo específico, lo cotidiano. Según González (2014), El micro historiador trabaja en un viaje hacia el pasado mediante una serie de etapas que incluyen la problemática, heurística, crítica y hermenéutica. Este proceso es fundamental para entender la historia desde la perspectiva de los individuos y las pequeñas comunidades, cuyo relato se pierde con frecuencia en las grandes narrativas históricas (González, 2014, p.38).

En la microhistoria, en palabras de González, está estrechamente vinculada a las emociones y a las raíces profundas de la comunidad. De hecho, el autor enfatiza que las microhistorias suelen nacer del “amor a las raíces”, una especie de “mamaísmo” o

apego al territorio y a los recuerdos compartidos (González, 2014, p.72). En este sentido, la historia local se convierte en una “historia patria”, conectada con la identidad colectiva de la comunidad que estudia, transformando las historias personales en un relato común de pertenencia y memoria.

Este enfoque resulta particularmente relevante para el estudio del patrimonio industrial y cultural de la ex hacienda San Vicente y la producción de leche en polvo en Chile. La memoria activa de sus habitantes, ex trabajadores, alumnos y ex alumnos del Instituto Agrícola es clave para reconstruir y resignificar el legado de Milko. A través de sus relatos, se puede proyectar no solo una conservación de la historia de la lechería, sino una reinterpretación de ese pasado como contenido educativo y cultural, vinculado a las generaciones actuales y futuras.

Al igual que el microhistoriador, quién según González, debe ser capaz de “comprender por simpatía a hombres de otras épocas” (2014, p.76), Los y las investigadores de la memoria de la Hacienda San Vicente ahora y en el futuro, deben acercarse a los relatos de los protagonistas con empatía con el fin de rescatar las historias no solo como objetos de estudio, sino como piezas fundamentales para comprender la identidad local. Este proceso de comprensión implica no solo la recolección de testimonios, sino también una reflexión crítica sobre los significados que estos relatos adquieren en el presente, en su relación con los procesos de patrimonialización y memoria colectiva.

La microhistoria también se caracteriza por un enfoque desmitificador, que se opone a las explicaciones simplistas y las generalizaciones, y que, a través de un exhaustivo trabajo documental y

de campo, permite hacer justicia a las voces de quienes tradicionalmente han sido invisibilizados en las grandes narrativas históricas o centralistas. En este sentido, la práctica de la microhistoria no sólo desvela lo que estaba oculto, sino que tiene una función liberadora al proporcionar a las comunidades una forma de recuperar su historia.

De acuerdo con González (2014), el micro historiadores “autosapiente”, lo que implica que su trabajo tiene una dimensión terapéutica, en tanto que ayuda a las comunidades a liberarse de falsas generalizaciones y a construir una visión más auténtica de su pasado. Este valor puede servir como una herramienta de reflexión colectiva, reconociendo el rol de la Hacienda San Vicente y la lechería en la construcción del patrimonio cultural e industrial del país. La microhistoria, entonces, no solo enriquece la comprensión del patrimonio desde una perspectiva histórica, sino que también se convierte en un mecanismo para fortalecer la identidad de las comunidades y darles un sentido de pertenencia a través de su propio pasado. Así, el estudio de la historia local, de las historias de vida de aquellos que habitaron en esa época, contribuye a la creación de una memoria activa que conecta el pasado con el presente, darle valor y proyectarla hacia el futuro.

En síntesis, el marco conceptual de esta investigación integra tres dimensiones fundamentales, en las que en primer lugar, se reconoce la evaluación de la industria láctea del país y el papel que desempeñaron las políticas públicas de nutrición en la configuración de nuevos modelos de desarrollo social y productivo. En segundo lugar, se consideran los enfoques sobre patrimonio cultural e industrial, que permiten valorar este hito no sólo como un referente del patrimonio industrial del país.

Finalmente, la memoria colectiva y la microhistoria ofrecen herramientas necesarias para rescatar los recuerdos locales y comprender cómo la comunidad local resignifica este legado en el presente.

De esta manera, el marco conceptual establece los cimientos para abordar el estudio de Milko como un fenómeno multidimensional y complejo, donde confluyen historia económica y social, procesos de patrimonialización y memorias colectivas. Sobre esta base teórica, el siguiente capítulo aborda el desarrollo histórico y territorial de la Hacienda y la lechería, situando en el contexto el objeto de esta investigación.



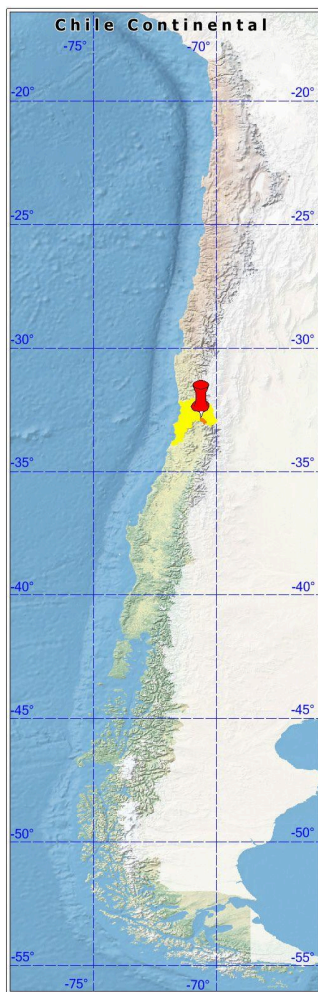
CAPITULO 2

DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN

CAPITULO 2

Ubicación espacial del estudio

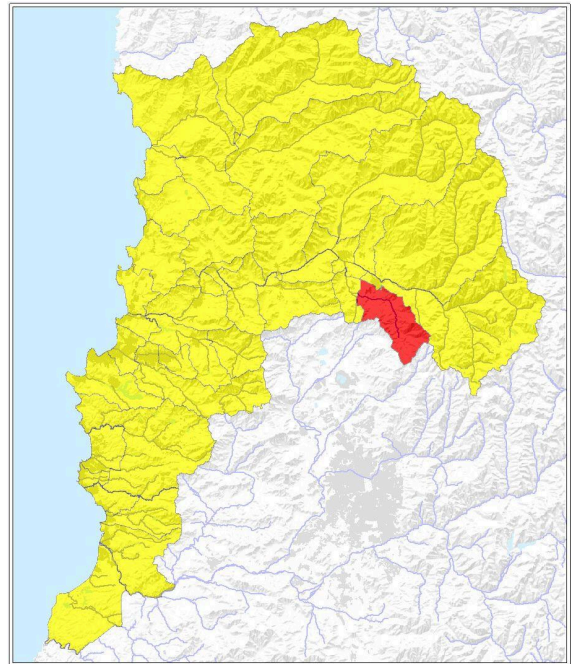
La compañía agrícola San Vicente Ferrer operó entre 1924, cuando Pascual Baburizza adquirió la hacienda, a finales de la década de 1960, en la comuna de Calle Larga en el Valle del Aconcagua, región de Valparaíso.



Mapa de Chile y de localización de la región de Valparaíso.
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas (INE), RULAMA HUE - Registro único de Localidades y Áreas Habitadas de Chile.

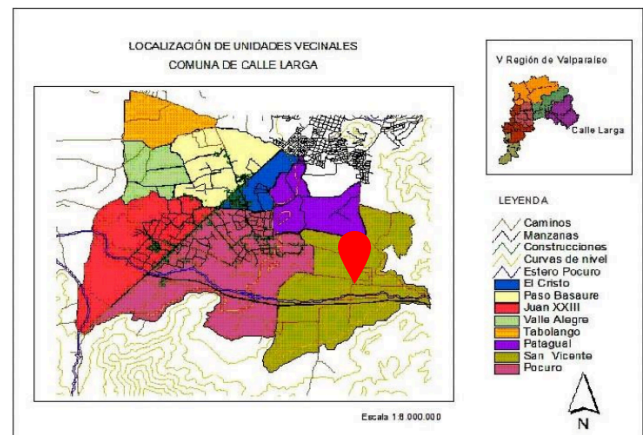
Para comprender mejor la localización geográfica y las características del entorno donde operó la Compañía, se presenta a continuación una serie de

mapas de la Comuna de Calle Larga. Estos mapas permiten situar el espacio territorial en su contexto actual, así como observar la configuración comunal dentro del Valle del Aconcagua en la región de Valparaíso.



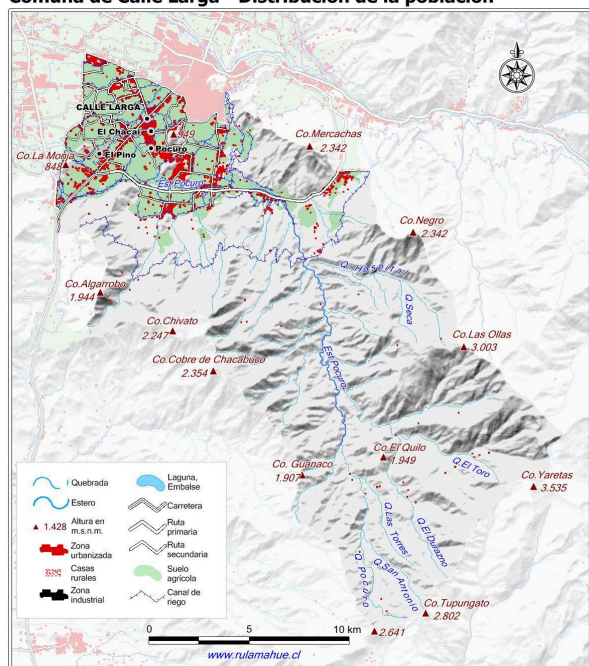
Mapa de la comuna de Calle Larga, Región Valparaíso (en rojo).
Fuente: INE - RULAMA HUE

Por otra parte, la localidad donde se sitúa la ex hacienda, es actualmente la localidad de San Vicente, en la comuna de Calle Larga.



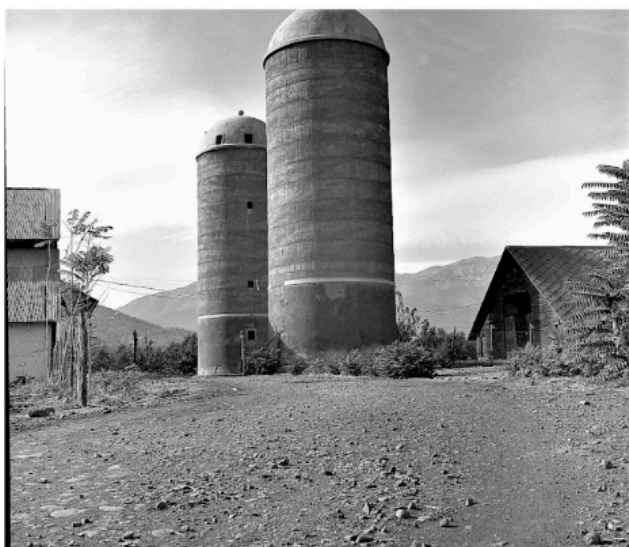
Mapa de la localidad de San Vicente, en Calle Larga. San Vicente se representa por el color verde-oliva en el siguiente mapa.
Fuente: I. Municipalidad de Calle Larga.

Comuna de Calle Larga - Distribución de la población



Mapa de la distribución de la población respecto de la geografía total comunal, en la que cabe destacar que la totalidad de la población callelarguina se concentra en el camino que conecta a Los Andes, Santiago y Mendoza. El resto, que es gran parte de la geografía comunal, corresponde a sectores precordilleranos y cordilleranos. Fuente: INE - RULAMAHE

CASONA SAN VICENTE DE FERRER / CALLE LARGA



ARCHIVO FOTOGRÁFICO DIRECCIÓN DE ARQUITECTURA

Antecedentes previos sobre la Hacienda San Vicente Ferrer.

La Hacienda San Vicente Ferrer se originó en 1711, cuando la orden de Santo Domingo (Dominicos) vendió una parte de las tierras que poseía en el valle de Santa Rosa. La orden de los Dominicos crean 1687 un hospicio o posada con servicio religioso en la Hacienda de Santa Rosa, en la actual comuna de Calle Larga, que luego dio origen a una capilla en 1692. Esta orden es la que trae la devoción por Santa Rosa de Lima, que le dio el nombre a la ciudad de Los Andes. (Ahumada, D., y Saavedra, T., 2006).

Los terrenos contaban con riego gracias al estero Pocuro y algunos canales, por lo que eran de gran productividad, y sus bordes estaban habitados por pequeños propietarios y arrendatarios. A lo largo del tiempo, la hacienda fue cambiando de propietarios mediante herencias y ventas, siendo desde temprano una posesión altamente valorada (Cortez et al., 2012). Entre sus dueños históricos, destaca la familia Díaz Meneses, que participó de la fundación de la villa de Los Andes y aportó con personajes relevantes para la historia local y nacional.

El lugar está inserto dentro del Valle del Aconcagua, históricamente agrícola, lugar de buen clima, buenos trigos, en donde antaño se cultivaba el cáñamo y tabaco, además de sitio donde iniciaron grandes e históricas fábricas conserveras.

Este valle convivió con una profunda tradición hacendal que marcó la organización social chilena. Dentro de estas haciendas se encontraba una de las más grandes e importantes de la zona central, la Hacienda San Vicente Ferrer, fundada de 1711 luego de que la orden de Santo Domingo vendiera estas

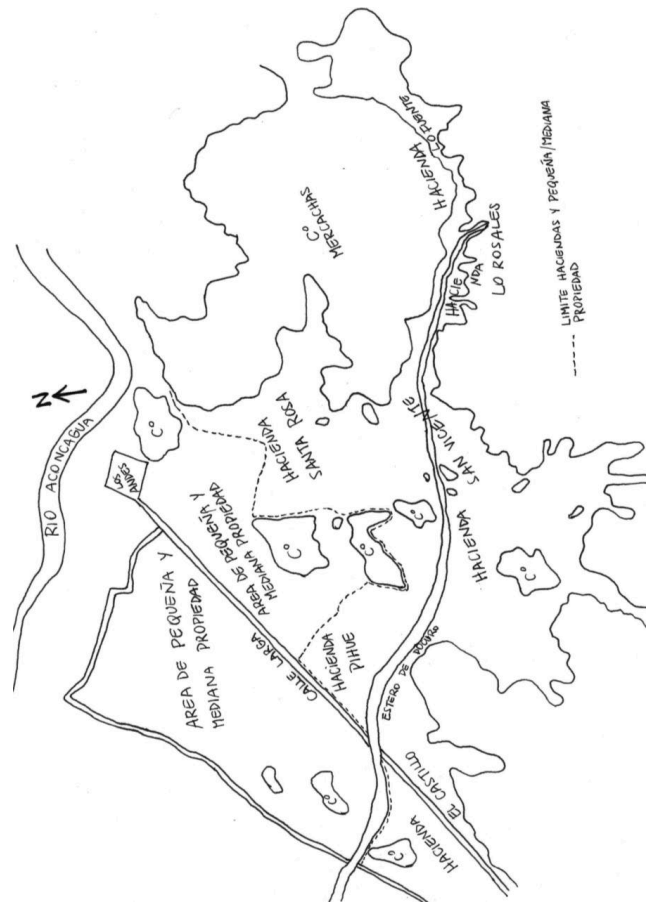
tierras y fueran adquiridas por el empresario y filántropo croata Pascual Burriza Soletic en 1924, fue una de las primera en incorporar procesos agroindustriales, como la producción de leche, mantequillas, conservas y la leche en polvo mediante la técnica roller.

La Hacienda de San Vicente, desde muy temprano fue una propiedad altamente valorada, por su productivo paño agrario, su acceso a agua, leña y madera, su ubicación respecto del Estero de Pocuro y cercanía al Camino Real de Cuyo. Como se ha observado en este apretado recuento, esta hacienda es la muestra de interés económico que adquiere el Valle de Santa Rosa, para la inversión de la elite burocrática y económica de Santiago, compuesta por hispanos y criollos. Desde mediados del siglo XVII, San Vicente es transada y negociada tanto a nivel local como en los pasillos del poder central o en las casas del centro de Santiago.

La hacienda era una unidad autosuficiente en la que se reunían todos los servicios necesarios para la vida: pulpería, bodegón, capilla y hasta su propia cancha de bolas. Sirvientes y patrones vivían en una especie de micro sociedad donde las relaciones sociales asumían el cariz de fuertes vínculos personales: el patrón otorgaba los medios para subsistir a sus inquilinos, al tiempo que velaba por su bienestar y moralización; el inquilino, a su vez, debía devolver esa retribución siéndole fiel y respetuoso. La hacienda San Vicente Ferrer contaba con la mayor cantidad de inquilinos según un Censo del año 1865 respecto de sus vecinas haciendas. (Cortez et al., 2012).



Imágen de la Casona de la ex Hacienda y actual Instituto Agrícola Pascual Baburizza. Fuente: Página web del Instituto Agrícola Pascual Baburizza.



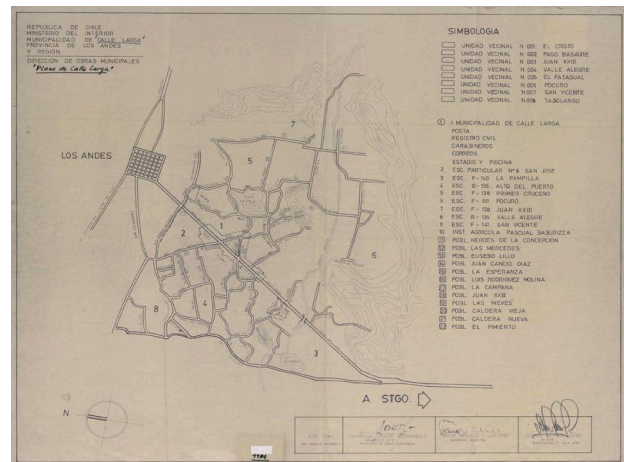
Áreas de haciendas y pequeña/mediana propiedad en Calle Larga entre 1790-1870 (Cortez et al., 2012).

En un documento notarial del año 1901 se describe la composición de la Hacienda San Vicente, a la que

se habían “agregado las propiedades denominadas Los Rosales, Los Quillayes, La Loma, Hijuela Tercera de Santa Rosa, y La Caldera” (León, 2021, citado en Cortéz et al., 2012). A inicios del siglo, los fundos San Vicente y Santa Rosa llegaron a manos de empresarios de origen croata que habían hecho su fortuna en la explotación salitrera: primero los hermanos Mitrovic y luego Pascual Baburizza.

En el año 1923, en el “Álbum Agrícola” señala para las propiedades de los hermanos Mitrovic, Santa Rosa y San Vicente, tenían extensión total de 21 mil cuadras de campo, utilizadas en la engorda de vacunos y la crianza de ovejas, y 750 cuadras regadas, donde se explotaba alfalfa enfardada «con instalación hidráulica propia», y se sembraba trigo candeal y cebada (Valenzuela, 1923, citado en Cortez et al., 2012). Un año después, en 1924, ambas propiedades fueron adquiridas por Pascual Baburizza Soletic, ciudadano de origen croata. Baburizza había formado la Compañía Agrícola San Vicente. Su gran aporte fue la transformación del predio en uno de los campos más modernos de la época.

Esta hacienda y la fábrica funcionó de la mano de su propietario Pascual Baburizza Soletic, empresario croata y bajo la administración de Hugo Jordán Guerra, en la hacienda San Vicente Ferrer, en el actual Sector de San Vicente que hoy lleva el nombre de la hacienda y en donde se emplaza el Instituto Agrícola Pascual Baburizza y el Fundo Portezuelo, propiedades actuales de la familia Luksic.



Plano de la comuna de Calle Larga en 1984. Fuente: Ministerio del interior y Municipalidad de Calle Larga. Mapoteca. Disponible en la Biblioteca Nacional Digital de Chile.

En el anterior plano comunal de Calle Larga, fechado en 1984, se aprecia la organización territorial de la época, incluyendo la localización del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB). La presencia de IAPB en este documento cartográfico del Ministerio de Interior refuerza su relevancia como referente educativo en la zona.



Fotografía de Pascual Baburizza (derecha) con Luis Mitrovic (izquierda) e hijo., s.f. Recuperada de sitio web profesionalescroatas.cl

Posterior a la muerte de Pascual Baburizza en 1941, en uno de sus terrenos, creó y dejó un legado como gesto de gratitud al país: la creación de una institución de educación secundaria en sus terrenos, destinada a la enseñanza gratuita en el ámbito técnico-agrícola. Los beneficiados serían jóvenes y se mantendría en el tiempo gracias a las ganancias del campo. Su administrador fue Hugo Jordán Guerra, quien estuvo a cargo de concretar la puesta en marcha del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB), que funciona hasta hoy.

En capítulos posteriores profundizaremos más sobre Pascual Baburizza, sin embargo en este punto es clave mencionar el rol importante de Hugo Jordán con la Lechería San Vicente.

En este sentido, fue el mismo Hugo Jordán que también le dio un gran impulso a la lechería del fundo. Esta era reconocida porque en ella se fabricó la primera “leche seca” o leche en polvo del país. La fábrica, que envasaba originalmente bajo la marca Milko y luego para Chiprodal, es uno de los hitos más recordados de la historia de San Vicente y de toda la comuna (Cortez et al., 2012).



Fotografía de Hugo Jordán Guerra. Fuente: Biblioteca Nacional de Chile.

En la hacienda, bajo la administración de Jordán, se entregó al club de huasos un terreno en el sector de El Pedrero para construir la primera medialuna. También se donó una propiedad para el Club Deportivo San Vicente para que hicieran su sede. Se mantuvieron en la hacienda dos infraestructuras: la Escuela San Vicente, que fue rebautizada como Rosa Squella en 1948, según reza una placa; y el Preventorio, espacio de atención de salud general y dental. La casa patronal y el parque de la ex hacienda son los únicos sitios dentro del ahora Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB) que tienen la declaratoria de Monumento Nacional.

Hugo Jordán Guerra fue Rector y Administrador General del Instituto Agrícola Pascual Baburizza desde Noviembre de 1941 hasta el 8 de junio de 1957, día de su muerte.

Este contexto territorial y temporal permite comprender la relevancia histórica de Milko como expresión de una etapa clave en la transición del campo chileno hacia la industria moderna y como parte del patrimonio cultural de Calle Larga.

Acercamiento histórico: Chile en el tránsito del siglo XIX al XX: modernización, Estado y territorio.

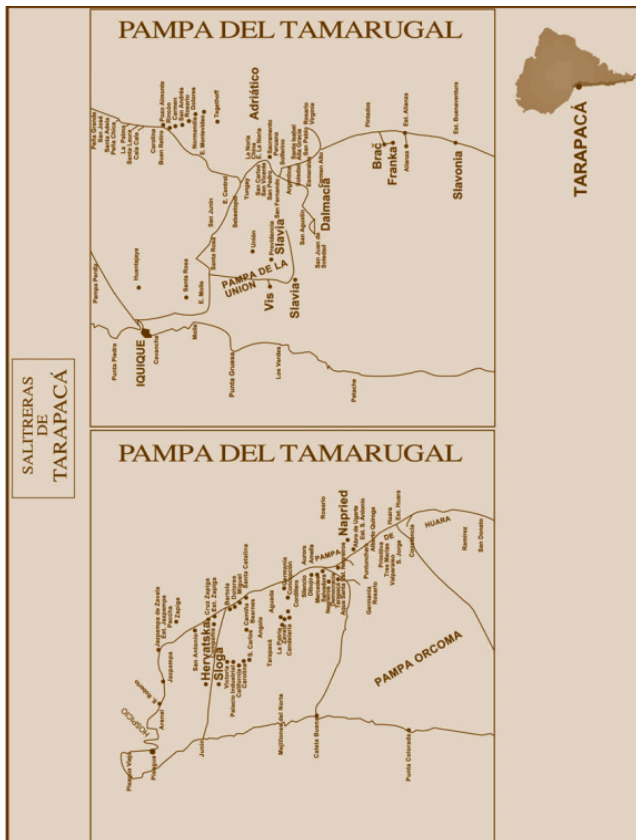
El desarrollo industrial en Chile durante la segunda mitad del siglo XIX estuvo marcado principalmente por la exportación de trigo, plata y cobre entre los años 1850 y 1960. Este auge económico permitió al Estado financiar una serie de programas y políticas públicas junto con comenzar procesos de modernización del estado que reemplazaron el sistema jurídico colonial. Paralelamente, desde el

ámbito privado, algunos empresarios filántropos también impulsaron procesos de modernización, especialmente a través de inversiones en infraestructura productiva, ayudas sociales y en materias de salud.

Entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, Chile vivió una profunda transformación económica, social y territorial. La expansión del país hacia el norte tras la Guerra del Pacífico no solo significó un cambio en las divisiones territoriales sino también en el modelo económico chileno.

La incorporación de las zonas salitreras de Tarapacá y Antofagasta ligado a la explotación del salitre. Sin embargo, este crecimiento económico no estuvo ajeno a los problemas las variantes de los mercados internacionales, la dependencia de maquinaria e insumos importados que encarecen el desarrollo industrial del salitre.

Otro de los factores que encarecen en ese período a la industria en Chile y sobre todo la del salitre, fue el efecto que dejó luego de la Primera Guerra Mundial, por lo que el país tuvo que reformular políticas económicas en la década del 1920 en donde el Estado empezará a tener un rol más activo en el desarrollo económico. Ibáñez Santa María (1938) en el libro *Los Ingenieros, El estado y la Política en Chile*, analiza que la estructuración de un Estado Moderno es un concepto que se discutía en el parlamento en 1926 en la Cámara de Diputados, mencionando la intervención del entonces Ministro de Guerra y conductor del movimiento militar, coronel Carlos Ibáñez del Campo:



Mapa de las oficinas y propiedades salitreras en Tarapacá en manos de croatas. Fuente: Memoria Chilena, *Los croatas, el salitre y Tarapacá* (captura de pantalla del PDF tomada el 3 de agosto de 2025).

... no han comprendido (Uds. los diputados) que los rumbos de un Estado moderno deben orientarse de preferencia y urgentemente hacia la solución de los problemas económicos; hacia la organización de las fuerzas productivas que constituyen la única base sólida del robustecimiento de la economía nacional. En suma, no han comprendido que el viejo criterio político debe ser sustituido por un nuevo concepto de gobierno que resuelva y ejecute, que no de los problemas nacionales. (19-10-1926)

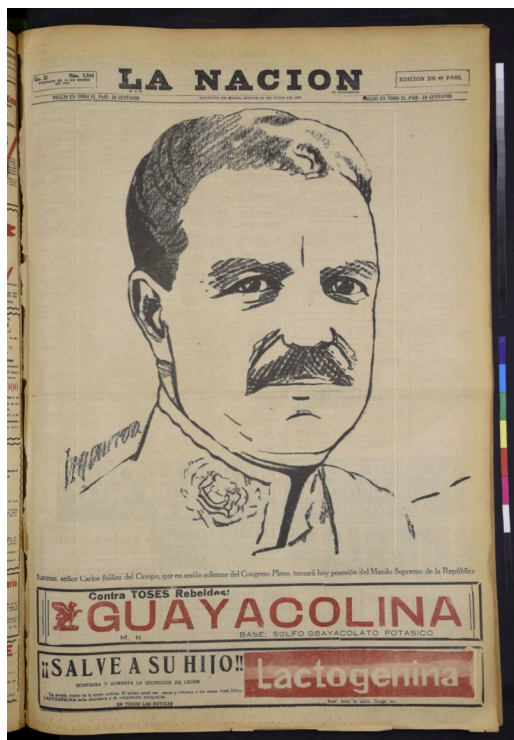


Imagen de Carlos Ibáñez del Campo, en el Diario La Nación, 21 de julio de 1927. Fuente: Memoria Chilena.

Es en efecto que, los años de prosperidad económica en Chile confluyeron gracias al salitre y al fuerte gasto público del gobierno de Ibáñez del Campo. Por otra parte, las políticas públicas de Sustitución de Importaciones en Chile y de desarrollo industrial confluyeron un cambio de modelo económico ante la crisis económica mundial de 1930. Sin embargo, este auge también tuvo un alto endeudamiento económico en el camino de la industrialización por lo que dicho provocó un fuerte shock bancario ya en el entre 1930 y 1932 en la Gran Depresión que afectó a Chile y a la Liga de las Naciones con la consecuencia del derrumbe de las exportaciones de salitre y cobre.

La cuestión social y las políticas públicas y privadas alimentarias lácteas (1900-1960)

Durante la primera mitad del siglo XX, el Estado chileno llegó a implementar una serie de políticas orientadas a reducir la alta mortalidad infantil, la desnutrición y las condiciones sanitarias deficientes. En este contexto, la leche se transformó en un alimento de primera necesidad y estratégico, tanto por su simbolismo en la construcción de un Estado preocupado por la infancia a través de una serie de acciones en la historia de la industria láctea del país.

Un breve contexto puede obtenerse del artículo de Pérez, Valenzuela, Pando, Chamorro, y Ayala (2024) en la *Revista Chilena de Nutrición de 2024* escrito con motivo de la conmemoración de los cincuenta años de *Leche Purita*. Allí se analiza la evolución de las políticas nutricionales en Chile y se señala que, a comienzos del siglo XX (1900), la tasa de malnutrición moderada a severa en niños (varones) alcanzaba el 15-19%, acompañada de una alta mortalidad infantil. Es en este contexto que surgen las primeras iniciativas de alimentación complementaria, financiadas mediante la beneficencia, como la apertura de dispensarios del *Patronato Nacional de la Infancia* (1901), posteriormente son reemplazados por “*Las Gotas de Leche*” (1906).

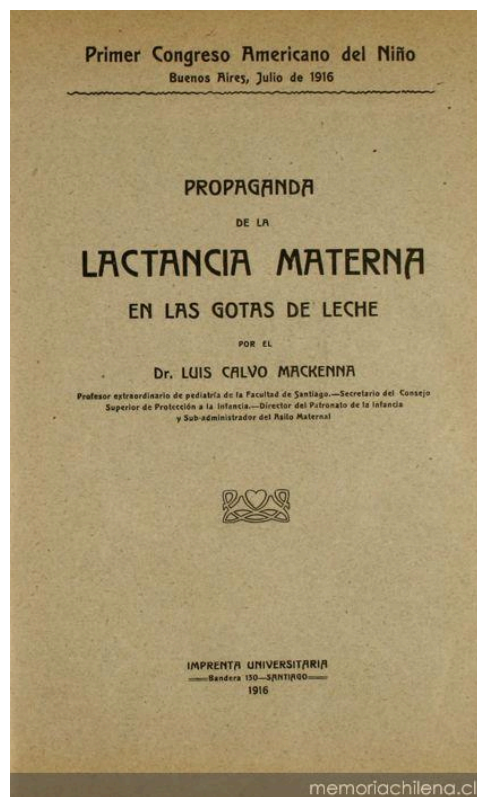
Complementando esta mirada, Zárate (2010), en su estudio sobre *Lactancia materna y alimentación maternoinfantil (1900 y 1950)*, plantea que el Estado chileno promovió la “maternidad científica” a través de una intensa regulación médica de la lactancia y la alimentación artificial. Programas como *La Gota de*

Leche, impulsaron la distribución de leche líquida y educación a las madres, posicionando a la leche -ya fuera materna o bovina- como “el licor de la vida”. Sin embargo, estas iniciativas estuvieron centradas principalmente en el consumo, sin abordar aún la producción, y mucho menos en formas industriales alternativas como la leche en polvo.

Hasta entonces, los esfuerzos eran impulsados por parte de privados y filántropos. Recién en 1924, según Pérez et al. (2024), se implementa la primera iniciativa estatal en nutrición con la creación de la Ley del Seguro Obrero que contemplaba la entrega de leche para todas las madres obreras que no amamantaban a sus hijos. Esta política pública se mantuvo hasta 1937, cuando la nueva Ley Madre-Hijo destinó un 5% de los fondos de seguridad social a los programas de leche.

En esta línea, Hernández (2015) analiza el impacto de la creación de la Central de la Leche en la década de 1930, destacando su rol en la estandarización sanitaria de la leche, la fiscalización de la producción y la consolidación del consumo de leche como política de Estado. Este modelo representó un avance en la articulación entre salud pública, tecnología y planificación estatal, con foco en la distribución urbana de leche pasteurizada como estrategia para reducir la mortalidad infantil.

Complementariamente, Asenjo (2022) documenta cómo las políticas públicas de pasteurización y control de calidad de la leche permitieron una notable disminución de la mortalidad infantil entre 1930 y 1960 en Santiago. Su análisis destaca el modelo centralizado de distribución basado en leche líquida.



Propaganda de lactancia materna en las *Gotas de Leche* (Calvo Mackenna, 1916). Biblioteca Nacional de Chile. Recuperado del sitio web de Memoria Chilena



Publicidad de Harina Lacteada (Zig-Zag, año IV, p. 22). Fuente: Revista *Zig-Zag* (año IV, enero-marzo 1909), p. 22. Captura de pantalla desde Memoria Chilena, tomada el 3 de agosto de 2025.



Imagen de leche condensada de la época, publicidad 1927.
 Fuente: Revista *Familia*, Zig-Zag, enero 1927, p. 47. Captura del sitio web Memoria Chilena.

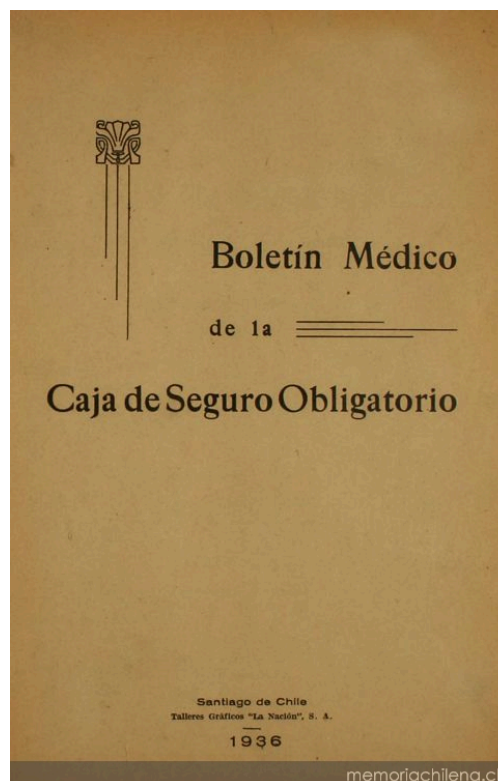
En paralelo a estas políticas, entre 1930 y 1940 se instaló la primera planta desecadora de leche en Chile (Pérez, et al., 2024). Además, en ese mismo período comenzaron a llegar al país donaciones internacionales de leche en polvo desde UNICEF y Cáritas, lo que dio paso a un hito aún más relevante que menciona el autor: el financiamiento internacional del Fondo de las Naciones Unidas para la creación de la primera planta elaboradora de leche en polvo en Chile (Pérez, et al., 2024).

La *Revista Chilena de Nutrición* incluye una figura que sintetiza los principales hitos de las políticas de las nutricionales entorno a la leche en Chile durante los siglos XX y XXI.

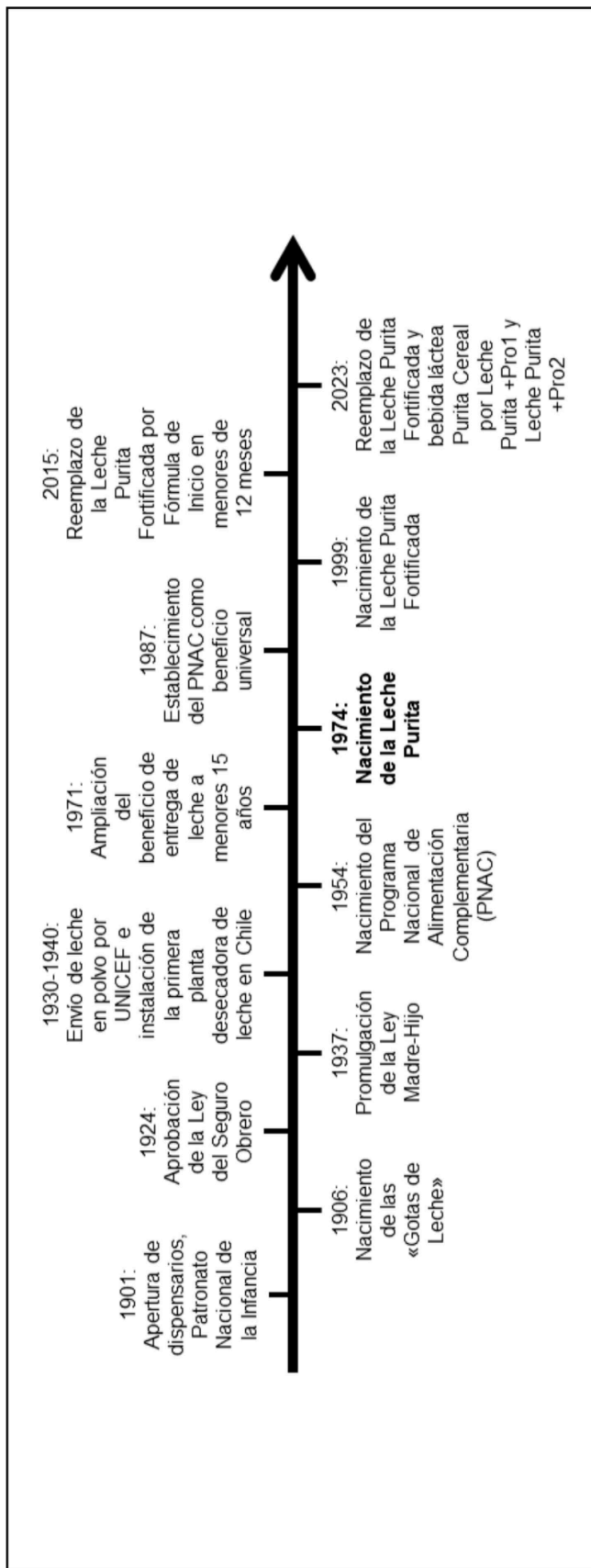
En este panorama, el caso de Milko aparece como una experiencia adelantada, en un contexto rural, pero con una tecnología innovadora, que se articula con las preocupaciones estatales de la época, en lo

relacionado a la desnutrición infantil. Sin embargo, ha quedado fuera del relato historiográfico o de una documentación más profunda. Este análisis permite visibilizar que Milko está particularmente poco explorada, pese haber sido pionera en los procesos de industrialización láctea en Chile.

Antes de la década de 1930, ya existían intentos por enfrentar la desnutrición infantil en Chile a través de soluciones alimentarias artificiales. Uno de los productos más representativos de esta etapa fue el Glaxo, una mezcla de leche y harinas, utilizada como alternativa a la lactancia materna. Según relata María Soledad Zárate (2010) en su artículo *“El licor de la vida: Lactancia y alimentación materno-infantil, Chile (1900-1950)”*, este producto era promovido intensamente por el comercio a través de estrategias publicitarias dirigida a mujeres de sectores populares y clase proletaria.



Portada del Boletín médico de la Caja de Seguro Obligatorio : índice general, 1934-1935. Fuente: Memoria Chilena.



En este entonces, el médico Luis Calvo Mackenna criticaba su uso debido a los riesgos asociados y a su aparente valor nutricional cuestionable, especialmente reconocía que muchos niños eran alimentados con Glaxo, especialmente entre quienes no podían acceder a la leche fresca, y que su mezcla de leche con harinas, como trigo, arroz o maíz y avena, en un uso prematuro y con frecuencia provocaba problemas digestivos en los lactantes.



El Mercurio destaca la labor de AMICAM (Asociación de Amigos del Hospital Luis Calvo Mackenna). Fuente: AMICAM (amicam.cl). Captura de pantalla del 3 de agosto de 2025.

Fuente: Revista Chilena de Nutrición de 2024 sobre la conmemoración de los cincuenta años de Leche Purita.



Publicidad de Glaxo: leche maternizada. Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile. Disponible en memoriachilena.cl

Estas prácticas dan cuenta de los esfuerzos, principalmente de médicos y privados, por suplir la falta de lactancia materna y enfrentar la malnutrición de los niños del país.

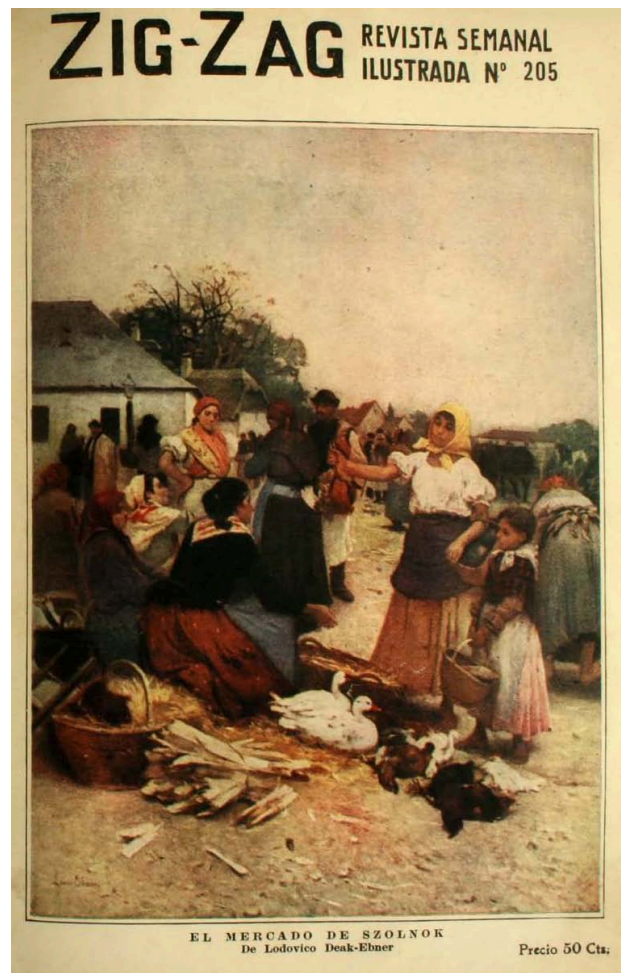
La leche en polvo en Chile.

El uso de la leche en polvo en Chile está estrechamente ligado a las transformaciones del sistema alimentario del siglo pasado. Sin embargo, como vimos anteriormente, no fue hasta 1930 que recién surge el escenario para que la leche deshidratada esté presente en Chile. No obstante, 20 años antes, en el número 205 de la revista *Zig-Zag*, publicado en 1909, se mencionaba que la leche en polvo podría posicionarse como una alternativa

innovadora a la leche fresca, especialmente por su capacidad de conservación y facilidad de transporte.

Según este artículo de *ZIG-ZAG*, había un invento atribuido a John A. Just que permitió transformar la leche líquida en un polvo blanco y seco sin alterar sus propiedades nutricionales ni higiénicas, gracias a un proceso de evaporación controlada mediante cilindros metálicos.

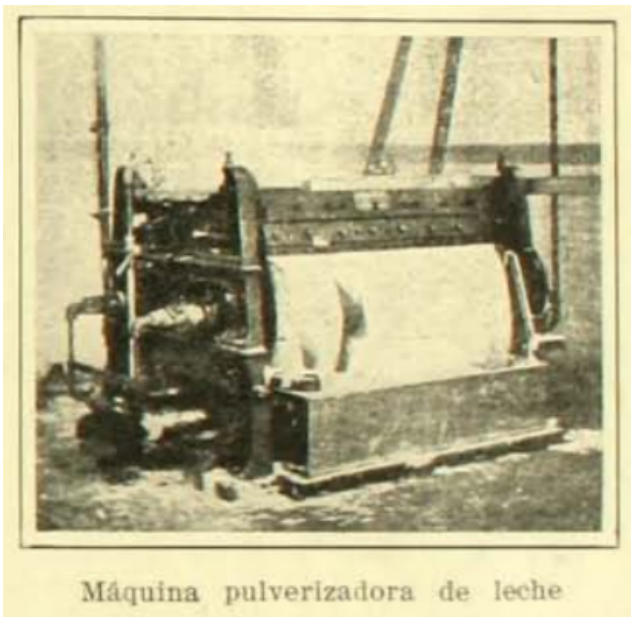
El editor del ejemplar de *ZIG-ZAG*, Luis Castillo, destacaba con entusiasmo que este ingenioso procedimiento puede distribuirse por correo para el abastecimiento de los grandes centros de población.



Revista *Zig-Zag*, año 1909. Fuente: *Zig-Zag* (1909), revista *Zig-Zag*, captura de pantalla desde Memoria Chilena, tomada el 6 de agosto de 2025.

“Calcúlese qué gran provecho, y qué grado de adelanto higiénico, alcanzaríamos en Chile, cuando este invento se aporte y se difunda en el país!” enfatiza Luis Castillo, editor de aquel ejemplar. (Zig-Zag, 1909)

Efectivamente, en la década de 1930, comenzaron a materializarse las primeras experiencias de producción de leche en el país. Según el Ministerio de Salud (2010), en 1934 el Seguro Obrero comenzó a adquirir grandes cantidades de leche a Nestlé, ya que era la única empresa capaz de proveer leche deshidratada para su conservación. Paralelamente, el país comenzó a recibir excedentes de leche en polvo desde países industrializados como parte de donaciones internacionales lideradas por UNICEF y Cáritas. En el mismo informe, se destaca que en 1937, la Sociedad Agrícola San Vicente, una empresa privada, ya producía paralelamente leche entera en polvo, la que la convertiría en una de las primeras proveedoras nacionales del producto para fines sanitarios (Ministerio de Salud, 2010, p.40).



Este dato afirma que ya existía producción local de leche en polvo, incluso antes de 1937, siendo la Hacienda San Vicente pionera a nivel nacional.

LECHE EN POLVO

DESPUES de muchos años de labor y de diferentes tentativas basadas en distintos procedimientos encaminados a un mismo fin: el de transformar la leche en polvo con el objeto principal de hacerla transportable a largas distancias, manteniéndola inalterable, se ha conseguido por fin la solución de este importante problema por el ingenioso invento de Mr. John A. Just.

Los ensayos preliminares de conservar y trasportar fácilmente la leche, dieron por resultado la invención de la leche condensada, invento que constituye hoy día una industria de consideración y de grandes utilidades comerciales para los que de ella se ocupan, pero los procedimientos de condensar la leche sobre ser costosos, ofrecen ciertos inconvenientes, que han obligado a seguir adelante con estos estudios hasta obtener la leche en estado sólido y en polvo sometiéndola a un procedimiento que se basa en la evaporación de toda el agua que contiene sin que se coagule la albúmina que toda leche posee. El aparato pulverizador de la leche es muy sencillo: consiste en dos cilindros metálicos y huecos de 75 centímetros de diámetro por un metro de largo, colocados paralelamente entre sí y separados por una distancia de dos milímetros. Dichos cilindros giran en sentido inverso a razón de 6 vueltas por minuto y reciben por su interior una corriente de vapor de 3 atmósferas de presión. La leche líquida, cayendo lenta y homogéneamente entre los cilindros se desprende instantáneamente de toda el agua que contiene despositándose sobre ellos en forma de una delgada película blanquecina que unas láminas metálicas que frotan los cilindros y colocadas en sentido inverso al movimiento que llevan, desprenden en estado de polvo blanco y seco. Después, el polvo enfriado es recogido automáticamente por un elevador para ser vaciado en seguida sobre un tamiz.

Dada la alta temperatura a que se le somete al tiempo de pulverizarla, los más profijos exámenes bacteriológicos han acreditado la leche en polvo, como alimento desprovisto, de todo contagio y de una duración indefinida por su inmunidad. A pesar de eso, para que este polvo reúna las más seguras condiciones de higiene y de salubridad, en algunas fábricas europeas se le somete a una rigurosa pasterización, antes de entregarlo al consumo.

Se han hecho ensayos prácticos para apreciar su valor nutritivo y se ha visto que convenientemente mezclado este polvo con agua caliente de 70 grados de temperatura da una leche excelente que presenta todos los caracteres de la leche fresca, esterilizada por la ebullición.

El Departamento de sanidad neoyorquina, antes de recomendarlo al consumo, lo sometió a una experiencia práctica dándole a beber a 350 niños de 1 día a 2 años de edad que gozaban de excelente salud y que no alternaron este alimento con ningún otro. Después de muchos meses, se vió que la salud en ninguno de los niños decaía y que su peso aumentaba progresivamente de conformidad con la edad y la constitución de cada cual.

Análogas experiencias se han hecho supervigiladas por el mismo departamento de sanidad, entregándose raciones dolicadas a las madres que han querido adoptar para sus hijos este género de alimentación previniéndoles que, cualquiera que fuera la porción que los niños desechasen, debían inutilizarla para el objeto perseguido y en ción de la leche en polvo para emplearla en mamaderas ha suplido y á veces con ventajas al uso de la leche fresca.

De todas las experiencias, hasta ahora recogidas en los países europeos y americanos que la fabrican, se ha arribado al resultado que la leche en polvo es un alimento de primer orden y que salvo los casos de debilidad y de ciertas enfermedades, puede perfectamente reemplazar la leche animal en cualquiera de las formas en que hasta hoy se la ha bebido. Su uso está llamado, no obstante, á garantirse, vinculándolo a la conveniente proporción de agua

Máquina pulverizadora de leche

en que debe disolverse para la mamaderas de las guaguas y en conformidad á la edad y estado de salud del consumidor.

Desde el punto de vista de la economía, estará de más agregar después de lo dicho el rol que habrá de desempeñar la leche pulverizada en la alimentación del ejército y en el abastecimiento de viajeros y exploradores.

Por lo demás, sus ventajas sobre la leche fresca se notan de antemano en razón de la comodidad que ofrece para ser transportada á pequeñas y largas distancias y por su fácil conservación que contrasta con la gran alterabilidad de esta última.

Con este ingenioso procedimiento se consigue reducir la leche pura al 13 por ciento de su peso y su volumen hasta una proporción ínfima, incomparable, pudiéndose también prensar y reducir á pequeñas pastillas susceptibles de distribuirse por correo para el abastecimiento de los grandes centros de población.

Calcúlese qué gran provecho y qué grado de adelanto higiénico, alcanzaríamos en Chile, cuando este invento se adopte y se difunda en el país!

LUIS CASTILLO

Publicidad “Leche en polvo”, Zig-Zag, año 1909. Fuente: Zig-Zag (1909), revista Zig-Zag, captura de pantalla desde Memoria Chilena, tomada el 6 de agosto de 2025.

Estas experiencias privadas se daban en paralelo a las primeras alianzas entre el Estado y la industria, como la creación en 1938 de la Sociedad Nacional Lechera de Graneros, una empresa público-privada entre el Estado chileno y Nestlé, donde esta última aportaba la tecnología y el 51% del capital (Ministerio de Salud, p.40).

Estas transformaciones en torno a la leche, tanto en su dimensión nutricional como simbólica y como se mencionaron anteriormente, se articularon en iniciativas específicas impulsadas desde la beneficencia privada. Una de las más relevantes fue el Programa Gotas de Leche, donde destaca la participación de filántropos como Pascual Baburizza, cuya labor temporada en la producción leche permite trazar una continuidad significativa en el proceso de modernización agroindustrial.

El Patronato Nacional de la Infancia y el Programa Gotas de Leche (1900 - 1940) y su relación con Pascual Baburizza.

El Programa Gotas de Leche fue una iniciativa de carácter privado que surgió como respuesta ante la alarmante mortalidad infantil en Chile a comienzos del siglo XX. Inspirada en un modelo francés y adoptada inicialmente por el Patronato Nacional de la Infancia, su propósito fue brindar apoyo alimenticio y sanitario a niños pequeños y a sus madres en situación de pobreza. Esta iniciativa reflejaba la creciente preocupación por la salud pública incluso antes que el propio Estado. Así mismo, más adelante surgieron políticas públicas e inversiones por parte de privados, sin dejar afuera las presiones internacionales desde la UNICEF.

Estas instituciones promovieron la puericultura, incentivaron la lactancia materna y ofrecieron leche artificial cuando era necesario, articulando una red de atención comunitaria que combinaba asistencia médica, educación materna y visitas domiciliarias.



El estudio de estos casos, como la historia de la industria láctea de país, permite, por tanto, comprender cómo la necesidad de garantizar el acceso a alimentos básicos y combatir la mortalidad infantil, fue también un motor para la implementación de nuevas formas de producción industrial, en un país que comenzaba a discutir sus políticas de inversión, de desarrollo e independencia agroalimentaria ligado con objetivos de bienestar social.

Su legado se mantiene hasta hoy en organizaciones que continúan su labor.

En palabras de la propia institución, el Patronato fue creado el 3 de agosto de 1901, “con el objetivo de proteger y asistir a la infancia desvalida del país” en medio de una grave epidemia de sarampión que afectaba a la población infantil, organizando de manera urgente las atenciones de madres e infantes a través de la entrega de alimentos básicos, ropa y atención médica gratuita, y estableciendo posteriormente la red de consultorios denominada “Gotas de Leche” (Patronato Nacional de la Infancia s.f.).

Su labor tuvo un rápido impacto: hacia 1912 se había atendido a 8.000 niños de 0 a 2 años, con una supervivencia estimada de más de 3.000 menores gracias a las medidas de higiene y alimentación implementadas (Patronato Nacional de la Infancia s.f.). La primera “Gotas de Leche” fue inaugurada en 1911, y posteriormente se expandió por el territorio nacional, alcanzando 27 centros en funcionamiento en distintas ciudades del país.

Estas instituciones contaban con enfermeras y visitadoras sociales, quienes realizaban visitas domiciliarias cada 15 o 30 días para controlar el estado de la salud del niño y orientar a las madres sobre cuidados y alimentación (Patronato Nacional de la Infancia s.f.). Incluso, éstas tuvieron sus centros en Viña del Mar hasta en la vecina comuna de San Felipe en la región de Valparaíso.

La labor filantrópica de Pascual Baburizza Soletic fue parte de la élite benefactora para esta causa social del país. En los archivos digitales de la página web de memoria chilena hay antecedentes sobre la participación de Pascual Baburizza en el Patronato Nacional de la Infancia en en 1921 cuando era director de Banco Yuyoslavo y suscriptor de La Gota de Leche y en el año 1922 cuando era parte de directorio de la Compañía Intencionalidad de Seguros Generales “La Unión Nacional” y sueño de las oficinas salitreras “Baburizza, Lukinovic y Cía”, así mismo en 1923, Baburizza era dueño de la “Compañía Salitrera Lastenia”, dueña de 11 oficinas en el país. (Durruty, 1993)



Ventanilla para el reparto de leche memoriachilena.cl

Imagen de la Sociedad Gotas de Leche de Viña del Mar (circa 1920). Fuente: Biblioteca Nacional de Chile, Memoria Chilena.



Fachada a la calle Valparaíso memoriachilena.cl

Imagen de la Sociedad Gotas de Leche de Viña del Mar (circa 1920). Fuente: Biblioteca Nacional de Chile, Memoria Chilena.

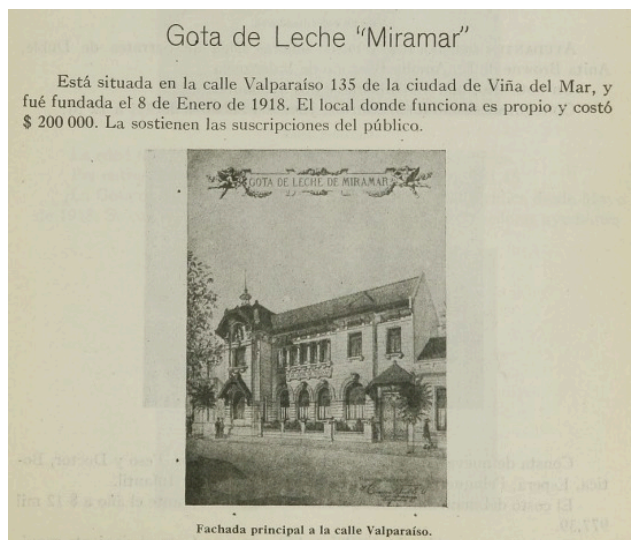
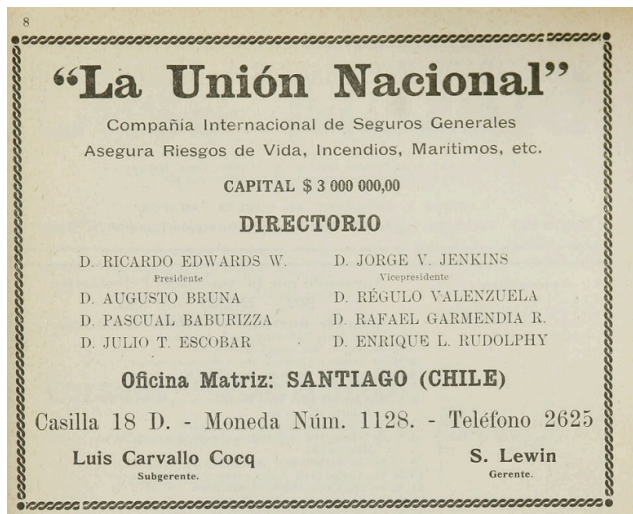
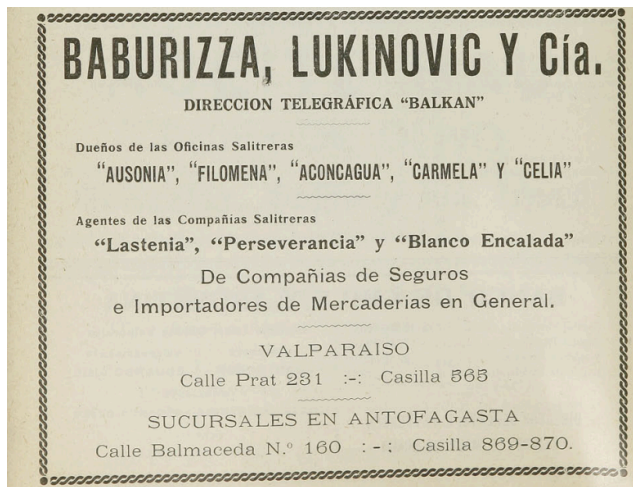


Imagen: Almanaque del Patronato Nacional de la Infancia. Santiago de Chile: El Patronato, 1920-1958. 31 volúmenes, año 2, (1921), página 167.



Publicidad de Pascual Baburizza en revistas de la época. Fuente: Memoria Chilena.



Publicidad de Pascual Baburizza en revistas de la época. Fuente: Memoria Chilena.

Indicios de la fabricación de la primera leche en polvo del país (1930-1940).

Mientras el Estado comenzaba a estructurar sus primeras acciones institucionales ante la desnutrición infantil, paralelamente surgían experiencias privadas

en torno al desarrollo industrial lácteo. Una de ellas fue la primera leche desecada en Chile, conocida como MILKO, que nacería en la comuna de Calle Larga, en el interior de la Región de Valparaíso, de la mano de la Compañía Agrícola San Vicente, en las instalaciones de la Hacienda San Vicente Ferrer, de propiedad de Pascual Baburizza Soletic.

Este apartado será profundizado más adelante.

La Central de Leche (1935-1960).

La consolidación del consumo de leche como símbolo de bienestar y salud en Chile no fue un proceso espontáneo, sino el resultado de esfuerzos privados en sus inicios, y estatales de largo aliento que combinó preocupaciones sanitarias - tanto nacionales como internacionales - nutricionales y productivas. En este proceso, la creación de la Central de la Leche durante la década de 1930 constituyó una de las expresiones más concretas de la relación entre salud pública e industrialización alimentaria.

Según el análisis de Hernández (2015), la Central de la Leche fue concebida como una iniciativa estatal para conservar, fiscalizar y expandir la producción de y distribución de leche, garantizando estándares sanitarios en el contexto de una creciente preocupación por la desnutrición infantil. Este modelo, influido por las políticas de salud públicas, reforzaba la idea de que el Estado debía asumir un rol activo en la producción de alimentos básicos, en especial de aquellos asociados al crecimiento infantil.

Entre 1935 y 1960, la Central de la Leche funcionó como eje articulador entre productores, servicios de

salud, municipios y escuelas. En ese período se institucionalizó el consumo de leche como una política de Estado, fortaleciendo además, la industria lechera nacional.

La historia de la Central de la Leche resulta especialmente interesante para este estudio, pues sitúa a Milko dentro de un contexto más amplio, en el cual la producción de leche.



Edición de la Central de la Leche, Santiago. Fuente: Memoria Chilena.

El proceso de institucionalización del consumo de leche iniciado con La Central de la Leche preparó el camino para nuevas políticas públicas, cada vez más focalizadas en la infancia, madres y los sectores vulnerables. Así, durante las décadas siguientes, el Estado profundizó su rol como garante del acceso a este alimento esencial, dando paso a programas más universales como el Programa Medio Litro de Leche. Este Programa, fue uno de los hitos más

relevantes en la historia de la nutrición y salubridad pública en Chile.

El Programa Medio Litro de Leche (1970).

Este programa fue una de las políticas públicas más emblemáticas en el ámbito de la nutrición infantil en Chile. Su origen remonta al gobierno de la Unidad Popular (1970-1973) debido a iniciativas previas impulsadas por en ese entonces el Servicio Nacional de Salud (SNS) a comienzos de los años 50, financiadas mediante la Ley 12.462 (Asenjo, 2022).



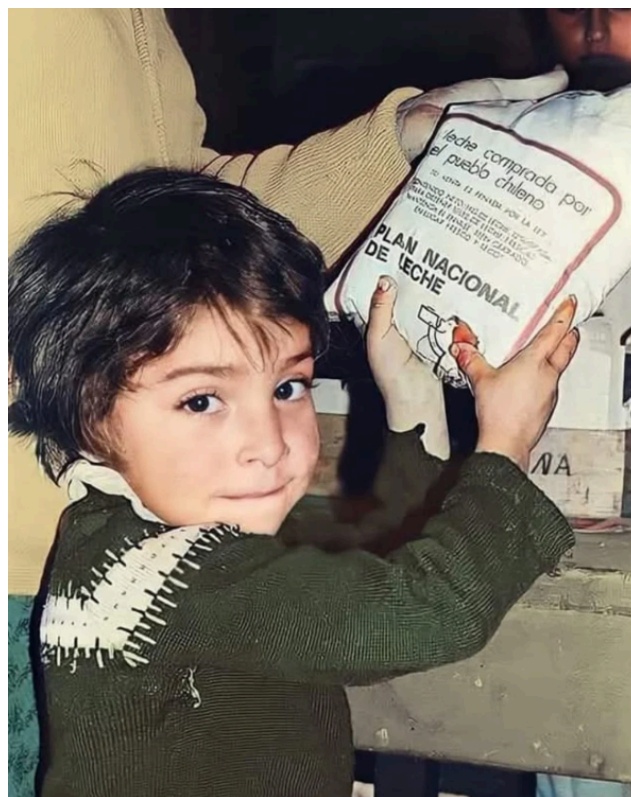
Portada del folleto “Por qué el medio litro de leche: carta abierta a las madres chilenas” (1971). Fuente: Memoria Chilena (Universitaria, 1971). Captura de pantalla tomada el 6 de agosto de 2025.

Fue con el gobierno de Salvador Allende que se lanzó la campaña “Medio Litro de Leche para Todos” en enero de 1971, que consistía en la entrega diaria

y gratuita de medio litro de leche líquida a niños menores de dos años, madres gestantes y lactantes atendidas en consultorios públicos. Luego, bajo la dictadura militar, el programa no sólo continuó, sino que incluyó la entrega de leche en polvo “Leche Purita” en 1974 en formato deshidratado.

Por su parte, un artículo de la *Revista Austral de Ciencias Sociales* (RACS, 2024) resalta que el Servicio Nacional de Salud buscó no solo expandir el acceso a la leche, sino también “durante la campaña del medio litro de leche, el Servicio buscó estandarizar los cuidados maternos al servicio de un proyecto revolucionario” (la Campaña del medio litro de leche....2024, p.233). Esta política pública, diseñada para proveer leche líquida o en polvo a madres, gestantes y niños, también implicaba una apuesta por regular las prácticas de alimentación en el espacio privado de un hogar articulándose una relación vertical Estado-Maternidad dentro de la agenda de salud pública nacional.

Durante la dictadura militar en Chile iniciada en 1973, a diferencia de otros programas sociales que fueron eliminados, el Programa medio Litro de Leche se mantuvo en funcionamiento. No solo se aseguró su continuidad, sino que también surgió un nuevo producto alimenticio que marcaría profundamente la alimentación infantil de aquellas generaciones: la Leche Purita.



Niño recibiendo medio litro de leche. Fuente: Memoria Chilena.

El Nacimiento de la Leche Purita en Chile (1974).

El artículo de Pérez et al. (2024) de la *Revista Chilena de Nutrición*, destaca la introducción de la Leche Purita en Chile en el año 1974, que marcó un hito clave en las políticas nutricionales en Chile, en un contexto de alta mortalidad infantil y desigualdad, que logró mejorar significativamente el estado nutricional de niños menores de dos años y mujeres embarazadas. Desde ahí en adelante, se impulsaron focalizaciones de recursos y nuevas formulaciones de la leche en la década de 1990 que crearon las bases para la creación de la nueva Leche Purita Fortificada en 1999, que logró reducir aún más los problemas de salud infantil como la anemia. Hoy, más de cincuenta años después, el legado de esta política sigue vigente, pues desde 2003 el programa entrega leche en los consultorios de salud pública

del país con nuevas fórmulas Purita, confirmando que la leche continúa siendo un pilar fundamental en la nutrición pública infantil en Chile.



Publicidad de Leche Purita. Fuente: Universidad de Chile

Milko y la Compañía Agrícola San Vicente: antecedentes sobre la fabricación de la primera leche en polvo del país (1930-1940)

La historia de la leche en polvo en Chile ha sido ampliamente abordada desde la perspectiva de las políticas públicas implementadas a partir de la década de 1930. Estas políticas públicas, como vimos anteriormente, han sido profundamente estudiadas, y no es motivo de profundización para este estudio en particular, sino más bien corresponden a situar el contexto de la marca Milko.

Es así que, un caso pionero escasamente documentado, es la existencia de experiencias productivas privadas que antecedieron o convivieron con estas políticas estatales. Una de ellas fue desarrollada por la Compañía Agrícola San Vicente

en la comuna de Calle Larga, específicamente en la Hacienda San Vicente Ferrer, propiedad del empresario croata Pascual Baburizza Soletic, en donde llegó a tener una de las plantas lecheras más modernas del país, creando la marca Milko y la posterior adquisición de esta marca por parte de empresas como Chiprodal y Nestlé. Este análisis busca indagar más sobre esta marca y contribuir al reconocimiento patrimonial e industrial de un hito pionero en la historia alimentaria de Chile.

Hacienda San Vicente Ferrer: antecedentes históricos y la figura de Pascual Baburizza.

La Hacienda San Vicente Ferrer, ubicada en la comuna de Calle Larga, en el Valle del Aconcagua, fue una de las propiedades más importantes y significativas del Valle Central de nuestro país. Su origen se remonta al período colonial, desde las encomiendas españolas, y su historia ha estado marcada por un continuo proceso de transacciones, subdivisiones y transformaciones agrarias. Desde el siglo XVII fue considerada una hacienda estratégica y autosuficiente, con un modelo de funcionamiento que integraba la producción agrícola y ganadera, acceso a agua en un valle fértil, muy cerca del Camino Real de Cuyo, aseguraba el abastecimiento interno (social, educacional y religioso), con una estructura jerárquica tradicional entre patrón e inquilinos. A inicios de ese siglo, fue adquirida por empresarios de origen croata, primero los hermanos Mitrovic y luego por Pascual Baburizza Soletic, quien comprando esta propiedad marcó un antes y un después en su desarrollo.

Según Cortez et al. (2012), en el Censo de 1865, la Hacienda San Vicente contaba con la mayor cantidad de inquilinos en relación a otras haciendas

vecinas. Además de la producción agrícola y pecuaria intensiva, la hacienda disponía de todos los servicios necesarios como pulpería, bodegón, capilla y espacios de recreación, que demostraban que sirvientes y patrones vivían en una especie de microsociedad, donde este último otorgaba las todas las necesidades básicas para sus inquilinos.



Potreros del Fundo "San Vicente" con casas de inquilinos. Fuente: Guzmán, 1967, p. 93.

Perfil empresarial y filantrópico de Pascual Baburizza, propietario de la Hacienda.

El legado de Pascual Baburizza Soletic en la Hacienda San Vicente no puede ser comprendido sin revisar su trayectoria empresarial ni su visión filantrópica. Proveniente de un contexto migratorio y de trabajo desde muy joven, Baburizza encarga la figura del empresario que agradeciendo a Chile por su acogida y todos sus frutos del esfuerzo de su trabajo, desarrolla un proyecto innovador, pionero para el mundo rural y el país, en el cual hasta el día de hoy perdura su legado.

Su vida y obra, rescatadas por la comunidad educativa del Instituto Agrícola Pascual Baburizza, establecido en lo que fue parte de las instalaciones de la ex Hacienda San Vicente Ferrer, permiten dimensionar la coherencia entre su visión de desarrollo económico, el compromiso social y su profundo sentimiento de agradecimiento con un país que lo cobijó desde muy temprana edad.

Nacido el 28 de abril de 1875 en la isla Kolocep, cercana a Dubrovnik (actual Croacia), "ayudaba a su madre en la huerta de viñas y olivos; y a su padre en la pesca los fines de semana", sin embarazo, a los 13 años comienza a trabajar en el comercio de Dubrovnik y Trebinje, lo que marca una temprana separación de su familia y el inicio de una vida de esfuerzo (Instituto Agrícola Pascual Baburizza [IAPB], 2022, p.6).

¿A qué horas se daba reposo para meditar e informarse, este trabajador infatigable, que llegaba a su oficina de Valparaíso o de Santiago, más o menos a las nueve de la mañana; se retiraba a la 1 P.M.; volvía a las tres; iba a comer cerca de las nueve y a las 10 de la noche regresaba a su escritorio para quedarse en él hasta la una o dos de la madrugada? (Guzmán, 1967, p.58)

Este pasaje, extraído del libro Notas sobre la austera vida de don Pascual Baburizza, del profesor Dr. Leonardo Guzmán, nos refleja la profunda disciplina que caracterizó al impulsor de la Hacienda San Vicente Ferrer. Su dedicación extrema, incluso durante sus horas de almuerzo, conversaban sobre los negocios con sus socios y al terminar volvían a sus oficinas. El vigor con que Baburizza lideró una de las lecherías más modernas del país, en un entorno rural, sentando las bases en innovación y

maquinarias como el sistema Roller y la producción pionera de leche disecada de país.

Siguiendo su espíritu comercial, Pascual Baburizza, hablando con su albacea y amigo, gerente del Banco Esloveno en Dubrovnik llegado a Chile en 1926, lo anima a no volver a Europa, porque en Chile ve mejores oportunidades:

“Esa es una ciudad encantadora, pero UD. no es tan viejo como para abrigar aspiraciones muy reducidas. Quédese en América que es la tierra prometida, pues aquí queda todo por hacer”.
(Guzmán, 1967, p.60)



Fotografía de Pascual Baburizza, s.f. Fuente: sitio web profesionalescroatas.cl. Recuperada en agosto de 2025.

Con estas palabras, Baburizza reafirmaba su convicción de que el éxito de sus inversiones, en el

salitre, comercio y el sector agroindustrial, desde Valparaíso y Santiago, dependía de una permanente búsqueda de leales socios y el ojo inversiones tenaces. Actos en los que se ha permitido observar a Baburizza, como describe Guzmán (1967) como personas que “han sido creadores y coordinadores de actos de bien social” (p.53)

A comienzos del siglo XX, la Hacienda San Vicente Ferrer y amplias extensiones de tierra en el norte de Chile comenzaron a ser adquiridas y a cambiar en manos de empresarios de origen croata. Al igual como lo había hecho con sus inversiones salitreras en el norte de Chile, Pascual Baburizza entró en el negocio ganadero asociándose inicialmente con Ricardo Saá, cuya empresa poseía predios entre Vallenar y Freirina. Aunque así como no había visitado las oficinas salitreras al comprarlas, tampoco conocía estas Haciendas sin embargo, al conversar con, estaba al tanto de todos sus detalles y características. (Guzmán, 1967, p.p 72-74), Baburizza amplió rápidamente el negocio de los fundos arrendando predios en el Ñuble para engordar ganado que luego partía “gordo las pampas del norte”, y adquirió haciendas en Chacabuco donde hoy se erige el actual Monumento al Ejército Libertador.

Según Torres-Dujisin (2003), antes incluso de adquirir la hacienda San Vicente, Baburizza ya operaba múltiples sociedades dedicadas a la compra y venta de ganado, forraje y cueros abasteciendo a las oficinas salitreras del norte de Tarapacá, Antofagasta y Taltal. En la Guía Comercial del año 1918, aparece un aviso de Pascual *“Baburizza & Cía.: comprando venta de ganado gordo. Proveedores de Oficinas Salitreras de Tarapacá, Antofagasta y Taltal: tiene constantemente venta en forraje en general, cueros salados de vacunos,*

cueros de ovejuno. Casa central Valparaíso calle Prat 239. Sucursales Santiago, Iquique, Antofagasta, Taltal, Vallenar, Salta (Rep. Argentina)". (Torres-Dujisin, 2003). Un par de años más tarde, en febrero de 1921, ese mismo giro de compra y venta de ganado, se reiteraba en otras de sus nuevas sociedades.

A comienzos del siglo XX, la Hacienda San Vicente Ferrer llegó a manos de empresarios de origen croata: los hermanos Mitrovic. Esto, se refleja en el "Álbum Agrícola" de 1923 da cuenta del enorme potencial de estos campos: las propiedades de los hermanos Mitrovic: Santa Rosa y San Vicente sumaban 21,000 cuadradas destinadas a la engorda de vacunos y crianza de ovejas, más de 750 cuadradas regadas para el cultivo de alfalfa en fardada "con instalación hidráulica propia", y siembra de trigo candeal y cebada (Valenzuela, 1923, citado en Cortés et al., 2012).

Tras la crisis salitrera provocada por la Primera Guerra Mundial, Baburizza en 1924 compró el 50% de la Compañía Agrícola San Vicente - propietaria de los fundos "Santa Rosa" y "San Vicente" en Los Andes, y poco después asumió la totalidad de la sociedad, consolidándose como único dueño. Luego para asegurar la operatividad de su inversión, viendo que no podía hacerse cargo sólo, integró a sus socios a la Compañía, quedando en su poder un "65% de las acciones, 15% a Cavallero, 15% a Ríos y 5% al señor Escobar". De ese 65% que controlaba la Compañía, es que hoy provienen los bienes que "legó en su Testamento el señor Baburizza para la formación del Instituto Agrícola Pascual Baburizza" que hoy en día sigue en pie como un centro educacional. (Guzmán, 1967, p. 74). Su gran aporte fue la transformación del predio en uno de los campos más modernos de la época.

Durante el resto del siglo XX, la propiedad sufrió importantes modificaciones tanto en su estructura jurídica como en su modelo de gestión, en línea con los cambios del régimen de tenencia de la tierra y los procesos sociales y políticos de esta etapa. En ambos casos, el destino original del campo fue la engorda de ganado para enviarlo a los trabajadores del norte minero. Cortez et al. (2012)

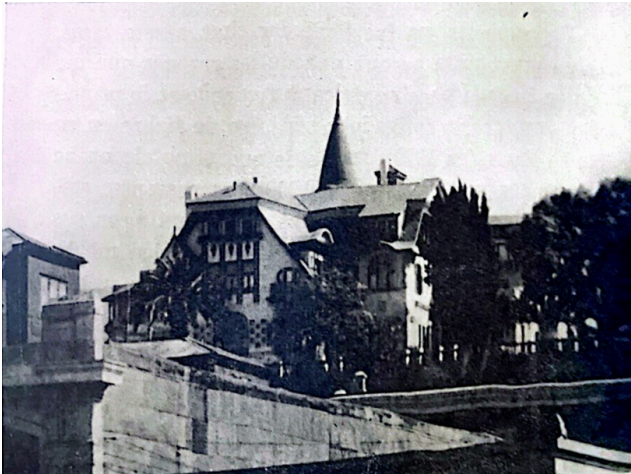
Guzmán (1967), describe cómo, tras organizar su compañía:

"manifestó su deseo de dirigirla personalmente, pues pensó disminuir así sus múltiples preocupaciones y darse el gusto de descansar en campos parecidos a los de su lejana patria. Antes de venir a establecerse aquí fue a Viena y Davos acompañados por el señor Bávarovic, para consultar prestigiosos profesionales. Ya se sentía enfermo. Volvió a Chile y como se encontró mejor le renacieron los ánimos de gran empresario. Se embarcó para Nueva York para la continuación de sus actividades. (p. 74)

Este relato de Guzmán (1967) no sólo subraya la incansable energía y curiosidad de Bautista sino que invita a preguntarnos ¿será que en uno de estos viajes a Europa o Norteamérica aprovechó de indagar sobre las tecnologías de fabricación de leche dice cada que luego implementaría la lechería de San Vicente?

Su participación también se extendió al ámbito social, siendo benefactor del Patronato Nacional de la Infancia y suscriptor de La Gota de Leche en los años 20, en el que fue considerada como un

actor interesado en los problemas de salud pública antes que el Estado asumiera un rol más proactivo en ese campo.



Residencia de Pascual Baburizza, en Paseo Yugoslavo (Cerro Alegre), Valparaíso. (Guzmán, 1967, p.58).



Ex residencia de Pascual Baburizza, hoy Palacio Baburizza.
Fuente: fotografía actual, sitio web profesionalescroatas.cl.

Su labor filántropa no quedó solo en aquellos aportes a los niños y madres. Posterior a la muerte de Baburizza en 1941, en uno de sus terrenos, creó y dejó un legado como gesto de gratitud al país: la creación de una institución de educación secundaria en sus terrenos, destinada a la enseñanza gratuita en el ámbito técnico-agrícola. Los beneficiados serían jóvenes y se mantendría en el tiempo gracias a las ganancias del campo.

La relación entre Pascual Baburizza y Pedro Aguirre Cerda.

La figura de Pascual Baburizza no solo distingue por su legado empresarial y filántropo, sino también por los vínculos que supo establecer con relevantes actores del ámbito político y social, entre ellos el callelargo y presidente Pedro Aguirre Cerda (1938 y 1941), conocido por su lema “Gobernar es Educar” y su profundo compromiso con el desarrollo nacional. Ambos compartieron una visión sobre el progreso productivo del país, que reconocía el valor de la inversión privada y pública (con la CORFO creada bajo su mandato presidencial), y el impulso a la educación técnica y agrícola como pilares de desarrollo, en este ejemplo, la creación de la Escuela Granja (hoy Monumento Nacional y Museo en su nombre) en el sector Pocuro, donde nació el dicho presidente.

El reconocimiento de Aguirre Cerda hacia la comunidad yugoslava en Chile, y en particular hacia Baburizza, queda expresado en sus propias palabras:

“Digno del corazón de un yugoslavo. He apreciado siempre a los yugoslavos, porque los he conocido labrando el porvenir de Chile en sus dos extremos, o sea allí donde era preciso vencer las condiciones más difíciles y aparentemente ingratas de nuestro territorio. (Guzmán, 1967)

Tal valoración refleja los esfuerzos compartidos por Baburizza y Aguirre Cerda en la contribución a los procesos de modernización de sectores estratégicos particularmente la agricultura y la educación técnica y agrícola.



Pedro Aguirre Cerda. Fuente: Biblioteca Nacional.

La lechería de la de la Cía. San Vicente: pionera en leche en polvo.

La instalación de una lechería moderna dentro de la Hacienda San Vicente Ferrer se sitúa dentro de un proceso más amplio de industrialización rural, impulsado por empresarios visionarios en un contexto en que el Estado aún no desarrollaba una mirada tanto hacia el desarrollo industrial y como productor de alimentos. A diferencia de otras iniciativas público-privadas que surgieron posteriormente bajo el alero de la CORFO, como la Sociedad Nacional Lechera de Graneros (1938), ya Baburizza apostaba tempranamente por invertir y modernizar la producción agroalimentaria, desde una hacienda, en un contexto rural y con capitales propios.

La Compañía Agrícola San Vicente Pascual Baburizza y Cía alcanzaba una producción agrícola importante, pues contaba con diversos rubros de producción. Había engorda de vacunos, crianza de ovejunos Hampshire Dow, crianza de vacunos Holstein de raza pura, para lo cual tenía dos todos y cincuenta vacas importadas desde Estados Unidos, las que habían sido traídas por Mitrovic, primero a

Antofagasta y después a San Vicente (Torres-Dujisin, 2003).

Uno de los hitos más relevantes del proyecto agroindustrial de Baburizza fue la instalación de una lechería de avanzada, considerada en su momento la más moderna del país. Esta contaba con tecnologías importadas como las máquinas Alfa Laval y el sistema de secado Roller, que permitieron producir la primera leche en polvo del país: la reconocida marca Milko.

Su administrador fue Hugo Jordán Guerra, quien estuvo a cargo de concretar la puesta en marcha del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB), que funciona hasta hoy. Fue el mismo Hugo Jordán quien también le dio un gran impulso a la lechería del fundo. Esta era reconocida porque en ella se fabricó la primera “leche seca” o leche en polvo del país. La fábrica, que envasaba originalmente bajo la marca Milko y luego para Chiprodal, es uno de los hitos más recordados de la historia de San Vicente y de toda la comuna.

Así lo testimonia también Guzmán (1967), al recordar la relevancia sanitaria y social de esta innovación productiva, en una época donde la desnutrición infantil era un problema estructural:

“En los tiempos de Jordán, empezó a tomar auge la lechería del fundo en que está el Instituto ahora, y se fabricó la primera leche seca de nuestro país, con gran beneficio para el niño. Nadie podía decir qué influencia ha tenido esto para bajar de 230 muertes de niños menores de un año –por cada mil nacidos vivos– a 120 en el momento actual, anualmente. Nadie podría decirnos qué influencia moral y qué efecto maternal puso

la señora de Jordán en estos niños, que desconfiadamente entraban a una Escuela nueva, cuyo porvenir era difícil de prever y cuya vida interna era incógnita.” (Gúzman, 1967, p.107)



Vista panorámica de la Sección “Criadero y Lechería” de Vacunos Finos y edificios anexos. Fuente: Guzmán, 1967, p. 93.

En una nota al pie, el mismo autor entrega antecedentes relevantes sobre el origen del proyecto lechero y su vínculo con el Instituto:

“Los fundos San Vicente y Santa Rosa y el ganado Holstein-Frisian los compró el Sr. Baburizza a don Luis Mitrovic. Como era difícil transportar y vender toda la producción, se instaló una fábrica de leche seca que se envasó bajo la marca “MILKO”. Más tarde, esta fabricación fue transferida a la Chiprodal S.A., de manera que el Instituto Baburizza es accionista importante de esta compañía que le otorga buenos dividendos.” (ibid.)

Estos fragmentos refuerzan que la innovación técnica impulsada por Baburizza no solo estuvo orientada al rendimiento económico, sino que se vinculó estrechamente con la salud pública, la formación técnica de jóvenes rurales y el proyecto

institucional de IAPB, sentando precedentes únicos en el país.

Es entonces, la ex Hacienda San Vicente Ferrer, **un** lugar emblemático de nuestra comuna donde se fabricó la primera leche en polvo del país, un hito que marcó la historia lechera del país, entrelazando desarrollo industrial, filantropía y mejoramiento de la calidad de vida de los niños y niñas del país.

Modernización tecnológica: las máquinas lecheras Roller y Alfa Laval.

Testimonios locales, de ex trabajadores, y registros históricos dan cuenta de que la lechería contaba con maquinaria importada por parte de Baburizza.

Uno de los elementos más distintivos de esta lechería fue la incorporación del sistema “roller”, una tecnología importada que permitía deshidratar la leche mediante rodillos metálicos rotativos, garantizando una conservación prolongada sin necesidad de refrigerar la leche posteriormente. Este sistema representaba un avance significativo frente a los métodos más tradicionales de conservación.

El sistema Roller es un sistema de secado utilizado en el proceso de fabricación de leche en polvo. Para la obtención de la leche en polvo, la leche líquida es sometida a secado. Los dos procesos que pueden utilizarse para este objetivo son bien el secado por “spray” o bien el secado mediante la técnica llamada “roller”. (Guardiola, 2015)

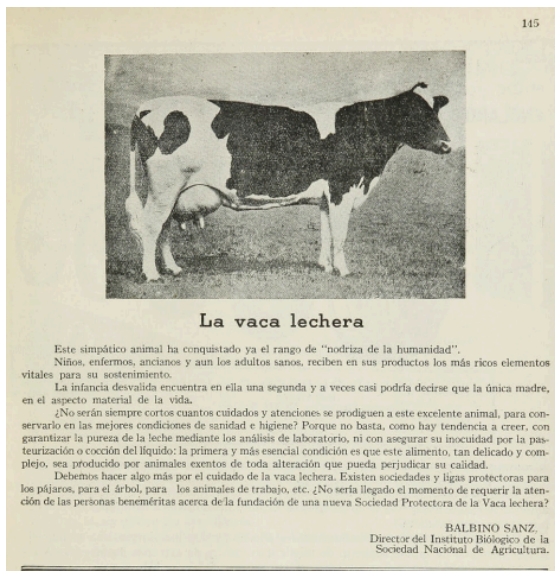
Según Torres Dujisin (2003) en su libro *La vida de un croata* de Pascual Baburizza Soletic, menciona que Pascual Baburizza ocupaba el sistema roller para la elaboración de leche en polvo - *La marca más agresiva fue Milko, leche en polvo producida a través*

del sistema Roller por la Compañía Agrícola Lechera San Vicente Ltda. Sus principales accionistas eran Pascual Baburizza y los hermanos Mitrovich, quienes habían hecho fortuna en el norte salitrero. -

Otra de las maquinarias utilizadas por Baburizza, fueron las Alfa Laval. Esta es una compañía sueca fundada en 1833 por Gustaf de Laval y Oscar Lamn el cual comenzó suministrando centrifugas a lecherías para separar la nata de la leche. Esta empresa llegó en julio de 1963 a Chile, sin embargo Pascual Baburizza ya habría traído este tipo de tecnologías a la Hacienda San Vicente.

La Raza Holsteins Frisian.

La introducción de ganado Holstein Friesian, raza especializada en producción lechera de alto rendimiento, fue otro aspecto central y fundamental en la producción de la lechería de la Cía. Agrícola San Vicente.



La vaca lechera. Fuente: Hemeroteca de la Biblioteca Nacional

En la hemeroteca de la Biblioteca Nacional, en la ubicación 12; (1153-3), se encuentra el libro Almanaque del Patronato Nacional de la Infancia,

Santiago de Chile, del año 1923 en el cual se escribe acerca de la importancia del ganado lechero en la alimentación nacional pero también en las posibles pocas atenciones que recibía este importante animal para el país. Escribe en dicho almanaque, página 145, el Director de Instituto Biológico de la Sociedad Nacional de Agricultura, Balbino Sanz:

“La vaca lechera” Este simpático animal ha conquistado ya el rango de “nodriza de la humanidad”. Niños, enfermos, ancianos y aun los adultos sanos, reciben en sus productos los más ricos elementos vitales para su sostenimiento. La infancia desvalida encuentra en ella una segunda y a veces casi podría decirse que la única madre, en el aspecto material de la vida. ¿No serán siempre cortos cuantos cuidados y atenciones se prodiguen a este excelente animal, para conservarlo en las mejores condiciones de sanidad e higiene? Porque no basta, como hay tendencia a creer, con garantizar la pureza de la leche mediante los análisis de laboratorio, ni con asegurar su inocuidad por la pasteurización o cocción del líquido: la primera y más esencial condición es que este alimento, tan delicado y complejo, sea producido por animales exentos de toda alteración que pueda perjudicar su calidad. Debemos hacer algo más por el cuidado de la vaca lechera. Existen sociedades y ligas protectoras para los pájaros, para el árbol, para los animales de trabajo, etc. ¿No sería llegado el momento de requerir la atención de las personas beneméritas acerca de la fundación de una nueva Sociedad Protectora de la Vaca Lechera?”

Este llamado de atención tempranamente plantea la necesidad de dignificar el rol del ganado lechero del país en la sociedad, y pone en valor iniciativas que se adelantaron en el país al desarrollo de una industria lechera moderna, tal como ocurrió en la Hacienda San Vicente.

El caso de Milko como la primera leche en polvo producida en Chile cobra mayor relevancia al ser contratado con la información oficial disponible sobre el origen de la industria lechera del país, en el que el caso de esta marca ha sido escasamente estudiado.

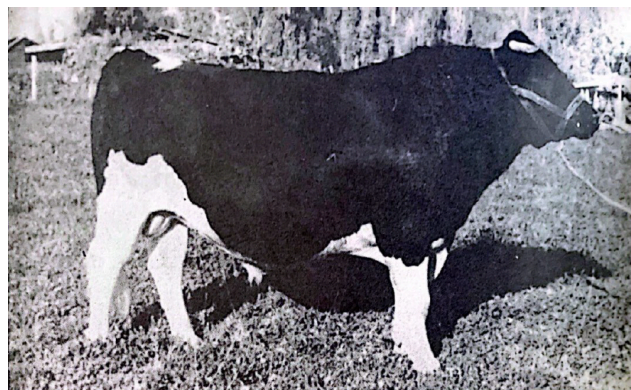
Según el Ministerio de Salud (2010), la Sociedad Agrícola San Vicente de Los Andes, una compañía totalmente privada, ya producía leche entera deshidratada en 1937, año en que la Caja del Seguro Obrero adquirió la primera planta pasteurizadora en Santiago. Esta empresa sería, por tanto, la primera en producir y proveer leche en polvo a nivel nacional para fines sanitarios, en un momento en que la disponibilidad y producción nacional de leche fresca era escasa y estacional. La fuente señala explícitamente:

“La leche entera en polvo comenzó a distribuirse ese mismo año, y era producida por la Sociedad Agrícola San Vicente de Los Andes, una compañía totalmente privada”
(Ministerio de Salud, 2019, p.40).

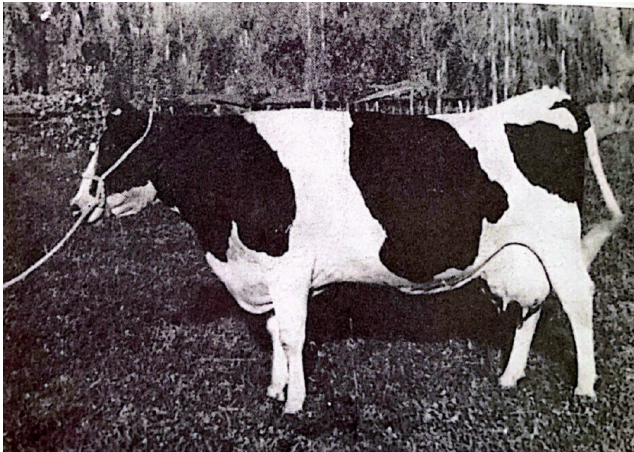
Este antecedente, fortalece la hipótesis de que la Cía. Agrícola San Vicente, de Pascual Baburizza en Calle Larga, fue una de las pioneras - si no la primera - en empezar a introducir la leche en polvo al país, adelantándose incluso al ingreso del propio Estado como actor productivo. Asimismo, la leche deshidratada era considerada de momento como una solución técnica a un problema estructural: la

escasa disponibilidad de leche fresca en ciertas épocas de año, por lo que el modelo sería replicado y reforzado posteriormente a través de alianzas público.privadas, como la creación de cooperativas de leche, como la Sociedad Nacional Lechera de Graneros en 1938, entre el Estado y Nestlé, iniciativa del callelargo, presidente Pedro Aguirre Cerda, para producir leche en polvo destinada a los programas sociales.

En este contexto, y como complemento al relato técnico y político de la época, es importante destacar el alto estándar genético alcanzado por los ejemplares Holstein Friesian criados en la hacienda. Fotografías publicadas en el libro *Notas sobre la austera vida de don Pascual Baburizza S.* de Guzmán (1967) ilustran este esfuerzo de selección genética, manejo y reproducción, que posicionó a la lechería San Vicente como un referente nacional y sudamericano en producción lechera. A continuación, se presentan dos imágenes de los ejemplares que reflejan el nivel de excelencia genética alcanzado por el criadero: un toro con destacada genealogía y una vaca que rompió record sudamericano de producción de leche.



Toro SANVIC VEEMAN, nacido en 9/5/1960; clasificación 90 puntos (excelente). Sus seis madres más próximas promedian 12.519 litros de leche anualmente. Fuente: Guzmán, L. (1967). *Notas sobre la austera vida de don Pascual Baburizza S.* Santiago, Chile: Instituto Agrícola Pascual Baburizza, pp. 110-111.



Vaca SANVIC BUTTER WINNEBAGO GRACIOUS, nacida el 20/4/1954; clasificación 90 puntos (excelente); producción año 1964, 13.625 kilos de leche; 469.058 kgs. de manteca y 3.55% de grasa, RÉCORD SUDAMERICANO. Fuente: Guzmán, L. (1967).

La marca Milko: presencia en revistas de la época.

La presencia de la marca Milko en la esfera productiva también se reflejó en su proyección comercial. El surgimiento de esta marca fue incorporándose en los espacios publicitarios de la época, posicionándose como un producto moderno y confiable.

En el contexto de las publicaciones periódicas y revistas ilustradas de comienzos del siglo XX en Chile, podemos encontrar información acerca del consumo comercial de la época. Estas revistas no solo cumplían un rol cultural y formativo (para los valores de aquellas épocas), especialmente para la élite chilena, sino que también ofrecían una valiosa ventana sobre el comercio, la socialité y los temas domésticos de la época.

Es precisamente en este tipo de revistas donde encontré una publicidad de la marca Milko, en la Revista Familia, edición 111-123, editada por Zig-Zag del año 1937 en su página 62, lo que permite situar su presencia comercial en un entramado de modernización alimentaria, confianza en la tecnología o en quien la distribuye (Instituto Sanitas) y la construcción de hábitos de consumo familiar.



La revista Familia apareció como una iniciativa de la editorial Zig-Zag en enero de 1910. Fuente: Memoria Chilena.



Publicidad de Milko, en las Revistas Familia. Fuente: Memoria Chilena.

estatales de mayor escala, enfocado a leche líquida, como la Central de la Leche, que consolidarían el consumo de leche como parte de una política pública estructural.

La vinculación de Nestlé y Milko.

Llegada de Nestlé a Chile y primeras décadas (1930 - 1939).

Henry Nestlé, Nacido en Frankfurt en 1814, desarrolló en 1866 su famosa harina lacteada motivado por la alta mortalidad infantil en Europa, lo que “constituiría un revolucionario salto en la disminución de la mortalidad infantil en el mundo” (Arancibia y Arancibia, 2010, p. 28).



Publicidad de Milko, en las Revistas Familia. Fuente: Memoria Chilena.

La trayectoria de Nestlé en el posicionamiento de productos alimenticios infantiles se remonta a inicios del siglo XX, incluso antes de su consolidación industrial en Chile.

La presencia de Milko en medios ilustrados como la Revista Familia no sólo da cuenta de su posicionamiento comercial, sino que también permite situarla en un contexto más amplio; de confianza social en los alimentos industrializados para la época -en los demás esfuerzos por integrar leche mezclada con harinas. Mientras Milko representaba una experiencia privada de modernización alimentaria, paralelamente comenzaron a surgir iniciativas

Un ejemplo de ello es el anuncio publicado el 19 de septiembre de 1908 en la revista española Blanco y Negro, donde se promovía la “Harina Lacteada Nestlé” como alimento completo “para niños, convalecientes y ancianos”, lo que da cuenta del enfoque médico-nutricional que la marca ya venía desarrollando desde el otro lado de continente. Esta iniciativa empresarial posteriormente fue coherente con las iniciativas que luego buscaría promover en América Latina a través de la adquisición de marcas locales como Milko.



Imagen sobre el anuncio de Harina Lacteada Nestlé en España.
Fuente: Revista Blanco y Negro, 19 septiembre 1908 (Revista n.º 907)

En 1929, Nestlé era una empresa conocida en casi todo el mundo y cuando aterrizó en Chile, su nombre ya tenía un fuerte prestigio. (Arancibia y Arancibia, 2010).

La expansión internacional de Nestlé llega a Chile en la década de 1930, en pleno auge de la lechería San Vicente. Tal como explican los autores:

“Posteriormente, nos adentramos en Chile. Averiguamos cómo, ya en la época de la Guerra del Pacífico, se importaba tanto su harina lacteada como su leche condensada y descubrimos qué casas comerciales las distribuían a lo largo del territorio nacional. Más tarde, fuimos testigos de los esfuerzos realizados para instalarse con una fábrica en Chile, contando -a través de la poca documentación existente- los entretelones de su puesta en marcha el año 1934. De ahí en adelante, la historia de Nestlé Chile, antigua Sociedad Miraflores y Chiprodal, se confunde con la historia de Chile. (Arancibia y Arancibia, 2010. p. 7).

La decisión de Nestlé de instalar operaciones en Chile no solo respondió a una estrategia comercial de expansión, sino que también se enmarcó en un contexto social y sanitario complejo, que incidía

directamente en las necesidades de nutrición de la población chilena. El libro corporativo de la compañía da cuenta que a inicios de la década de 1930, la mortalidad infantil alcanzaba cifras alarmantes -232 por mil nacidos vivos a nivel nacional y hasta 238 por mil en ciudades como Concepción-, mientras que enfermedades como la tuberculosis (que causaron de muerte de Baburizza y Aguirre Cerda) cobraban anualmente cerca de 18.000 vidas. Este escenario de la siguiente manera:

“Cuando Nestlé tomó la decisión de ingresar al mercado chileno para fabricar dentro del país sus productos lácteos, la situación social y sanitaria de la mayoría de la población nacional era dramática. Pese a que diez años antes, en 1923-24, se había creado el Ministerio de Higiene y Salud Pública y se hacían intentos por revertir los graves problemas que afectaban a los sectores más desposeídos, poco o nada se avanzaba. La percepción de fracaso rondaba en muchas instancias, entre las cuales se contaba la Asociación Médica de Chile”.
(Arancibia y Arancibia, 2010. p. 68).

Tras este panorama sanitario y social crítico, las alianzas estratégicas se convirtieron en un mecanismo clave para que Nestlé pudiera iniciar operaciones industriales en Chile. Una de las más relevantes fue la negociación con la Sociedad Lechera Miraflores, cuya situación financiera atravesaba serias dificultades a comienzos de la década de 1930. Sobre este hecho, el libro corporativo de Nestlé relata:

“En este contexto y debido a la difícil situación que vivía la Sociedad Lechera Miraflores, en el curso del año 1933, su

presidente, Waldemar Adelsdofer, viajó a Buenos Aires con el fin de reunirse con Eduardo Muller, uno de los directivos más importantes de Nestlé (Vevey) que estaba de paso en Argentina. El objetivo de la reunión era el de iniciar conversaciones con el fin de interesar a NAS (Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk) en la compra de una parte de las acciones de la Sociedad. La oferta era conveniente para Nestlé, ya que deseaba ampliar y mejorar su producción como también estudiar la posibilidad de introducir nuevos productos para la alimentación, principalmente infantil, cuya necesidad era evidente en países como Chile. La negociación resultó exitosa y a poco andar -el 26 de octubre de 1933- fue ratificada por el Directorio, y una Junta Extraordinaria de Accionistas de Sociedad Lechera Miraflores aprobaron la venta a NAS, del 51% de sus acciones". (Arancibia y Arancibia, 2010. p. 68).

La incorporación de Nestlé a la Sociedad Lechera Miraflores fue una oportunidad de revertir los resultados negativos obtenidos hasta ese momento. Se esperaba un plan de desarrollo renovado, diversificación de productos, y el respaldo de un equipo técnico especializado proveniente de Suiza (Arancibia y Arancibia, 2010).

En 1934, Nestlé reorganizó la planta de Retiro mejorando la leche condensada y aumentando su participación de ventas del 3% al 15% (Nestlé Chile S.A., 2010, p. 72). Ese año, Weir & Scott respondió creando la Sociedad Nacional Lechera de Graneros (1 de mayo), con sede en Valparaíso y acciones repartidas entre proveedores, Instituto Sanitas, Caja de Seguro Obrero y la propia empresa.

En 1935 comenzaron las gestiones para fusionar la Lechera Graneros con la Sociedad Lechera Miraflores, concretándose el 13 de febrero de 1936 con la adquisición de sus activos y el traslado de oficinas a Santiago.

La primera fábrica se ubicó en Macul, Santiago, produciendo leche condensada y en polvo, con un fuerte vínculo a la demanda de las salitreras y del consumo urbano de los alimentos procesados (Arancibia y Arancibia, 2010). Antes de instalarse como fábrica, nest le importaba y distribuía sus productos a través de casas comerciales: "ya en la época de la guerra del Pacífico se importaba tanto su harina lacteada como su leche condensada y descubrimos que casas comerciales las distribuían a lo largo del territorio nacional" (Arancibia y Arancibia, 2010).

En este escenario, la producción local de alimentos infantiles y suplementos lácteos adquiría un carácter estratégico, alineándose con las incipientes políticas de salud pública y con el interés del sector privado en atender la alta demanda de productos nutritivos seguros y de calidad. La llegada de Nestlé como fabricante permitió introducir tecnologías de procesamiento avanzadas, lo que contribuyó a mejorar la disponibilidad de productos lácteos procesado ya consolidar su presencia en el mercado chileno.

En el plano corporativo, el libro de Arancibia y Arancibia, (2010) ofrece detalles sobre un periodo clave de reestructuración de Nestlé:

"Pocos meses más tarde, a mediados de 1937, se encontró un local más espacioso, y con nuevo personal contratado, las oficinas

generales de la empresa se ubicaron en Agustinas N° 1070. Este mismo año hubo un cambio importante en la composición del capital de acciones. Salió el Instituto Sanitas, y la empresa quedó en manos de 5 grupos de accionistas. Los más importantes eran Nestlé y Weir & Scott con igual número de acciones, 202.880. Le seguían la Caja de Seguro Obrero, semifiscal, con 145.000, los proveedores de leche de Retiro (Graham y otros accionistas libres) con 39.240, y los proveedores de leche de Graneros con 10.000 acciones". (Arancibia y Arancibia, 2010).



Fotografía de tarro de leche Milko. Propiedad de Coleccionista Gastronómico.

Este fortalecimiento empresarial desembocó en un paso decisivo hacia la integración de Milko. En sus primeros años, la empresa vinculó su producción con campañas de salud pública, contribuyendo a programas para reducir la desnutrición infantil, un aspecto que "convocó a lo más selecto de la comunidad científica" (Arancibia y Arancibia, 2010):

"En un proceso de clara expansión, el 15 de marzo de 1939, el directorio, cuyo Presidente era Arturo Foden, aprobó la adquisición del 51% de la Compañía Nacional Lechera San Vicente, cuya fábrica Milko, ubicada en Los Andes, producía leche entera en polvo marca Marina, leche en polvo descremada, leche en polvo malteada, leche en polvo semi-descremada Milko, leche en polvo acidificada Babeurre y leche albuminosa. La producción de esta fábrica era vendida a distintos organismos como la Armada Nacional, la Caja de Seguro Obligatorio, el Patronato Nacional de la Infancia, y al comercio en general" (Arancibia y Arancibia, 2010).

Esta estrategia se complementaría más adelante con la estrategia de instalación de Nestlé en Chile, especialmente a partir de la absorción de Chiprodal y su instalación y distribución de leche y sus derivados, especialmente de leche en polvo, entre ellas la marca Milko.

La formalización del contrato incluyó disposiciones para proteger la producción de ambas plantas:

"Cuando se firmó el contrato, hubo algunos acuerdos respecto de ciertas prohibiciones de fabricación a fin de que la producción de leche condensada de Graneros no fuera interferida por la fábrica Milko, y a su vez, la fabricación de leche en polvo Milko no pudiera ser elaborada en Graneros. Adicionalmente, la NAS le concedió a la Cía. Lechera San Vicente, el derecho al uso de algunas marcas registradas en Chile a nombre de Nestlé. Así, en 1940, la planta

San Vicente empezó a producir los productos Lactógeno, Eledón y Pelargón, con licencia Nestlé. Sin embargo, en 1943 esta fábrica se cerró y los productos Milko se siguieron produciendo en Graneros”
(Arancibia y Arancibia, 2010).

La historia de Milko refleja cómo un **proyecto agroindustrial ambicioso y visionario** impulsado inicialmente por los hermanos Mitrovic y Pascual Baburizza logró insertarse tempranamente en las dinámicas de industrialización, producción y distribución de los alimentos, anticipándose a procesos (programas y políticas públicas tanto de industrialización como de sanidad) que **luego serían promovidos** por el Estado.

Por ende, la fábrica de producción lechera y de la marca Milko, ubicada en la Hacienda San Vicente, fue pionera en el uso del sistema Roller, tecnología de deshidratación que permitía conservar las propiedades nutricionales de la leche líquida. Fue por tanto, la Hacienda, una de las más importantes para la época, particularmente durante la administración de **Hugo Jordán**.

Este auge estuvo estrechamente ligado a que contaban con vacas lecheras de raza Holstein-Friesian, importadas por Mitrovic y Baburizza. Esta raza, reconocida por su alta productividad lechera, se adaptó con éxito al clima del Valle del Aconcagua, permitiendo una de las escalas productivas más importantes para la época.

Según Guzmán (1967), la excelencia de esta raza importada por los croatas fue determinante para lograr la fabricación de la primera leche seca del país, un hito industrial que posicionó el liderazgo de esta iniciativa en el país. Por su parte, Torres-Dujisin

(2003) detalla que en 1939 se alcanzó un récord sudamericano de producción, con un promedio sostenido de 52 litros de leche diarios durante los 365 días del año. Este nivel de rendimiento, otorgó precisamente a la querida y famosa vaca Cosmos a obtener este título en una competencia.



Revista Ecos de Chiprodal. Fotos cedidas por Coleccionista Gastronómico.



Publicidad de Leche Milko, en Revista Ecos de Chiprodal. Foto cedidas por Coleccionista Gastronómico.

La hacienda entonces, se venía posicionando como una de las lecherías más modernas del país, como comenta Torres-Dujisin (2003), la propiedad contaba con 1.800 hectáreas regadas, a la que se sumaron terrenos incorporados a la sociedad en 1938, además de instalaciones y maquinarias de alto rendimiento, siendo esta Hacienda “la propiedad agrícola mejor explotada del país”, reflejando un modelo que integró visión empresarial, conocimiento técnico e inversión privada.

Integración de Milko a Chiprodal (1940-1970)

En 1940, Chiprodal —Compañía de productos lácteos— adquirió la marca Milko, creada por la Compañía Agrícola San Vicente pionera en la

producción de leche en polvo en Chile (Arancibia y Arancibia, 2010).

En su propio libro corporativo, Nestlé Chile S.A. (2010) demuestra el impacto que tuvo Milko como competidor destacado en el mercado nacional de la alimentación infantil:

...”En el campo de la alimentación infantil, diversos fabricantes habían reemplazado durante este período a la conocida Harina Lacteada Nestlé. La marca más agresiva fue Milko, leche en polvo producida a través del sistema Roller por la Compañía Agrícola Lechera San Vicente Ltda. Sus principales accionistas eran Pascual Baburizza y los hermanos Mitrovich, quienes habían hecho fortuna en el norte salitrero. La planta estaba ubicada en una hacienda de ocho mil hectáreas en Los Andes que, muy bien explotada, fabricaba también mantequilla. La distribución la hacía una importante casa comercial, Daube y Cía., la cual más tarde cambiaría su nombre por el de Farmoquímica del Pacífico. (Nestlé Chile, S.A. 2019)

Adquisición de Chiprodal por Nestlé y su consolidación (1971 - 1986)

Este prestigio alcanzado por la lechería, la marca Milko y su capacidad de producción llevaron a la sociedad de Baburizza a la firma de un contrato con una empresa multinacional - conocida como Nestlé. Esta adquisición marcaría el inicio de un nuevo proceso que culminaría con la absorción de la marca por parte de esta compañía. A mediados de siglo XX, la marca Milko fue comprada por Chiprodal, y finalmente el 1 de enero de 1986, esta razón social

fue cambiada formalmente por Nestlé Chile S.A. consolidando su importancia en el mercado (Riquelme, 2018).

Este proceso o este traspaso refleja la consolidación de una experiencia agroindustrial pionera en el país, se insertó en las necesidades país de producción de la industria alimentaria. Por lo que, profundizar en este legado poco explorado no solo permite reconocer su importancia desde lo industrial o económica, sino también visibilizar una historia que ha sido, en gran medida, poco visibilizada en la línea de tiempo sobre la historia láctea y modernización industrial de Chile.



Noticia de diario El Mercurio. Fuente: Reportero Patrimonial (publicación de Facebook por Pepe Riquelme E.).

Torres-Dujisin (2003) por otra parte, reafirma la presencia de Milko, al señalar que esta marca competía con los lactógenos de Nestlé directamente con productos como la Fosfatina Falliere (fabricada en Santiago) fabricada por Maison Colliere, Ovomaltina (Suiza) el alimento Meyer (del Instituto Sanitas). Específicamente se señala:

“La crianza y producción lechera obtenida de la raza holando-americana Holstein-Friesian, alcanzó el año 1939 el récord sudamericano con 52 litros diarios los 365

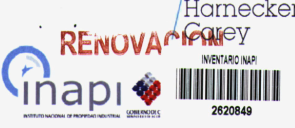
días del año. Esta compañía firmó un contrato con una importante empresa multinacional (que actualmente es la Nestlé) para establecer la primera fábrica chilena de leche desecada. (Torres Dujisin, I. 2003)

Registro de la Marca Milko en Chile.

En una búsqueda, en los registros oficiales de INAPI, la marca MILKO se encuentra inscrita en Chile bajo el número histórico de renovación 0975686, perteneciente a Sociéte des Produits Nestlé S.A.. en la cual habían ingresado un expediente previo en el año 2011.

El 19 de abril de 2021, la compañía solicitó una modificación para rectificar la información del titular, trámite que fue aprobado mediante resolución favorable emitida en Santiago el 7 de mayo de 2021. La gestión fue representada por el estudio jurídico Harnecker Carey Ltda., quedando actualizada la base de datos oficial de marcas.

Según el registro de INAPI, la marca MILKO fue inscrita en Chile en 1965, aunque no se encuentra disponible su expediente digital. El antecedente más antiguo accesible en línea corresponde a una rectificación realizada por Nestlé en 2021.



USO EXCLUSIVO D.P.I.

Fecha: 24.OCT2011-975686

Fecha Publicación

Fecha N° Expediente

Fecha N° Registro

INAPI INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

2820849

SOLICITUD DE REGISTRO O RENOVACIÓN DE MARCAS PARA PRODUCTOS

1 SOLICITANTE

Apellidos y Nombre o Razón Social: SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. R.U.T: 77.907.950-3

Domicilio: 1800 Vevey País: SUIZA

Ciudad: Comuna: Correo Electrónico: Fono:

2 REPRESENTANTE

ESTUDIO HARNECKER CAREY LTDA. R.U.T: 77.907.950-3

Domicilio: Helveta Goyenechea 2800, Piso 43 País: Chile

Ciudad: Santiago Comuna: Las Condes Correo Electrónico: Fono:

3 MARCA / DENOMINACIÓN SOLICITADA

Palabra o Denominación: Etiqueta Marca Sonora

MILKO

DESCRIPCIÓN DE ETIQUETA (OBLIGATORIO)

ETIQUETA

PUBLICAR DESCRIPCIÓN (Marque opción) SI NO

4 EN ESTE CUADRO INDICAR CON (X) LA/S CLASE/S DE PRODUCTOS

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
											X					

5 DE LA CLASE 29 ESPECIFICAR PRODUCTO (S) Productos de leche

Carne, pescado, carne de ave y carne de caza, extractos de carne, frutas y verduras, hortalizas y legumbres en conserva, congeladas, secas y cocidas; jaleas, confituras, compotas, huevos, leche y productos lácteos, aceites y grasas comestibles.

CANTIDAD DE ANEXOS QUE SE ADJUNTAN PARA LA ENUMERACIÓN DE PRODUCTOS A PROTEGER

6 SI SE SOLICITA RENOVACIÓN

Número de Registro a Renovar: 614499 27112/2001

7 PRIORIDAD

País: Fecha: Número:

8 NUMERO ORDEN DE PAGO

1er. PAGO: 2do. PAGO:

9 Nombre y Firma Solicitante o Representante

VISITENOS EN: www.inapi.cl
LLENAR POR COMPUTADOR O MAQUINA DE ESCRIBIR



Registro - Res. Favorable Escrito

Santiago, 07/05/2021

Tipo / Nro Escrito: Modificación solicitud - Rectificación titular C/2021/083333

Solicitado por: Societé des Produits Nestlé S.A.

Representado por:

Fecha de recepción: 19/04/2021

Solicitud afectada: (hist) Renov. marca productos 0975686

Denominación: MILKO

Titular: SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.
Representante: ESTUDIO HARNECKER CAREY LTDA.

A presentación de fecha 19.04.2021 se resuelve:

Como se pide rectificación, actualícese base de datos.

Anotado en el estado diario con esta fecha. Resolución firmada por quien sirve el cargo de Conservador de Marcas en su calidad de titular o subrogante.

409

Registro de marca "MILKO" – Rectificación de titularidad (2021).
Fuente: Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). (2021, 7 de mayo). Captura de pantalla, recuperado de web INAPI.

Cronología de los principales hitos de Nestlé y Milko:

1934 – Se crea la Sociedad Industrial Lechera Miraflores en Estación Retiro (Linares), origen de Nestlé en Chile (Ingreso de Nestlé a Chile como socio de la Sociedad Lechera Miraflores)

1934 – La empresa Weir & Scott constituyó la Sociedad Nacional Lechera de Graneros, con sede en Valparaíso. Sus accionistas fueron Instituto Sanitas, la Caja de Seguro Obrero y Weir & Scott, que conservó la distribución exclusiva de la planta de Graneros.

1935 – Inicio de gestiones entre la Sociedad Nacional Lechera de Graneros (Arturo Foden) y

Registro de marca "MILKO" – Ingreso expediente, 2011. Fuente: Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). (2021, 7 de mayo). Captura de pantalla, recuperado de web INAPI.

Este antecedente confirma que, al menos hasta 2021, Nestlé mantenía vigente la titularidad de la marca en el país, lo que refuerza la continuidad de los derechos comerciales sobre el nombre MILKO.

Nestlé (John Domen) para fusionar ambas empresas.

1936 – Primera fábrica en Chile (Retiro) y, en paralelo, Graneros pasa a ser parte de Nestlé elaborando leche condensada.

1936 – Lechera Graneros adquirió el activo y pasivo de la Sociedad Lechera Miraflores, incluida la fábrica de Retiro.

1937 – Nestlé instala oficinas en Agustinas N° 1070; cambio en la estructura de accionistas.

1939 – Adquisición del 51% de la Compañía Nacional Lechera San Vicente (fábrica Milko) por parte de NAS/Nestlé.

1940 – Planta San Vicente produce Lactógeno, Eledón y Pelargón con licencia Nestlé.

1943 – Cierre de la planta San Vicente; producción Milko trasladada a Graneros.

1945 – En Graneros se inicia la producción de Nescafé en Chile.

1946 – La razón social cambia a Chiprodal S.A.I.C., nombre con el que operará hasta 1986.

1958 – Entra en operación la planta Llanquihue; producción de Nido, Pelargón, Nan, Nestógeno, leche evaporada Ideal, Crema Nestlé, Milkobón y puré de papas Maggi.

1965 – Nestlé adquiere Savory, entrando formalmente al negocio de helados.

1971 – Nestlé compra Chiprodal.

1986 – Cambio de razón social a Nestlé Chile S.A. y adquisición de Prolac/Chamonix para reforzar línea de refrigerados.

1988 – Adquisición de Centenario S.A. (Hucke y McKay) por Nestlé Chile [otros negocios Nestlé].

2010–2011 – Intento de joint venture Nestlé–Soprole.

2025 (mayo) – Cierre de la planta Llanquihue y concentración productiva en otras fábricas.

El desarrollo histórico y territorial de la Hacienda San Vicente permite comprender la singularidad de Milko. La combinación de que este fenómeno se haya dado en un entorno agrícola fértil, la visión empresarial de Pascual Baburizza y la introducción de tecnologías que hicieron de esta la lechería más moderna del país. Al mismo tiempo, las transformaciones sociales de la primera mitad del siglo XX y la creación de políticas nutricionales, situó a Milko como un proyecto pionero en su tiempo.

Este capítulo muestra que la historia no puede entenderse únicamente como un episodio local, sino como parte de un proceso más amplio de cambios económicos, sociales y culturales. Con esta base contextual, el siguiente capítulo se adentra en las herencias culturales y patrimoniales en torno a Milko, explorando cómo este pasado se resignifica en la memoria colectiva de San Vicente y en los vestigios materiales y colecciones que aún subsisten en el territorio.



CAPITULO 3

HERENCIA CULTURAL Y PRESENTE PATRIMONIAL

CAPITULO 3

La comprensión de Milko como patrimonio trasciende su dimensión estrictamente económica e industrial: no basta con situar o reconocer las instalaciones como la Fábrica o la Hacienda, a la veterinaria, sus máquinas o incluso la marca en sí, sino que es necesario enlazar estos vestigios inmuebles y materiales con las personas, con sus narrativas, los relatos, emociones y prácticas cotidianas que otorgan un sentido a lo anterior. En este sentido, el patrimonio cultural se construye tanto a través de lo tangible -la fábrica, corrales, silos, veterinaria como inmueble, las máquinas, los envases- como de lo intangible -los relatos orales que mantienen viva la memoria colectiva de vecinos, ex trabajadores, ex “pascualinos”. Es entonces que, es te apartado traza un recorrido, un trazado, desde el objeto técnico al relato social, integrando por cierto una reflexión sobre las transformaciones económicas y sociales que se produjeron tras la Reforma Agraria, y poniendo énfasis en el rol de la memoria oral como un motor de resignificación cultural, simbólica y social en la comuna y en la localidad de San Vicente de la comuna de Calle Larga.

De este manera, se sientan las bases para entender cómo Milko se inserta en la memoria local, no sólo como un hito productivo, sino como un conjunto de expresiones y símbolos vivos y presentes aún en la comunidad y con ello, también lograr reconocer su valor en la historia de la industria láctea del país.

Huellas de las transformaciones en la hacienda y actual localidad de San Vicente.

Significado patrimonial de la hacienda y lechería.

La historia de la fabricación de la leche Milko representa una experiencia significativa desde el enfoque del patrimonio industrial y patrimonio cultural, tanto por su rol pionero en los hitos relacionados a la producción lechera del país, como por su articulación con la vida de los que vivieron este suceso histórico que fue parte de su crecimiento personal, familiar y laboral, y con ello la identidad del territorio al reconocer a Milko y a Cosmos - la vaca - como ícono del territorio y del pasado de la Hacienda San Vicente Ferrer. Como plantea Escobar (2014), cuando una comunidad plantea lograr conservar el control de su producción simbólica y crear signos en los que se reconoce, esos signos se transforman en patrimonio popular, aún cuando hayan perdido sus funciones productivas.

Desde esta perspectiva, Milko expresa un conjunto de valores patrimoniales:

- **Histórico**, por su contribución a la historia de la industrialización y la alimentación materno-infantil
- **Identitario**, por estar presente en la memoria colectiva y en los relatos orales de los locales,
- **Simbólico**, por lo que representa la misma marca Milko y Cosmos tanto en lo tangible como en el imaginario local.
- **Comunitario**, por la experiencia de las personas, ex trabajadores, ex alumnos que

vivieron la vida, trabajo y educación en Hacienda, y con ello las transferencias de lo más memorable a sus generaciones.

Es entonces importante que, al recoger relatos sobre este hito, la revalorización de esta memoria colectiva es clave para resignificar el pasado y las nuevas generaciones lo reconozcan, como la conservación del esqueleto de la vaca Cosmos en una sala del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (IAPB), las antiguas instalaciones de la Fábrica Milko, la veterinaria, los silos, y los objetos de coleccionistas que aún evocan lo que fue parte de este hito pionero en una localidad rural para el país.

En el marco de la valoración patrimonial del caso milko, resulta pertinente integrar perspectivas de Lourdes Arizpe (2003) sobre Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), la cual enfatiza que la herencia cultural no puede restringirse únicamente a los bienes tangibles - como edificios, maquinarias o documentos históricos-, sino que también abarca saberes técnicos, memorias colectivas, prácticas productivas, representaciones simbólicas y vínculos comunitarios que, en el caso de la ex hacienda San Vicente, han sido transmitidos, adaptados y resignificados a lo largo de casi un siglo. Bajo la noción de continuum cultural, Arizpe sostiene que las culturas no son entidades fijas ni cerradas, sino que se reinventan, intercambian y redefinen usos y costumbres en cada generación. Esta mirada permite comprender por qué elementos como la marca Milko, la Vaca Cosmos, el inmueble de la fábrica y los relatos de los ex trabajadores siguen teniendo vigencia en la identidad local, aún cuando su función productiva original haya desaparecido.

Este enfoque aporta una dimensión clave para el reconocimiento patrimonial de Milko: la necesidad

de atender tanto a lo material como a lo intangible. Los valores históricos y tecnológicos del patrimonio Industrial aquí presente se entrelazan con valores sociales identitarios y simbólicos que están vivos en la memoria de los Sanvicentinos y "pascualinos". Como señala Arizpe, la salvaguarda del PCI implica un equilibrio delicado entre la protección de aquello que se considera valioso y la libertad cultural para permitir que dichas expresiones evolucionen, evitando que caigan en la folclorización, trivialización o explotación comercial descontextualizada. Para nuestro caso de estudio, esta advertencia cobra sentido si pensamos en cómo ciertos elementos patrimoniales pueden convertirse en recurso turístico o marca local: su potencial económico puede ser positivo para la comunidad, pero conlleva el riesgo de desplazar el sentido comunitario original, reduciendo su significado a una imagen o producto de consumo.

Asimismo, el análisis de Arizpe permite reflexionar sobre la dimensión jurídica y política del PCI, en particular sobre los vacíos en materia de propiedad intelectual de saberes y técnicas y expresiones culturales. El caso Milko representa un desafío evidente: muchos de los conocimientos técnicos y procedimientos asociados a la producción de leche y sus derivados, así como las historias de vida de sus trabajadores, permanecen en la esfera de la memoria oral o en archivos privados, sin mecanismos claros para su registro y protección. Esta situación se asemeja a lo que la autora identifica como la "delgada línea" entre el derecho de una comunidad a proteger su patrimonio y la libertad de otros para reinterpretarlo o incluso explotarlo comercialmente.

Este énfasis de Arizpe en la salvaguarda del patrimonio intangible abre paso a otra dimensión igualmente relevante: comprender los procesos

sociales mediante los cuales una comunidad convierte ciertos elementos de su historia en un patrimonio vivo. Es aquí donde la noción de patrimonialización desarrollada por Dormaels permite profundizar en cómo la memoria de Milko se negocia resignifica y proyecta en el presente

El impacto de la Reforma Agraria en las formas de vida, trabajo y educación.

El proceso de Reforma Agraria, que estuvo marcado por un proceso de mayor transformaciones vividas a nivel nacional, fue sin duda un gran impacto para el mundo rural de Chile.

A comienzos de la década de 1960, la Reforma Agraria fue un proceso social que involucró que muchos grandes campos fueran expropiados significando que los propietarios se quedaran con un pedazo de la propiedad y el resto fuera distribuido a los trabajadores.

Para el caso de la Hacienda San Vicente, ésta fue entregada voluntariamente para ser subdividida. La casa patronal, su parque, las instalaciones del Instituto Agrícola Pascual Baburizza y un pequeño sector que incluía la lechería, la conservera y la fábrica de leche en polvo permanecieron como Reserva, parte de este sector fue declarado Zona Típica y el sector antiguo de la casa patronal y la bodega más antigua del conjunto fueron declarados Monumento Histórico como se indica en el Decreto 550 , de fecha 11 noviembre de 1994, del Ministerio de Educación.

Producto de este proceso, se formó un asentamiento con 250 integrantes quienes se distribuyeron el trabajo, manteniendo la agricultura, fruticultura,

crianza de animales y lechería. En total, fueron cerca de 45 hectáreas que quedaron como bienes comunes, de esta forma se logró continuar con la producción.

Sus trabajadores mediante la Corporación de la Reforma Agraria (CORA) conformaron el Asentamiento Cristo Redentor, tuvieron que éstos mismos buscar nuevas formas de trabajar, organizarse laboralmente y convivir en el nuevo habitar que les espera. Es desde aquí entonces, que la vida rural se ha ido segregando, mecanizando, y es que dar formas de valorizar estos vestigios permiten pensar en lo que fue el mundo rural y campesino y en las nuevas formas de habitar su territorio, de estar en el mundo moderno pero con dignidad y memoria.

Entre algunas cosas, la Ley de Reforma Agraria promulgada después en el marco del gobierno de Frei Montalva limitaba la acumulación de hectáreas de una mayor extensión de 80 ha de riego básico constituyéndose en inexpropiable. En términos de tierras que se iban formando, la Ley establecería la conformación de Asentamientos Campesinos. Un sistema transitorio de duración de 3 a 5 años donde se efectuaba una gestión conjunta campesinos-Estado a modo de capacitar y capitalizar al campesinado para la futura gestión particular de sus explotaciones (Calderón y Fahrenkrog, 2012).

Es entonces que, durante la Reforma Agraria, la hacienda fue subdividida y con ellos los trabajadores de la hacienda sin la figura de un patrón o administración, naciendo un asentamiento campesino que mantuvo la producción de forma colectiva. Posteriormente, las tierras fueron parceladas, lo que llevó al fin de la actividad productiva.

Parte de estos sucesos del pasado, permite realizar una mirada y reflexión sobre los efectos de la Reforma Agraria en la transformación del espacio-hacienda y la memoria en torno a ello. Si bien varios fundos y haciendas aledañas fueron expropiadas, la Hacienda San Vicente de Pascual Baburizza, fue entregada voluntariamente por su administrador, conservando la casa patronal, algunas instalaciones como Bienes Comunes, y las instalaciones productivas, hoy parte del IAPB, propiedad de la Familia Luksic, quedando solo el parque y la casona con declaratoria de Monumento Nacional. Sin embargo, parte de sus instalaciones y memoria se conservan hasta hoy como Zonas Típicas y Monumento Histórico (el parque e instalaciones lecheras de la hacienda, exceptuando la fábrica), e Inmuebles de Conservación Histórica que eran parte de la hacienda y que hoy están en el Sector de San Vicente como Bienes Comunes.

Como señala Bengoa (2012), “los cambios productivos que han venido ocurriendo en el Valle Central con posterioridad a la Reforma Agraria produjeron, a su vez, cambios en el hábitat y en la vida cotidiana de los hacendados y sus familias. El tiempo que siguió fue de extrema dureza”. Lo que plantea Bengoa es consistente con los relatos locales de los sanvicentinos, aunque si bien, hubo un proceso voluntario de entrega de tierras e incluso casas, de igual modo, los trabajadores tuvieron que buscar formas de organizarse y seguir trabajando, ya sin el patrón, lo que derivó en procesos de reorganización familiar, social y laboral, como en el caso de los Asentamiento productivos.

En el Régimen Militar se vieron forzados a dividir las hectáreas en parcelas privadas, siendo éste el primer paso hacia la paralización completa de la producción. Muchos de los lugares que acogían la

infraestructura productiva y aquellos lugares comunitarios quedaron como bienes comunes, actualmente propiedad de la “Comunidad de Bienes Comunes Cristo Redentor de Calle Larga”.

De la Hacienda al Asentamiento Cristo Redentor

Tras la Hacienda, los ahora ex trabajadores hacendados se constituyeron en el Asentamiento Cristo Redentor, asumiendo de forma colectiva la gestión de sus tierras y actividades productivas, reemplazando la tradicional figura del patrón por un modelo colaborativo respaldado por el Estado.

Este modelo de gestión colectiva no se limitó al ámbito agrícola, sino que permeó otras esferas de la comunidad. como la educacional, - que ya se presentaba al interior de la Hacienda - Así, la creación de la Escuela Cristo de Redentor no sólo respondió una necesidad educativa, sino que se convirtió en un ejemplo de cómo los mismos principios colaborativos de los inquilinos se tradujeron en nuevas formas de organización y sostén de la comunidad local.

La creación del Instituto Agrícola Pascual Baburizza como testamento y legado

Dentro de la herencia cultural que vincula la figura de Baburizza con la Hacienda San Vicente y con la historia de la localidad actual de San Vicente, destaca de forma fundamenta su testamento antes de yacer su muerte, en el que no sólo distribuye sus bienes, sino que establece una visión de país basada en la educación agrícola técnica y de

investigación, el amor a la tierra y la formación de nuevas generaciones de agricultores calificados.

En dicho testamento, Baburizza expresa con claridad que su motivación más profunda fue contribuir a la formación de *“agricultores verdaderos y debidamente preparados, capaces de amar y laborar la tierra afrontando todas las pesadas tareas de una buena labranza que es lo único que la hace inmensamente productiva”* (Guzmán, 1967, p.92).

En la cláusula tercera donde este anhelo toma forma concreta, Baburizza determinó que con el 65% de su participación en la Compañía Agrícola San Vicente –más de 15 millones de la época– se crease una institución que *“tendrá por objeto difundir en el país la instrucción agrícola y promover el adelanto de las ciencias y las artes relacionadas con la misma industria”*.

Esta Fundación, que da origen al Instituto Agrícola Pascual Baburizza, debía cumplir con una misión formativa amplia y de profundo sentido social, como lo señala expresamente el testamento:

“La enseñanza que se dará en los establecimientos de la Fundación, comprenderá desde los más altos modernos estudios de práctica agrícola, desde la investigación científica y la otorgación de los títulos profesionales hasta la preparación de labriegos especializados, que a su salida de la Fundación puedan llevar a las distintas zonas de país el bagaje de conocimientos teóricos y prácticos y el ejemplo de sobrias costumbres y de verdadero amor a la tierra y al trabajo. En la Fundación se enseñará también Contabilidad Agrícola y se establecerán planteles de cultivos y experimentaciones para las distintas

actividades o ramas que comprende la industria; se promoverá, además, la difusión de un criterio que consulte la explotación agrícola del país de acuerdo con las verdaderas conveniencias nacionales y con las que impongan los cultivos, el estudio de las distintas zonas y climas del territorio”. (Guzmán, 1967, p.93)

La dimensión social de su legado se manifiesta con especial ahínco en los principios de gratuidad –en el que esperaba que el Estado actuará de la misma manera– y apoyo material a los estudiantes. Baburizza no sólo soñó con una escuela agrícola de calidad y excelencia, sino que pensó en jóvenes de escasos recursos y en su bienestar integral:

“La enseñanza será gratuita en la Escuela de Labriegos, y los alumnos recibirán, además de alimentación alojamiento y vestuario, un salario adecuado a su trabajo, fijado de acuerdo con los reglamentos de la Fundación, y con cargo al cual ésta formará a cada alumno un Fondo de Ahorro, que se le entregará a la salida del establecimiento”. (Guzmán, 1967, p.93)

Además, para quienes ingresaran a niveles superiores de formación dentro de la Fundación:

“En la Escuela Superior de Agricultura y en el Instituto de Investigación Agrícola Anexo, serán gratuitos, para los alumnos de escasos recursos, la enseñanza, la habitación y el alimento, y, en casos calificados que consulten los reglamentos, los alumnos de estos planteles recibirán también vestuario y un salario en dinero, por los trabajos que realicen con ocasión de sus estudios y que representen un provecho efectivo para la Fundación”. (Ibid.).

Estos fragmentos extraídos del testamento de Baburizza evidencian que la herencia del croata va más allá de la materialidad de la Compañía, en el que su pensamiento estratégico con un profundo sentido social, proyectó una visión de desarrollo agrícola a nivel país, sustentado en el saber técnico de los futuros profesionales, en la promoción de los valores éticos ligados al amor al trabajo por la tierra y en el acceso equitativo a la formación profesional para las futuras generaciones del campo chileno. En esta medida, el Instituto Agrícola Pascual Baburizza no es sólo una institución formativa, sino que sigue siendo aún una pieza clave del legado patrimonial de la comuna y del sector de San Vicente.

El legado continuado por Andrónico Luksic al Instituto Agrícola Pascual Baburizza.

El legado de Pascual Baburizza Soletic tanto a la Hacienda San Vicente no se detuvo con su fallecimiento en 1941. Décadas más tarde, sería otro descendiente de inmigrantes croatas, un conocido empresario de nuestro país, Andrónico Luksic Abaroa, quien volvería a dar impulso a esta historia patrimonial, que desde un espíritu filántropo, da continuidad al proyecto educacional de Baburizza.

Nacido en la ciudad de Antofagasta, al norte de Chile, en 1926, Luksic Abaroa fue hijo del inmigrante croata Policarpo Luksic y de Elena Abaroa, chilena-boliviana. Andrónico fue un empresario visionario, fundador de Grupo Luksic, mantuvo una profunda admiración por Pascual Baburizza, a quien reconocía como referente no sólo por su origen croata en común, sino porque fue él quien le dio empleo a su padre al llegar desde Croacia a Chile. Tal como se señala en el Proyecto Educativo Institucional de IAPB:

“Baburizza no solo era minero, emprendedor y croata como él; también fue quien le dio empleo a su padre, Policarpo Luksic, a inicios de siglo XX, después que éste llegara a la ciudad de Antofagasta desde Croacia con apenas 17 años y sin hablar una palabra de español” (Instituto Agrícola Pascual Baburizza [IAPB], 2023, p.9)

Este vínculo casi familiar, con los años después se transformó en un gesto de gratitud: en 1990, Luksic Abaroa se involucró activamente en la revitalización del Instituto Agrícola Pascual Baburizza, que atravesaba una difícil situación económica. Fue así como la Fundación Educacional Andrónico Luksic Abaroa asumió la responsabilidad, garantizando su permanencia como proyecto formativo rural y técnico educacional.

Esta continuidad o el legado de dos generaciones de empresarios croatas unidos por el amor a la patria que los acogió y el amor por la tierra, constituye un poderoso relato en el sector de San Vicente, que entrelaza historia y memoria para los habitantes del sector. Hoy, el Instituto sigue operando en los terrenos de la antigua Hacienda San Vicente, formando nuevas generaciones de estudiantes en el ámbito agropecuario, provenientes incluso de diversas regiones del país, manteniendo un fuerte arraigo territorial y un ideario pascualino que refuerza el amor por el campo y las tradiciones.

Por otra parte, los restos de Andrónico Luksic Abaroa descansan en un mausoleo dispuesto en los mismos terrenos del Instituto.

El legado de la Escuela Cristo Redentor.

La Escuela Cristo Redentor ilustra cómo las transformaciones agrarias derivadas de la Reforma Agraria no solo implicaron la redistribución de tierras, sino también ver las nuevas formas de organización y tejido social. Post Hacienda, al constituirse el Asentamiento Cristo Redentor en 1970, los ex trabajadores de la Hacienda San Vicente no solo debieron asumir la gestión de las tierras y el trabajo, sino que también colaboraron activamente en levantar una nueva escuela.

Tal como señala el Proyecto Educativo Institucional de la Escuela, los inicios de la escuela y la figura de Pascual Baburizza:

“En la época en que el Fundo San Vicente de Los Andes, propiedad del Señor Pascual Baburizza, de origen croata, el cual abarcaba casi la totalidad de lo que hoy es San Vicente y en el que se encontraba el eje de toda actividad económica, laboral y social de la población. La vida para los inquilinos del fundo transcurría sin mayores contratiempos, incluso posterior a la muerte de su propietario, momento en que su hacienda queda en manos de su administrador Don Hugo Jordan Guerra, quién en conjunto con su esposa la señora Rosa Squella, reconocen la necesidad de proveer a la localidad la primera escuela básica (N°3 Rosa Squella) y también el Instituto Agrícola Pascual Baburizza”.
(Proyecto Educativo Escuela Cristo Redentor, s.f., p.4)



Acto en la Escuela Particular N° 3 Rosa Squella, Hacienda San Vicente, con el rector Hugo Jordán Guerra. 1953. Biblioteca Nacional de Chile.

A mediados del siglo XX, la vida en San Vicente giraba en torno al Fundo que le dió posteriormente el nombre a esta localidad. Este fundo o hacienda propiedad de Pascual Baburizza que, tras su muerte, sus administrador Hugo Jordán y su esposa Rosa Squella, continuaron sosteniendo no solo el trabajo, la economía local, sino también con la provisión de servicios básicos como la educación. Sin embargo, la Ley de Reforma Agraria de 1969 transformó de manera radical este escenario:

“La localidad de San Vicente se consolidaba como una comunidad autosustentable, en donde contaban con suficiente trabajo, recursos energéticos, y alimentos. Sin embargo en el año 1969 debido a Ley de Reforma Agraria del país, se entregan 2.500 hectáreas de un total de 25.000, a los empleados del Fundo, entre los cuales se contabilizaban 180 obreros, de los cuales no más de 20 se quedaron trabajando para su empleador, todos los demás, no tuvieron más opción que agruparse y migrar para conformar los denominados “Asentamientos”, formando así el

asentamiento Cristo Redentor. Paralelamente a este suceso en el año 1969 la Escuela N°3 Rosa Squella, pierde la necesidad y también la responsabilidad que la levantó, de educar a todos los hijos de los inquilinos, y llega a su fin". (Proyecto Educativo Escuela Cristo Redentor, s.f., p.4)



Hugo Jordán Guerra, rector y administrador general del Instituto Agrícola Pascual Baburizza (1941-1957). Biblioteca Nacional de Chile, 1953.

Aún así, la comunidad sanvicentina se reorganizó para que sus hijos no quedaran sin educación, gracias al Asentamiento:

"Gracias a esfuerzos de los obreros y la iniciativa del consejo administrativo del asentamiento Cristo Redentor, en un corto tiempo logran conseguir recursos externos para comenzar a levantar lo que comenzaría siendo la Escuela FN141 de San Vicente. La cual abre sus puertas en el año 1970, siendo

su inauguración oficial reconocida por el Ministerio de Educación con fecha 19 de abril del año 1972". (Proyecto Educativo Escuela Cristo Redentor, s.f., p.4)

En los primeros años de funcionamiento de la ahora nueva Escuela FN141 de San Vicente, la lechería de la antigua Hacienda San Vicente seguía operativa y abastecía de leche fresca a todos los alumnos, incluso antes de que el Estado instaure su propio programa de alimentación escolar. Junto con la producción de carne, cereales y hortalizas, el Asentamiento, proveía directamente a la Escuela y así garantizaba la nutrición diaria de los alumnos:

"En sus primeros años de funcionamiento de la escuela, la alimentación de los estudiantes y por menores, eran administrados por el asentamiento, ya que solo los profesores eran proporcionados por el estado, el (Asentamiento) proveía de leche fresca, carne, cereales y hortalizas, producidas en sus tierras y por sus propias manos, además de costear la manipuladora de alimentos y todo tipo de mejoras, como por ejemplo estufas forjadas en fierro y leña para temperar las aulas en períodos de invierno. A pesar de las adversidades y de no contar con elementos básicos como uniformes, ni útiles escolares, se dan inicio a las clases manteniendo más presente que nunca el sueño de transformarla en la mejor Escuela posible para sus hijos." . (Proyecto Educativo Escuela Cristo Redentor, s.f., p.4)



A 80 metros al sur de los Silos encontramos la Capilla Santa Rosa, la cual ocupa lo que fuese el salón común, o casa de reunión, del complejo de los trabajadores de la Hacienda San Vicente Ferrer. Complejo para trabajadores de la Hacienda San Vicente, 1953. Fuente: Biblioteca Nacional.



Fotografía actual del ex salón común, actual Capilla Santa Rosa de Lima. Fuente: Procultura.

Las transformaciones también llegaron a tocar las puertas del Asentamiento Cristo Redentor, viviendo procesos de fragmentación, remate de terrenos, redistribución de tierras, y disolución de los procesos comunitarios que sostenían la vida y trabajo colectivo, afectando a sus bienes comunes, de los cuales algunos y los más simbólicos podemos verlos en el paisaje de la localidad de San Vicente:

“Desafortunadamente más adelante, en el año 1976 el Asentamiento sufre un grave inconveniente. Siendo obligados a desarticularse como asentamiento, repartiendo sus tierras y rematando sus bienes en común, para llegar a recibir

algunas hectáreas y un dinero que no era suficiente para que cada uno pudiera trabajar su propia tierra, situación que empeoró con tiempos de real necesidad y tristeza de haber perdido todo lo que les costó tanto levantar como sociedad en el asentamiento”. (Proyecto Educativo Escuela Cristo Redentor, s.f., p.4)

La Escuela, con todo lo anterior, deja de recibir el apoyo desde el Asentamiento. Entonces, aquí ocurre un fiel reflejo de las estructuraciones del Estado, las proactividad de los inquilinos, en todo ámbito - laboral y educacional - desde su creación y autogestión, hasta los procesos duros que tuvieron que sostener, y finalmente la consolidación como Escuela Cristo Redentor posteriormente bajo la tutela del Estado, que tras la disolución de Asentamiento, surgió la necesidad de organizarse a través de Centro de Padres, con el apoyo de JUNAEB y la oficialización de la escuela en los años ochenta como parte del sistema educativo público.

A pesar de esta disolución, varios bienes inmuebles, - los bienes comunes - como las seis torres de silos, corrales, hornos tabaqueros y gusaneras, hoy están presentes en el paisaje de la localidad de San Vicente y que cuentan con la categorización de Inmuebles de Conservación Histórica (ICH) en el Plan Regulador Comunal de la comuna de Calle Larga, preservándose como símbolos visibles y tangibles de la huella que la vida en hacienda. Hoy en día, estos inmuebles son de propiedad de antiguos parceleros e inquilinos, e hijos de ex trabajadores de hacienda, asociados bajo el nombre de Sociedad Agrícola y Ganadera San Vicente - ex Soc. Bernardo Alegría - y que en el mes de septiembre de 2024 dejó estos inmuebles en comodato para buscar recursos estatales para su preservación.

Este recorrido, más ligado a la Escuela, no solo nos da cuenta de los procesos de adaptación de la comunidad sanvicentina ante las reformas agrarias y políticas, sino también deja huellas materiales (silos, corrales) e inmateriales (memorias, oficios, comunidad) que hoy configuran el espíritu de la comunidad local y del proyecto educacional de la actual Escuela Cristo Redentor, que se erige como un patrimonio vivo, pues sus instalaciones actuales eran antiguamente instalaciones de la Hacienda.

Junto a la Capilla Santa Rosa, se ubica la Escuela Cristo Redentor San Vicente. Una de las naves de las antiguas gusaneras y algunos de los cuartos de solteros de la Hacienda San Vicente Ferrer son ocupados como salas. El comedor de la escuela es el antiguo comedor de trabajadores. También, en el mismo complejo, ocupando la otra ala de los antiguos cuartos para solteros se emplaza el Jardín Infantil Los Angelitos de San Vicente. La infraestructura completa es reconocida como un Inmueble de Conservación Histórica, por el PRC vigente.



Fotografía actual de la Escuela Cristo Redentor. Fuente: Municipalidad de Calle Larga.



Comedor para trabajadores de la Hacienda San Vicente, 1953. Fuente: Biblioteca Nacional.



Fotografía actual del comedor de la ex Hacienda y actual comedor de los alumnos la Escuela Cristo Redentor. Fuente: Municipalidad de Calle Larga.

La escuela como patrimonio vivo.

Quisiera destacar los antecedentes clave que ilustran cómo la Escuela Cristo Redentor ha heredado y preservado el espíritu de la vida en la antigua hacienda, funcionando físicamente en donde fueron las instalaciones de la hacienda, convirtiéndose en un verdadero legado patrimonial dentro de su proyecto educacional:

- **Origen comunitario:** Tras los procesos de la Reforma Agraria de 1969, ex trabajadores

de la Antigua Hacienda San Vicente Ferrer se agruparon en el "asentamiento Cristo Redentor" y, ante la ausencia de una escuela, promovieron y construyeron de forma colectiva la Escuela FN141, inaugurada oficialmente el 19 de abril de 1972 (mineduc, s.f.). Otro de los orígenes comunitarios en torno a la Hacienda y que aún permanecen en el sector, es que la actual cancha de fútbol del sector de San Vicente lleva el nombre de Rosa Squella y por la parte del administrador de la Hacienda, Hugo Jordán, una calle de la comuna que conecta con San Vicente lleva su nombre.

- **Estrecho vínculo con la lechería:** desde sus primeros años la alimentación de los alumnos como la leche fresca, carne cereales y hortalizas, fue provista por el mismo asentamiento, lo que demuestra que la lechería aún funcionaba y seguía siendo el sostén alimentario de la comunidad escolar, incluso antes de la intervención estatal en alimentación escolar.
- **Patrimonio inmaterial:** las expresiones del campo la agricultura el rodeo la vida en comunidad como Aún se transmiten de generación en generación, los actuales alumnos de la escuela Cristo Redentor son a su mayoría hijos de San Vicente, e incluso dentro de su proyecto educacional se encuentra un himno escolar el cual habla de las tradiciones y de patrimonio de la localidad de San Vicente. La Escuela ha desarrollado un fuerte componente patrimonial, creando una banda musical entre alumnos y profesores llamado "**Entre Silos y Pircas**" el cual en sus canciones

creadas por ellos mismos, cuentan la historia de San Vicente desde tiempos de Hacienda hasta las actuales tradiciones que provienen de la comunidad entornos a la vida en hacienda y el campo.

- **La Escuela como símbolo de identidad local:** la escuela es un testimonio vivo de las transformaciones agrarias y políticas que surgieron en la época desde las Hacienda San Vicente y su lechería pionera hasta el asentamiento campesino como que moldearon no solo el territorio sino también la memoria colectiva de San Vicente y calle larga punto hoy la escuela se reconoce y la reconocen como un punto clave en la localidad de San Vicente.

A nivel latinoamericano, la Reforma Agraria se enmarcó en los ideales y demandas del "desarrollismo", una corriente latinoamericana que promovía la modernización estructural del campo, la industrialización y la soberanía alimentaria (Calderón-Seguel & Borghero, 2012). Desde este punto de vista, se podría mirar a Milko y la Lechería San Vicente como parte de una modernización temprana, previa al Estado "desarrollista", que desde el mundo privado se anticipaba y que anticipó procesos que luego serían institucionalizados.

Milko en la memoria colectiva: identidad, trabajo y pertinencia.

Tanto Milko como la figura de la vaca Cosmos ocupan un lugar destacado en los relatos orales. Para muchos Sanvicentinos, Milko simboliza parte de la vida de muchas familias sanvicentinas, callearguinas y aconcaguinas. No solo proveyó

empleo formal, educación, contención espiritual, sino también prácticas sociales, símbolos comunes, vínculos y añoranzas al respecto.

Testimonios de ex alumnos (“pascualinos”)

Uno de los testimonios más destacados proviene de Elio Bugueño Soza, ex alumno del Instituto Agrícola Pascual Baburizza, pascualino como se llaman entre ellos. En su relato, su libro “La Fragua de Don Pascual”, describe con humor cómo la marca Milko estaba presente incluso en la cotidianidad en el habitar de la hacienda, en donde menciona a Milko como un alimento imprescindible en el día a día:

...”Se guardó los guantes en chaquetón, para tirar del cordel y hacer sonar la campana y dar la orden de levantada matinal, pero no sonó. Pensó ¿Me estoy quedando sin fuerzas? Tendré que ponerle MILKO a mi desayuno. Hizo un segundo intento. Sin resultado. ¿Por qué no suena? miró por debajo de la falta de bronce, y descubrió que tenía una zapatilla en el badajo ¡No faltan los graciositos! se dijo a sí mismo. ¿Quién fue? nunca se supo”.
(Bugueño Soza, 2010)

Desde el enfoque del patrimonio industrial, este tipo de recuerdos se inscriben en los que denomina patrimonio industrial inmaterial, es decir, este tipo de recuerdos se transmite por la vía de la experiencia, la rutina, este patrimonio no solo considera fábricas y objetos, sino también las formas de vida y memorias asociadas a los espacios productivos.

Milko no era solo una marca o un producto, sino que como lo vivenciaron y recuerdan los pascualinos, era una fuente de energía en las labores cotidianas. Esta

dimensión de patrimonio intangible nos da cuenta de cómo la industria láctea no solo habla de los procesos de producción, sino también de formas de convivir en los diferentes procesos de crecimiento de económico y social de nuestro país, desde Las Gotas de Leche, Medio Litro de Leche, Milko, Purita, entre otros.

Los relatos orales recogidos permiten reconstruir las formas de vida, trabajo y educación vinculadas a la hacienda y la lechería. Bugueño Soza (2010) en su libro “La Fragua de Don Pascual” recuerda como ex pascualino con lujo de detalles las tareas diarias que realizaban los alumnos:

...”Otra práctica era la lechería donde había que levantarse muy temprano antes que empezara la ordeña, por lo general íbamos cuatro alumnos, dos se quedaban ordeñando a mano y con las máquinas Alfa Laval. La leche era sometida a un proceso de pasteurización y se descremaba. Se vaciaba en la parte alta en un depósito inoxidable y bajaba por una cortina con frío y después por una descremadora centrífuga, y los alumnos hacíamos la verdadera y sabrosa mantequilla de leche. Obviamente el encargado, de esta sección, nos regalaba unos paquetes (de) este apetitoso producto por lo menos para la semana ”. Bugueño Soza (2010)

Bugueño además nos refleja que la vida en la hacienda para los estudiantes estaba lleno de aprendizajes y aventuras,

...”Tipo seis de la mañana, nos tocaba lavar glándulas mamarias, colocar las pezoneras de las máquinas ordeñadoras Alfa Laval, hacer pruebas para detectar posible mastitis,

preocuparse de la cortina enfriadora de leche y de la elaboración de mantequilla. Había más de cien vacas en ordeña” Bugueño Soza (2010)

También destaca la alimentación diaria entorno a la leche, siempre disponible para alumnos y trabajadores:

...”De ahí que en nuestra alimentación no faltara la leche, ya sea con arroz, quaker, maicena, sémola en el desayuno y en la once. Además, la leche cocida y heladita, al medio día y en las tardes, de vuelta de la práctica. Bugueño Soza (2010)

La Vaca Cosmos: símbolo de productividad y legado patrimonial.

Otro de los hitos que recuerda, y que recuerdan con cariños “pascualinos” o ex estudiantes del Instituto Agrícola Pascual Baburizza es respecto de la alimentación pero también de la famosa vaca “Cosmos” ganadora de premios nacionales, en los incluso su esqueleto se conserva hoy en día en una sala de clases de este mismo instituto.

“No se puede dejar de mencionar que los animales bovinos, estaban registrados como animales finos, de muy buen pedigrí. Tanto fue así que con la vaca “Cosmo” se obtuvo un premio Champion, en una exposición en la FISA realizada en Cerrillos- Santiago, con el más alto rendimiento de leche por día. El esqueleto de esta vaca se conserva en el colegio.” Bugueño Soza (2010)

Cabe destacar que este hecho y es relato oral coincide con lo expuesto por los autores anteriormente citados, como Torres-Dujisin, Nestlé Chile.

Este valor simbólico se profundiza aún más con lo descrito por Guzmán (1967), quien dedica un espacio especial a destacar el pedigrí y rendimiento excepcional de las vacas Holstein-Friesian del fundo, entre ellas “Cosmito”, así como la rigurosa gestión genética que se practicaba en los fundos San Vicente y Santa Rosa:

Como las vacas y los todos de esta Hacienda son famosos –la vaca llamada “Cosmito” dio en un año 17.187 litros de leche de primera categoría, y hay otras que superan los 1.500 litros– separan las vaquillas de forma tal, que se sabe cuál es el árbol genealógico de cada una. Los terneros hijos de aquellas vacas que no dan más de 7 a 8 mil litros al año, pero que son de buena ascendencia, se están regalando a Criaderos de ciertas cooperativas lecheras y agrícolas, cuya seriedad de procedimientos conocen los señores que manejan la Fundación y el Rector de la Escuela, don Horario Mena, cuyo prestigio no necesito resaltar. No pueden enajenarlos. Deben cuidarlos y vigilar que fecunden vacas fértiles, a fin de ir mejorándolas. Este es un programa digno de todo binomio y del mayor estímulo, que el Consejo ha denominado “Críe su propio toro”. (Guzmán, 1967, p.109)

Este testimonio refuerza el nivel técnico y el compromiso con la mejora genética que caracterizó a la Hacienda San Vicente, pero también revela una dimensión en lo comunitario y en lo productivo, al

vincularse con cooperativas lecheras y criaderos lecheros externos.

La vaca Cosmos –o Cosmito– trasciende así su carácter individual o neta productivo para transformarse en un ícono local, símbolo de excelencia productiva de la época, orgullo institucional y patrimonio vivo en la actualidad.



Fotografía: Esqueleto de la Vaca Cosmos en el Instituto Agrícola Pascual Baburizza. Autor: Rodrigo Guerrero.

Es por esto que, a través de este recorrido histórico, productivo y social, es posible comprender de cierta manera cómo la lechería San Vicente y el hecho de que allí ocurriera “Milko” configuran un conjunto de valores patrimoniales, desde el patrimonio industrial, con valor simbólico y cuya resignificación hoy son clave para fortalecer la identidad local, rememorar entre los más antiguos y proyectarla hacia nuevas generaciones.

Voces de ex trabajadores y vecinos.

El siguiente testimonio corresponde a Marcelo Delgado, actual trabajador de la Agrícola Portezuelo e hijo de un ex trabajador de la ex Hacienda San Vicente. La entrevista fue realizada el 30 de octubre de 2024 por quien suscribe, en el marco de esta investigación. Sus recuerdos permiten reconstruir, desde la vivencia directa, la vida cotidiana en la hacienda, la actividad productiva de la lechería, la breve operación de la fábrica Milko y las transformaciones posteriores del lugar.

Marcelo Delgado nació y creció en el sector de la ex Hacienda San Vicente, donde actualmente se emplaza el Instituto Agrícola Pascual Baburizza. Su padre fue trabajador de planta en la hacienda, lo que permitió que su familia residiera en distintas casas del predio. Relata que, en esos años, el lugar contaba con posta, pulpería y almacén, además de viviendas para los trabajadores.

Marcelo recuerda que las casas de inquilinos, especialmente en sectores como Caldera Vieja, tenían un formato definido y uniforme, construidas en ladrillo, mientras que otras, como las que existían en el interior del recinto, eran de adobe. La lechería

principal se ubicaba en el mismo sector y era un espacio de gran actividad.

“Las casas de inquilinos eran todas iguales, de ladrillo, y solo se entregaban a quienes trabajaban de planta en la hacienda.”

Desde 1992, Marcelo ha trabajado en el predio, acumulando más de tres décadas de experiencia. La nostalgia lo acompaña al ver la transformación del lugar y la desaparición de estructuras y actividades tradicionales. Su relato abarca aspectos de la producción lechera, la infraestructura y la vida cotidiana en la hacienda.

Describe que en la lechería original todo era de roble: vigas, pilares y comederos para las vacas. Se trabajaba con razas como Golden Bridges y Orlando Americana, muy valoradas por su producción lechera. Entre ellas destaca la vaca Cosmo, campeona en ferias sudamericanas y capaz de producir hasta 52 litros diarios de leche. Su esqueleto se conserva actualmente en dependencias del Instituto.

“La vaca Cosmo fue campeona en varias ferias de Sudamérica y llegó a dar 52 litros diarios de leche. Su esqueleto todavía está en el Instituto, como recuerdo de lo que fue nuestra lechería.”

En tiempos de su niñez, la familia recibía 75 litros de leche como regalía por el trabajo del padre. Los niños iban con tarros a buscarla, formando parte de una dinámica comunitaria. Marcelo recuerda que antiguamente se usaban fichas o incluso monedas con el nombre de la hacienda para canjear leche, aunque eso fue mucho antes de su infancia.

Sobre la producción de leche en polvo, señala que fue un proceso breve, de apenas dos o tres años,

asociado a la fábrica Milko, instalada en el predio. Conserva en su memoria e incluso entre sus objetos personales, etiquetas originales que se colocaban en los sacos del producto.

“La primera fábrica de leche en polvo en Chile se llamaba Milko —o Mirco, como algunos le decían—. Funcionó aquí solo un par de años, y yo todavía conservo una de las etiquetas originales que se pegaban en los sacos del producto.”

Relata que la fábrica contaba con una infraestructura de dos pisos: en la planta baja se ubicaban cámaras frigoríficas y una mantequería donde también se elaboraban quesos y manjar; en el segundo piso se desarrollaba el proceso de deshidratación de la leche mediante maquinaria especializada.

“En el segundo piso estaba toda la maquinaria para transformar la leche líquida en polvo; abajo había cámaras frigoríficas, mantequería y quesería.”

“Aquí entraban las vacas, se acomodaban en los comederos y con máquinas les sacaban la leche. Era tecnología avanzada para la época.”

Marcelo recuerda que en los años 80 la producción de leche en polvo ya no funcionaba, y que con la llegada de nuevos propietarios —la familia Luksic— muchas maquinarias desaparecieron o fueron vendidas, y el recinto se reconvirtió para otros usos, incluyendo la crianza de caballos árabes.

“En la hacienda había de todo: veterinaria, iglesia y hasta farmacia para los animales. Era como un pequeño pueblo.”

En su relato, también menciona la existencia de una veterinaria permanente, iglesia y otros servicios

dentro de la hacienda, reflejando la vida autosuficiente que se llevaba en el lugar. Según cuenta, la producción de leche en polvo estaba destinada principalmente a la exportación y, posteriormente, la planta fue adquirida por Chiprodal, marcando así un nuevo capítulo en la historia productiva del sector.

“Después la fábrica fue comprada por Chiprodal, y de ahí pasó a otras manos. Cuando se cerró la lechería y la fábrica, muchas cosas desaparecieron; otras se transformaron para criar caballos. Se perdieron fachadas, pilares y gran parte de la infraestructura original.”

Para Marcelo, trabajar hoy en la Agrícola Portezuelo significa continuar un vínculo familiar y personal con un territorio que ha marcado su vida desde la infancia, y cuya historia conserva a través de recuerdos, objetos y anécdotas.

Registro y vestigios materiales de la Fábrica Milko.

Situación actual de la Fábrica Milko.

La Lechería y la Fábrica se encuentran dentro de los sitios a los que perteneció la ex Hacienda San Vicente Ferrer, y que actualmente estos sitios en los cuales ahora opera el Instituto Agrícola Pascual Baburizza y la Agrícola Portezuelo son propiedad de la familia Luksic.

CASONA SAN VICENTE DE FERRER / CALLE LARGA



ARCHIVO FOTOGRÁFICO DIRECCIÓN DE ARQUITECTURA

El sitio conserva parte de su infraestructura original: galpones, corrales, silos, la fábrica, lechería, casas de solteros, la casona, parque, el instituto educacional, y por supuesto instalaciones productivas de la agrícola antes mencionada.



CASONA SAN VICENTE DE FERRER / CALLE LARGA



ARCHIVO FOTOGRÁFICO DIRECCIÓN DE ARQUITECTURA

La infraestructura de la fábrica Milko permanece casi intacta, a simple vista en buen estado de conservación, y ya no se utiliza para fabricación de leche, sino que se utiliza para fines operacionales del día a día en la Agrícola Portezuelo.



Al realizar una visita presencial a la fábrica, se observó que en su interior posiblemente se encuentren algunos objetos muebles de la época así como también máquinas de procesamiento de lácteos y sus derivados.



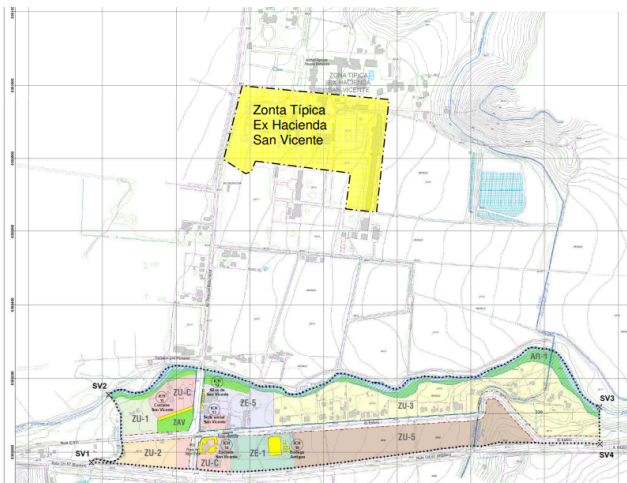
Situación legal o registral, declaratoria.

Según la definición del Consejo de Monumentos Nacionales respecto a la categoría de Monumento Nacional indica que “Son Monumentos Históricos los lugares, ruinas, construcciones y objetos de propiedad fiscal, municipal o particular que por su calidad e interés histórico o artístico o por su antigüedad, se han declarados como tales por decreto supremo, dictado a solicitud y previo acuerdo del Consejo” (Consejo de Monumentos Nacionales). A pesar de su importancia, la fábrica no está incluida en el polígono de la Zona Típica en la declaratoria de Monumento Nacional que se le brindó a la Hacienda, otorgándole solo al Parque e Instalaciones Agropecuarias por Decreto 550 en el año 1994.

Actualmente, el sector de la fábrica no es parte del polígono de Zona Típica a diferencia de la lechería y del resto de las instalaciones, salvo por la casona y parque, fueron declarados Monumento Nacional.

En tal caso, se debe constatar los factores o decisiones que se tomaron para dejar fuera del polígono a la fábrica Milko, y dejando solo los corrales de la lechería dentro del polígono. Habrá que evaluar si este factor se logrará convertir en una ventaja o desventaja a la hora de establecer alguna futura intervención o reevaluación del polígono de

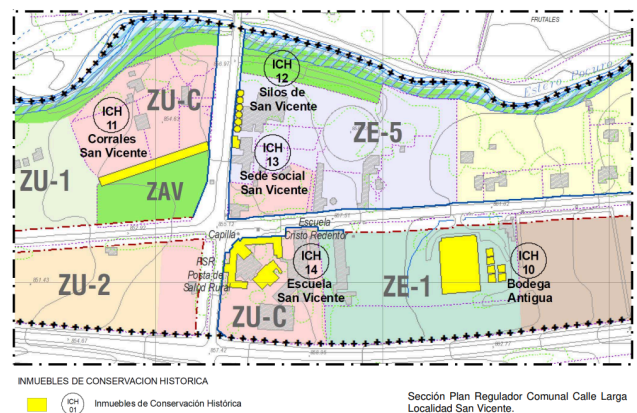
Zona Típica o Monumento Histórico Nacional de este conjunto de instalaciones.



Sección Plan Regulador Comunal Calle Larga Localidad San Vicente y localización Zona Típica- Fuente: I. Municipalidad de Calle Larga

El Plan Regulador Comunal vigente reconoce 5 puntos de Inmuebles de Conservación Histórica en su área urbana:

- Silos de San Vicente
- Sede Social San Vicente
- Escuela San Vicente
- Bodegas Antiguas
- Corrales San Vicente.



Sección Plan Regulador Comunal Calle Larga Localidad San Vicente.

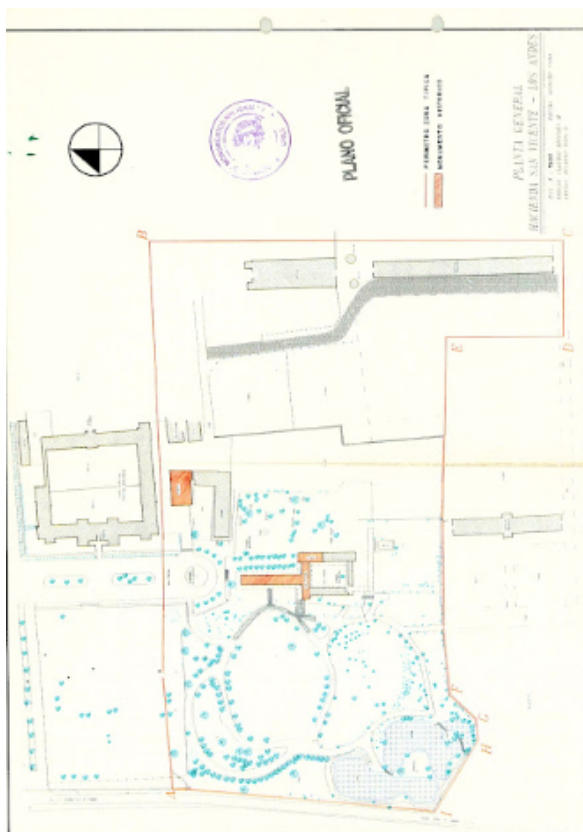


Imagen: Planta General con declaratoria de la ex Hacienda San Vicente, bajo Decreto 550 de 1994, en donde la parte marcada en rojo no está la fábrica Milko.

Bienes comunes en el sector de San Vicente, ex Hacienda.

El Sector de San Vicente es una zona con alto valor patrimonial para la identidad de la comuna y sus habitantes, cuyo origen está estrechamente vinculada a la Ex Hacienda San Vicente Ferrer, y que como ya hemos visto, llegó a ser la primera en producir leche en polvo en Chile. Reflejo de su valor patrimonial es la gran cantidad de Inmuebles de Conservación Histórica (I.C.H) que se reconocen mediante el Plan Regulador Comunal (P.R.C) y el monumento histórico y zona típica ubicadas dentro del actual Fundo Portezuelo. Todos inmuebles que tienen sus orígenes en la ex Hacienda San Vicente Ferrer pero que están fuera de la actual propiedad de Luksic.

Hoy en día, existe un conjunto de infraestructuras que son Bienes Comunes de propiedad de la Sociedad Agrícola San Vicente conformada por descendientes de los antiguos trabajadores de la Hacienda, fueron declarados Inmuebles de Conservación Histórica por el Plan Regulador comunal, sin embargo, la mayoría de estas infraestructuras conservan su arquitectura original pero se encuentran en un preocupante estado de deterioro y abandono, lo que limita otras alternativas de aprovechamiento de estos para los habitantes del sector.

Estos inmuebles de conservación histórica (ICH), se emplazan en la calle Pascual Baburizza, junto al Estero Pocuro y a 70 metros de la intersección con la calle El Estero, dentro de la zona urbana, de la comuna de Calle Larga, Provincia de Los Andes, Región de Valparaíso. Está inserto en el corazón del Sector de San Vicente, sector con gran cantidad de Inmuebles de Conservación Histórica y con una Zona Típica, la cual está dentro de un recinto privado como se mencionó anteriormente.

Las infraestructuras se componen por seis torres de silos, “corrales” o antiguo comedero para el ganado, la ex llavería que hoy es la sede de la junta de vecinos, las gusaneras, unos hornos tabaqueros, la “piscina de ovejas”, junto a otras instalaciones menores que tienen un uso actual aún agrícola y otras desocupadas, abandonadas, dañadas y deterioradas.

En el mes de junio del año 2024 la Sociedad Agrícola San Vicente se han comenzado las gestiones para generar un comodato a perpetuidad de estos espacios a la Municipalidad de Calle Larga para buscar formas de preservar este legado histórico y patrimonial que revitalice y de nuevos

usos a estas infraestructuras para que puedan seguir siendo un recurso valioso para los vecinos, visitantes y turistas. Este comodato finalmente se concretó en septiembre del año 2024.

La separación de estas construcciones de la casa patronal de la Hacienda ha impedido que sean integradas o reconocidas como parte del Monumento Nacional declarado a la casa patronal, disminuyendo con el tiempo su valoración en términos de su importancia productiva en tiempos de la hacienda.

CASONA SAN VICENTE DE FERRER / CALLE LARGA



ARCHIVO FOTOGRÁFICO DIRECCIÓN DE ARQUITECTURA



Bienes muebles y colecciones en torno a Milko.

Existen fotografías, etiquetas, utensilios y maquinaria que aún se conservan en manos de coleccionistas, ex trabajadores, o al interior del Instituto Agrícola Pascual Baburizza, como el esqueleto de la vaca Cosmos, como ejemplo simbólico de esta colección.



Enfoque normativo y valores patrimoniales del caso Milko.

En el ámbito nacional, el resguardo y promoción del patrimonio cultural, corresponde al Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, a través de la Subsecretaría del Patrimonio Cultural (SERPAT), contribuir al reconocimiento y salvaguarda de patrimonio cultural, promoviendo su conocimiento y acceso, y fomentando la participación de las personas y comunidades en los procesos de memoria colectiva y definición patrimonial. (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017).

En el ámbito internacional, la Carta de Burra (ICOMOS Australia, 2003), reconocida en contextos e iniciativas de conservación patrimonial, resalta la importancia de la significación cultural de los sitios

patrimoniales, entendida como el conjunto de valores estéticos, históricos, científicos, sociales y espirituales que una comunidad asocia a un lugar. En el caso de la ex lechería (la fábrica), y el legado de la marca Milko, estos valores se expresan tanto en su infraestructura productiva como en los relatos, símbolos y memorias locales asociadas a la producción de la lechería.

Así mismo, resulta pertinente considerar los aportes a la Carta de Nizhny Tagil sobre el Patrimonio Industrial, que, si bien no es una carta de la UNESCO, ha sido reconocida por ICOMOS como un instrumento clave para la comprensión del patrimonio industrial. Esta carta destaca que los sitios industriales no solo deben conservarse por su valor técnico o arquitectónico, sino también por su capacidad de transmitir conocimiento sobre los modos de vida, el trabajo y el desarrollo tecnológico de una sociedad.

Valores patrimoniales aplicados al caso Milko.

Desde un enfoque patrimonial, podemos situar al caso Milko en una serie de valores culturales que otorgan sentido al caso como “patrimonial” que permiten argumentar su importancia patrimonial, más allá de lo productivo o de lo industrial.

Valor histórico .

Se trata del primer caso documentado de producción de leche en polvo en Chile, entre 1930 y 1940, bajo la dirección de Pascual Baburizza. Representa un episodio pionero en la historia de la industria y la agroindustria chilena, adelantándose a políticas públicas posteriores en materias de nutrición infantil y la adquisición posterior de la marca Milko por parte

de Chiprodal - Nestlé refuerza su relevancia como hito dentro del proceso de industrialización del país.

Valor identitario.

Milko y “cosmito”, la vaca Cosmos, han quedado inscritos en la memoria local Calle Larga y con mayor arraigo en los sanvicentinos más longevos, como referentes de una época de prosperidad y trabajo. Estos íconos forman parte del relato oral de ex trabajadores, trabajadores actuales reconvertidos en otras funciones post reforma agraria, estudiantes y ex alumnos del Instituto Agrícola Pascual Baburizza como los “pascualinos” que se reúnen anualmente, y sus familias por su puesto. Los relatos de este patrimonio permiten fortalecer el sentido de pertenencia, al evocar la vida en la hacienda y sus rutinas productivas, educativas y comunitarias. La historia de la lechería y su legado, lejos de ser solo un hecho económico o industrial, representa una parte significativa de la construcción de la identidad rural de la comuna y del Valle del Aconcagua.

Valor simbólico.

La figura de la Vaca Cosmos, símbolo de excelencia productiva, premiada a nivel nacional por su récord de producción de leche diaria y cuyo esqueleto, hoy preservado en el Instituto Agrícola Pascual Baburizza, y los objetos vinculados a la marca Milko (como envases, fotos, herramientas y utensilios) se han transformado en símbolos de la memoria afectiva del lugar. A través de esos símbolos, se recuerda no solo un proceso técnico, sino también a las formas de vida entorno a la vida en hacienda.



Patrimonialización del caso Milko.

La patrimonialización es un proceso social, cultural y político mediante el cual ciertos elementos del pasado -lugares, objetos, memorias, prácticas- son identificados, valorados y legitimados como parte del patrimonio cultural de una comunidad. Este proceso de patrimonialización no es automático y tampoco está lejos de discusiones y diferencias. Como señalan Boltanski y Esquerre (2020) la patrimonialización en el contexto del capitalismo contemporáneo puede ser también una forma de intervenir en el territorio desde el desarrollo, la gestión cultural o el turismo. Sin embargo, en esta investigación se asume una perspectiva en que lo que se busca no es convertir el pasado en un recurso comercial, sino más bien en reconstruir una memoria social, ponerla en valor y proyectarla como un componente principal de la identidad local.

Por otra parte, Mathieu Dormaels (2012), en su artículo “Identidad comunidades y patrimonio local: una nueva legitimidad social”, reflexiona sobre cómo

las comunidades construyen, legitiman y proyectan su patrimonio en el contexto de la globalización, desplazando el centro de decisión desde las instituciones estatales hacia las propias comunidades locales. Según el autor, “el cambio de paradigma del poderoso Estado-nación por la economía globalizada debilita las instituciones y fortalece la legitimidad de las comunidades para decidir sobre su cultura, sus raíces y su patrimonio” (p.10). Esta afirmación resulta especialmente pertinente para este caso de estudio, ya que la legitimidad de este patrimonio industrial y, social también, no proviene exclusivamente de su conocimiento institucional, de las investigaciones industriales o sobre la leche en Chile específicamente, sino de la valoración y apropiación que realiza la comunidad de San Vicente. En este sentido, la memoria de Milko - su historia productiva, la vaca cosmos, los relatos de trabajadores y los espacios físicos que aún se conservan - se constituye como un patrimonio vivo porque es la comunidad quien le otorga significado, lo integra a su identidad y lo proyecta hacia el futuro.

El autor hace énfasis en que luego de que las comunidades hacen suyo el patrimonio como un marcador identitario, surge una “explosión patrimonial” durante los últimos años, siendo esto un soporte transmisible de la historia y la identidad en la experiencia colectiva. Se abre por otra parte, un nuevo concepto, el de “patrimonialización”. En ese sentido, plantea que este concepto junto con la “globalización” se encuentran en procesos del que depende por un momento dado por un grupo social, el cual le atribuyen una significación simbólica a un elemento. En efecto, un elemento del pasado, que tiene su valor patrimonial, existe también como valor presente desde el momento de su “patrimonialización” al darle una significación simbólica. En cuanto a la globalización, que también

es un proceso cambiante, no debe ser ignorada en el estudio patrimonial, porque ante conflictos armados y la mundialización, tomó fuerza la idea de los “patrimonios mundiales” a proteger, en donde lo “mundial” ya no es de todos, sino de cada uno, y lo local tampoco es oposición a lo nacional o lo nacional a lo mundial.

Dormael también sostiene que “el patrimonio es un recurso identitario que las comunidades movilizan para fortalecer su cohesión interna y para posicionarse con otros actores” (p.12). En ese sentido, expone que surge otra noción del patrimonio, como algo comunitario, en donde el hacer patrimonio desde “lo académico” debe hacerlo también con las comunidades. Uno de los aportes centrales del autor es la idea de que el patrimonio ya no es exclusivamente un asunto de especialistas o instituciones, sino que debe vincularse con las comunidades que lo viven. Este desplazamiento ha permitido que el patrimonio se convierta en un marcador identitario local y un soporte de transmisión cultural, configurando lo que se denomina “patrimonialización”. En palabras de Dormaels (2012), este proceso es “una forma de democratización del patrimonio”, donde el conocimiento académico no invalida las creencias y prácticas comunitarias, sino que convive con ellas (p. 15).

Aplicado al caso Milko, este enfoque permite comprender cómo la comunidad de San Vicente y Calle Larga ha resignificado su pasado industrial lácteo. Dormaels expone que probablemente la “patrimonialización” es una forma de “democratización” del patrimonio. Esa verdad científica no invalida las creencias populares, propia de las comunidades no académicas, sino desde los pueblos y comunidades locales. El recuerdo de la

fábrica, la Vaca Cosmos, los relatos orales y los espacios físicos asociados han sido apropiados por la comunidad como elementos identitarios. Así, la patrimonialización de Milko no se limita a la conservación material, sino que se extiende a prácticas vivas: conservación de objetos antiguos, transmisión de historias intergeneracionales y reivindicación del lugar que la comuna ocupó en la historia de la producción de leche en polvo en Chile. Por ende, ante un mundo globalizado, refuerza la idea de que el patrimonio —en este caso, el legado de Milko— es un constructo social dinámico, en constante negociación entre memoria, identidad y proyección, en donde las comunidades han tenido un rol activo y clave en utilizar el patrimonio como una herramienta de gestión sostenible de los recursos, dando al patrimonio un nuevo valor de uso.

Por otra parte, el concepto de patrimonialización, entendido como el proceso por el cual un bien, práctica o expresión adquiere el estatus de patrimonio, se encuentra en el centro de los debates contemporáneos sobre la gestión cultural. Jean Davallon (2014), en su artículo *El juego de la patrimonialización*, explora este fenómeno desde múltiples dimensiones —simbólica, social, histórica y legal—, aportando elementos clave para comprender cómo y por qué determinados objetos o expresiones son reconocidos como patrimonio.

Según Davallon, la patrimonialización no se limita a una valoración técnica o estética, sino que implica una dominación simbólica que obliga a percibir los objetos de manera distinta, reconociendo sus contextos y realidades. Nos plantea además una serie de análisis del concepto de Patrimonialización en su multidimensionalidad de visiones; según la comunidad, en donde piensa desde los hechos históricos del valor que ésta le da a un objeto incluyendo factores como salvaguarda ocurridos en

la Segunda Guerra Mundial; según la Patrimonialización como un proceso social, en el cual el patrimonio es utilizado y como intencionalmente por grupos sociales como un recurso y con ello un interés particular; según la Patrimonialización como un proceso simbólico en su acercamiento a lo antropológico.

En este sentido, un bien cultural puede transitar de la esfera privada a la pública, transformándose en patrimonio cultural colectivo cuando la sociedad le otorga un valor que trasciende lo individual. Este proceso, sin embargo, no está exento de tensiones, ya que la conversión de un bien en patrimonio conlleva implicancias económicas, legales y políticas que pueden alterar su significado original.

El autor identifica dos grandes visiones sobre el patrimonio: una relativista, que lo concibe como una construcción social dependiente del reconocimiento comunitario; y otra estricta, que sostiene que su valor no radica exclusivamente en la percepción social, sino que se fundamenta en cualidades intrínsecas. A partir de estas perspectivas, Davallon cuestiona el papel de las instituciones internacionales y nacionales —como la UNESCO— en la definición de lo que es patrimonializable, planteando la necesidad de que las comunidades participen activamente en estos procesos.

Asimismo, propone que la patrimonialización debe entenderse como un proceso social, en el que distintos actores —desde las comunidades locales hasta el Estado— utilizan el patrimonio como recurso con fines que pueden ser identitarios, turísticos o económicos. Desde lo simbólico, subraya que un objeto patrimonial actúa como un operador de continuidad temporal: vincula el pasado con el presente y proyecta significados hacia el futuro. De este modo, lo tangible y lo intangible se sostienen mutuamente; la infraestructura, los objetos o

documentos adquieren sentido a través de la memoria colectiva y el conocimiento socialmente transmitido.

En el ámbito práctico, esta visión permite comprender que cualquier elemento, material o inmaterial, puede convertirse en patrimonio si se le atribuye un significado cultural suficiente, aunque esto abre interrogantes sobre la autenticidad, la influencia de intereses políticos y económicos, y la naturaleza real del valor que se le reconoce. La subjetividad inherente a este proceso implica un constante riesgo de distorsión, folclorización o instrumentalización del patrimonio con fines ajenos a su esencia.

En el caso de la lechería de la ex Cía. Agrícola San Vicente y la producción de leche en polvo Milko, el proceso de patrimonialización se inicia precisamente en la medida en que esta historia comienza a ser reconocida no solo como un hecho económico o técnico, sino como parte del legado simbólico, identitario y territorial de la comuna de Calle Larga. Aunque la fábrica no se institucionalizó aún como patrimonio protegido por el Estado, incluso quedando fuera del polígono de Zona Típica de la ex Hacienda San Vicente, ya existen señales de patrimonialización activa: objetos conservados en casas de sanvicentinos, el esqueleto de la vaca Cosmos en el instituto Agrícola Pascual Baburizza, colecciones de tarros de Milko, monedas de la pulpería, y herramientas que se ocupaban en la lechería. Desde la perspectiva de Davallon resulta especialmente útil para analizar cómo este patrimonio industrial podría ser reconocido y gestionado. Su legitimidad patrimonial no dependería exclusivamente de criterios técnicos —como la antigüedad, integridad o rareza de las estructuras—, sino de la carga simbólica que la comunidad local y otros actores le atribuyen.

Este proceso puede ser comprendido en función de los valores patrimoniales anteriormente planteados

- El valor histórico, al tratarse del primer caso documentado de producción de leche en polvo en Chile.
- El valor identitario, por su capacidad de anclar memorias locales y reforzar el sentido de pertenencia local.
- El valor simbólico, representado en figuras como Cosmos, en relatos de vida, en objetos y materiales que aún se preservan.
- El valor comunitario, al permitir la articulación de memorias compartidas que vinculan generaciones distintas (ex alumnos, alumnos actuales, extrabajadores y trabajadores actuales) a través de un pasado común.

Estos valores patrimoniales no solo ayudan a comprender por qué el caso de Milko es patrimonialmente significativo, sino que también permite mirar la patrimonialización desde abajo, en donde patrimonio o lo que puede ser “patrimonializable” es el resultado de la apropiación y decisiones que tiene una comunidad para ser utilizado como un instrumento de apropiación de su pasado para darle valor en el tiempo presente y hacerlo sostenible en el futuro. Es válido plantear que las comunidades, a través de los procesos de globalización y las comunicaciones en todo el mundo, han podido impulsar a que éstas redefinen el concepto de patrimonio como nuevas formas de generar legitimidad, apropiación, rescate y preservación de su cultura, permitiéndoles reclamar su pasado y dar forma a su futuro. Es en el fondo el patrimonio un constante constructo social y la

globalización siempre variable. Davallon plantea por ende, la importancia de la reflexividad de la patrimonialización, cuestionando cómo el conocimiento y la memoria colectiva influyen en el estatus patrimonial. Esto subraya la necesidad de reconocer tanto el valor científico como comunitario en la evaluación que realicemos de los bienes patrimoniales.

Es interesante ver cómo la patrimonialización se convierte en un tema complejo y multifacético pues implica un proceso que abarca diversas perspectivas y enfoques. No es sólo valorar las cosas del pasado, si no también entender cómo diferentes visiones y enfoques pueden influir en lo que se nos presenta como patrimonio.

Existen múltiples enfoques sobre el concepto de patrimonio y el efecto de la patrimonialización. La visión relativista lo entiende como una construcción social, mientras que la visión estricta considera que su valor no depende solo de la percepción social. Estas perspectivas pueden ofrecernos posturas extremas hasta moderadas, y su análisis es crucial para comprender la base del objeto patrimonial.

Más aún, destaco la importancia de la interrelación entre el patrimonio tangible e intangible y cómo ambos dependen del conocimiento y la memoria colectiva en su valoración. Sin embargo, la complejidad de la patrimonialización y sus procesos son tan subjetivos que cualquier expresión u objeto puede convertirse en patrimonio si le damos suficiente significado, en cualquiera de sus contextos o dimensiones. Tal como plantea Davallon, comprender este “juego” requiere reconocer la pluralidad de miradas, intereses y significados que intervienen, para que su puesta en valor sea un acto

genuino de preservación cultural y no una mera operación simbólica o comercial.

La patrimonialización nos sigue dejando más preguntas que respuestas, en lo que tiene que ver con las influencias, con la autenticidad, con lo político, lo social, el valor real de lo patrimonial y si es que acaso estamos valorando las cosas por lo que son o por lo que queremos o por lo que un grupo social, o la sociedad quiere (queremos) que sean.

La herencia de Milko se expresa tanto en la memoria de la comunidad como en los vestigios que aún permanecen en el territorio. Los relatos de trabajadores y descendientes revelan cómo la modernización de la Hacienda San Vicente impactó en la vida social y configuró nuevas formas de identidad local. Al mismo tiempo, la fábrica, pese al paso del tiempo, sigue siendo reconocida como un hito en la historia del país.

Este capítulo demuestra que el valor patrimonial de Milko no reside únicamente en su contribución a la industria láctea nacional, sino también en la capacidad de la comunidad para resignificar esa experiencia como parte de su identidad colectiva. Con este trasfondo, el capítulo siguiente presenta las proyecciones y flexiones finales de la investigación, proponiendo cómo este legado puede ser resignificado y puesto en valor en el presente.



CAPITULO 4

PROYECCIONES Y REFLEXIONES FINALES

CAPITULO 4

Discusión de resultados

Innovación agroindustrial y bienestar social.

El caso Milko muestra como una iniciativa privada (la compañía agrícola San Vicente) se anticipaba a políticas estatales de nutrición infantil como el programa gotas de leche o medio litro de leche. El uso pionero del sistema Roller y la crianza de ganado Holstein-Friesian no solo marcó un hito técnico, sino que nutrió a niños y trabajadores antes de la masificación de los programas estatales en torno a la alimentación.

Transformaciones agrarias y memoria colectiva.

La Reforma Agraria (1969) redistribuyó tierras y generó el asentamiento Cristo Redentor, donde la comunidad reorganizó su economía y fundó la escuela Cristo Redentor de San Vicente. Este proceso ilustra cómo las políticas agrarias reconfiguraron no solo el paisaje productivo, sino también las redes locales laborales y educativas de un territorio. Por su parte, Baburizza no solo dio los primeros pasos para transformar la producción lechera en Chile, hasta el punto de que Nestlé fuera a comprar la marca, si no que dejó un impacto perdurable y positivo en quienes trabajaron en la Hacienda, como lo reflejan los relatos de ex alumnos y trabajadores, quienes mantiene vivos los recuerdos de la vida diaria en la hacienda y en su relación con la marca Milko y la famosa vaca Cosmos o “Cosmitos” como le denominan con cariño.

Patrimonio material e inmaterial.

la hacienda la fábrica la maquinaria Alfa lavar Roller y el esqueleto de la vaca Cosmos conviven con relatos orales de ex trabajadores pascualinos y vecinos. Juntos configuran un patrimonio cultural que

trasciende la infraestructura: son registro de saberes, rutinas y símbolos comunitarios. Es evidente que Milko, la lechería y la Hacienda San Vicente Ferrer representan un legado importante y significativo para los callelarguinos. Así mismo, las figuras de Pascual Baburizza Solectic y Hugo Jordán son también reflejo de la memoria colectiva que perdura hasta nuestros días. Milko y Cosmos son un ejemplo significativo de cómo la historia industrial y cultural se fusionan, creando un patrimonio valioso para la memoria colectiva del cual hoy tenemos vestigios aún palpables y vigentes.

Este legado no solo está presente en el relato oral, aún sigue en pie la antigua fábrica donde se creó la mismísima leche en polvo, la primera leche disecada del país. Aún dentro de aquellas rotas y viejas ventanas de la fábrica se puede observar algunas maquinarias que seguramente dieron vida a tanto ensayo y error hasta dar con la fórmula correcta. Aún los antiguos trabajadores conservan algunos elementos muebles o materiales como tarros de almacenamiento de leche, etiquetas, antiguos planos e incluso la bandeja de condecoración de la vaca Cosmos cuando ganó su premio nacional. Hoy en día, las nuevas generaciones de alumnos del Instituto Agrícola Pascual Baburizza pueden reconocer a Milko y Cosmos figuras e hitos clave de la importancia industrial que tuvo la Hacienda donde hoy se encuentra inserta esta misma institución educacional. Hoy los alumnos pueden ver en la sala de Ciencias los esqueletos de la vaca Cosmos y la reconocen como un hecho histórico del período de la lechería. Es así entonces la fuerte vinculación de los estudiantes actuales y los ex estudiantes con la producción de leche y elaboración de otros productos lácteos que alimentaron a sus familias, como la mantequilla o el consumo diario de Milko,

que subraya el valor cultural que se asocia a este patrimonio.

Conclusiones

El análisis del caso Milko muestra que la producción de la primera leche en polvo en Chile, en la década de 1930, no fue un hecho aislado, sino parte de un proceso histórico, político y social del país. Lo que ocurrió con esta producción de leche, se convirtió en un espacio pionero de innovación, gracias a la visión de Pascual Baburiza y la incorporación de tecnología de vanguardia en un entorno rural.

En términos de políticas públicas, Milko surge como iniciativa privada, en el marco de la modernización y de las soluciones que más tarde el Estado participaría. Así, diversas iniciativas privadas dialogaron con las políticas sociales del período, contribuyendo a configurar un nuevo paradigma de desarrollo del país en estas materias.

Desde una perspectiva patrimonial, este caso constituye una mirada multidisciplinar y multidimensional. Los vestigios materiales de la fábrica, el propio inmueble, junto con las memorias de las personas que trabajaron y vivieron entorno a ella, permiten reconstruir una historia que, aunque poco visibilizada en la historiografía nacional, resulta fundamental para comprender el vínculo entre este hito y el territorio con su comunidad.

El legado de Milko, la lechería y la vaca cosmos trascienden en la historia de los callelarguinos y habitantes del Valle del Aconcagua, convirtiéndose en un componente esencial de la memoria colectiva, pues se constituyó la lechería más moderna del país como que avanzó en la modernización agroindustrial y que se complementó con las políticas públicas de nutrición del país.

También, su riqueza patrimonial combina vestigios materiales (fábrica, corrales, silos) con patrimonio inmaterial (memoria oral, prácticas cotidianas), imprescindible para comprender el espíritu de la localidad de San Vicente y de la ruralidad de la comuna de Calle Larga y del Valle de la Aconcagua.

Por otra parte, la creación y evolución de la escuela Cristo Redentor demuestra la capacidad de adaptación y cohesión social de los inquilinos, ex trabajadores, ante la pérdida de la figura del patrón, convirtiendo un problema en una necesidad laboral, y que luego desde su Asentamiento abordaron una problemática educacional, que hoy se mantiene en pie por parte del Estado, pero el Asentamiento fue clave para su permanencia.

Proyecciones a futuro

El rescate de la historia de Milko abre múltiples posibilidades de iniciativas. En el ámbito educacional, puede servir como base para el diseño de iniciativas de educación patrimonial que acerquen a las nuevas generaciones a la memoria local. En el ámbito comunitario, la resignificación de este hito podría articularse con la oportunidad de impulsar proyectos de puesta en valor mediante rescate de memorias a través de libros o encuentros, fortaleciendo el sentido de pertenencia de la comunidad.

Entre otras iniciativas, este estudio permitirá:

- Visibilizar un caso pionero en la agroindustria chilena, probablemente vinculado a procesos de modernización económica, ruralidad,

políticas públicas de alimentación y desarrollo social.

- Fortalecer la memoria colectiva y la identidad local, de manera intergeneracional, a través de la documentación de relatos orales, objetos muebles, bienes inmuebles que aún se conservan, y la valorización de patrimonio cultural de la comuna de Calle Larga y para la localidad de San Vicente.
- Generar insumos para una publicación, que pueda articular tanto un artículo académico como un libro de divulgación patrimonial u otras iniciativas locales.
- Contribuir a los debates contemporáneos sobre patrimonio industrial, patrimonio inmaterial, desarrollo territorial, turismo regenerativo como alternativa re valorizar la memoria histórica de las localidades, superación de la pobreza en la ruralidad, salud pública, demostrando cómo un episodio local puede dialogar con grandes procesos estructurales del país y de América Latina.

Preguntas abiertas para futuras investigaciones.

Durante el desarrollo de este trabajo surgieron interrogantes que, si bien exceden el alcance por tiempo de la investigación, representan oportunidades relevantes para profundizar en el futuro:

- ¿Cómo conoció Baburizza la tecnología roller pionera en secado de leche, y cuál fue el proceso para importarlas a Chile? ¿Ocurrió durante alguno de sus viajes a Europa?
- ¿Cuál fue el destino de la fábrica tras su cierre definitivo y qué transformaciones experimentó el inmueble posteriormente?
- ¿Cuál fue el futuro de la marca Milko tras su adquisición por Nestlé? ¿Se mantuvo bajo ese nombre o fue sustituida por otras denominaciones comerciales?
- ¿Qué motivaciones, circunstancias o cuáles personas llevaron a conservar el esqueleto de la vaca Cosmos como símbolo local?

Limitaciones de investigación y elementos por profundizar.

Una de las principales limitaciones de esta investigación fue la escasez de fuentes documentales específicas sobre la fábrica Milko, sobre el proceso productivo de ésta, archivos sobre la formalización de la adquisición de la marca, entre otros. Por limitaciones de recurso humano, tiempo y acceso a ciertas fuentes, es que se encuentra la imposibilidad de concretar una entrevista grupal a los *pascualinos*, ejercicio que podría fortalecer y ampliar la base testimonial de esta investigación en el futuro.

Asimismo, quedaron pendientes las consultas relacionadas con la exclusión de la antigua fábrica Milko del polígono declarado como Zona Típica, tema que requeriría una revisión normativa a quienes

realizaron los expedientes técnicos en el Consejo de Monumentos Nacionales.

BIBLIOGRAFÍA

- Acevedo, P., & Rojas, C.** (2014). Campamentos enapinos en Tierra del Fuego: Perspectivas desde el patrimonio industrial. *Sophia Austral*, (149), 85–97.
- Ahumada Vargas, D., & Saavedra Vergara, T.** (2006). *Mi valle de Aconcagua histórico cultural*. Corporación de Desarrollo Pro Aconcagua.
- AMICAN.** (s.f.). El Mercurio destaca labor de AMICAM [Imagen recuperada de sitio web]. Recuperado el 3 de agosto de 2025, de <https://amicam.cl/el-mercurio-destaca-labor-de-amicam/>
- Arizpe, L.** (2006). Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial. *Cuicuilco Revista de Ciencias Antropológicas*, 13(38), 11–28. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/articulo/view/4306>
- Asenjo, M. (*)** (s.f.). La relación entre la leche y la mortalidad en la infancia: Un problema de salud pública en Chile (Santiago 1930–1960). *Asclepio*, 74(1),a1119. <https://asclepio.revistas.csic.es/index.php/asclepio/articulo/view/1119>
- Bengoa, J., Aguilera, I., Daber, Y., Delgado, C., Mora, C., Planells, D., Sotomayor, J., & Valdivia, C.** (2012). *Valle central: Memorias, patrimonio y terremoto en haciendas y pueblos de Chile Central* (1a ed.). Catalonia.
- Bengoa, J. (2012).** *Memoria colectiva e identidad: Los procesos de patrimonialización en Chile*. Catalonia.
- Biblioteca Nacional de Chile.** (1937). *Revista Familia* (ed. 111–123). Zig-Zag. Recuperado de <https://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/visor/BND:80591>
- Biblioteca Nacional de Chile.** (1920). *La Sociedad Gotas de Leche de Viña del Mar* [Imagen]. Memoria Chilena. Recuperado de <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-57789.html>
- Boltanski, L., & Esquerre, A.** (2020). *La explotación mercantil del pasado* (M. Electorat, Trad.). UV Editorial. (Colección Puerto de Ideas).
- Bugueño Soza, E.** (2010). *La fragua de Don Pascual*. América Impresiones.
- Calderón-Seguel, M., & Borguero, K.** (2012). *Memorias de la Reforma Agraria: La lucha por la tierra en el Valle de Longotoma*. ISBN 978-956-345-951-7.
- Calvo Mackenna, L.** (1916). *Propaganda de lactancia materna en Las Gotas de Leche* [Libro]. Biblioteca Nacional de Chile, Memoria Chilena. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9373.html>
- Consejo de Monumentos Nacionales.** (1994). *Ficha de declaratoria del Monumento Nacional: Monumento histórico sector antiguo de la casa patronal de la hacienda San Vicente Ferrer*.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.** (2017). *Política Cultural Regional Valparaíso 2017–2022*. Gobierno de Chile.

- Cortez, A., Urzúa, C., & Sotomayor, G.** (2012). *La conformación histórica de Calle Larga, 1791–1864*. Municipalidad de Calle Larga y Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Región de Valparaíso.
- Csillag, I., et al.** (2023). *Archivo fotográfico de Calle Larga*. Fundación Procultura.
- Davallon, J.** (2014). El juego de la patrimonialización. En X. Roigé, J. Frigolé & C. del Mármol (Eds.), *Construyendo el patrimonio cultural y natural: Parques, museos y patrimonio rural* (pp. 47–76).
https://www.researchgate.net/publication/279804514_Construyendo_el_patrimonio_cultural_y_natural_Parques_museos_y_patrimonio_rural
- Dormaels, M.** (2012). Identidad, comunidades y patrimonio local: Una nueva legitimidad social. *Alteridades*, 22(43), 9–19.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172012000100002
- Durruty, A. V.** (1993). *Salitre, harina de luna llena*. NORprint.
- Escobar, T.** (2014). *El mito del arte y el mito del pueblo: Cuestiones sobre arte popular* (1a ed.). Editorial Paidós.
- González, L.** (1997). *Nueva invitación a la microhistoria* (1.ª reimpresión, 2003). Fondo de Cultura Económica.
<https://www.fondodeculturaeconomica.com>
- Guzmán, L.** (1967). *Notas sobre la austera vida de don Pascual Baburizza*. Instituto Agrícola Pascual Baburizza. Imprenta y Litografía Universo.
- Hernández, C.** (2015, 2 de junio). La invención de la leche: Arqueología de una fragilidad. *Escuela de Salud Pública, Universidad de Chile*.
<https://saludpublica.uchile.cl/noticias/108404/la-inven-cion-de-la-leche-arqueologia-de-una-fragilidad>
- Ibáñez Santa María, A.** (1983). Los ingenieros, el Estado y la política en Chile: Del Ministerio de Fomento a la Corporación de Fomento, 1827–1939. *Historia*, 18, 45–102.
<https://repositorio.uc.cl/handle/11534/9581>
- Ilustre Municipalidad de Calle Larga.** (2014). *Plan regulador comunal de Calle Larga*.
- Instituto Agrícola Pascual Baburizza.** (2023). *Proyecto educativo institucional IAPB*.
<https://iapb.cl/content/uploads/2023/09/PROYECTO-EDUCATIVO-INSTITUCIONAL-IAPB.pdf>
- La campaña de medio litro de leche desde el Servicio Nacional de Salud.** (2014). *Revista Austral de Ciencias Sociales*, (47).
<http://revistas.uach.cl/index.php/racs/article/view/7687>
- La Nación.** (s.f.). Año XI, número 3.840, 21 de julio de 1928 [Periódico digital]. *Memoria Chilena*. Recuperado el 3 de agosto de 2025 de <https://www.memoriachilena.gob.cl>
- Ley de Monumentos Históricos de Chile.** (s.f.).
<https://bcn.cl/2fkzm>
- Mariano, M., & Endere, M. L.** (2011). El patrimonio cultural inmaterial: Alcances y perspectivas para su gestión. *Revista de Patrimonio Cultural*, 1(1), 15–32.
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.** (s.f.). Planta lechera de la antigua industria alimenticia Chiprodal, actual Nestlé, en Osorno [Fotografía]. *Fotografía Patrimonial*. Recuperado el 3 de agosto de 2025 de

<https://www.fotografiapatrimonial.cl/fotografia/detalle/18035>

Ministerio de las Culturas, las Artes y el

Patrimonio. (s.f.). Chiprodal celebra el Día del Niño con merienda, año 1952 [Fotografía]. *Fotografía Patrimonial*. Recuperado el 3 de agosto de 2025 de <https://www.fotografiapatrimonial.cl/fotografia/detalle/18035>

Ministerio de Salud. (2010). *Nutrición para el desarrollo: El modelo chileno*. Gobierno de Chile. <https://es.scribd.com/document/473868918/Nutricion-para-el-desarrollo-el-modelo-chileno-MINSAL-2010>

Municipalidad de Calle Larga, Departamento de Educación. (s.f.). *Proyecto educativo institucional: Escuela Cristo Redentor*. <https://www.fs.mineduc.cl/Archivos/infoescuelas/documentos/1251/ProyectoEducativo1251.pdf>

Not stated. (1908, 19 de septiembre). Blanco y Negro, (907), 1150–1151. <https://archive.org/details/blancoynegro8709unse/page/1151/mode/1up>

Patronato Nacional de la Infancia. (s.f.). *Historia*. Fundación Patronato Madre-Hijo. Recuperado el 9 de agosto de 2025 de <https://www.patronato.cl/historia/>

Pérez, Á., Valenzuela, R., Pando, M. E., Chamorro, R., & Ayala, J. M. (2024). Conmemorando los cincuenta años de Leche Purita: Importancia de la leche en la erradicación de la desnutrición infantil en Chile. *Revista Chilena de Nutrición*, 51(2), 165–175. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182024000200165

Riquelme Echeverría, P. (s.f.). La empresa Chiprodal inicia sus operaciones en Chile [Publicación en Facebook]. *Reportero Patrimonial*. Recuperado el 6 de agosto de 2025, de <https://www.facebook.com/reporteropatrimonial/posts/chiprodalpor-pepe-riquelme-ela-empresa-chiprodal-inicia-sus-operaciones-en-chile/1657639454342094/>

The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH). (2003). *Carta de Nizhny Tagil sobre el patrimonio industrial: Documento reconocido por ICOMOS como base para la protección del patrimonio industrial*. <https://ticcih.org/wp-content/uploads/2013/04/NTagilSpanish.pdf>

Torres-Dujisin, J. (2003). *La vida de un croata: Pascual Baburizza Soletic* (1a ed.). Universidad de Playa Ancha.

Tromben, C. (2021, 13 de abril). Grandes historias: Abril 1939, nace la CORFO y comienza un nuevo período de desarrollo. *Diario Usach*. Recuperado el 3 de agosto de 2025 de <https://www.diariousach.cl/actualidad/nacional/grandes-historias-abril-1939-nace-la-corfo-y-comienza-un-nuevo-periodo>

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO.

Zárate, M. S. (2010). El licor de la vida: Lactancia y alimentación materno-infantil, Chile (1900–1950). En C. Sciolla (Ed.), *Madres y huachos: Discursos y prácticas sobre la infancia desvalida en Chile (siglos XIX y XX)* (pp. 205–235). LOM Ediciones. <https://www.academica.org/soledad.zarate/35.pdf>

Zig-Zag. (1909). *Leche en polvo*, (205). Santiago: Zig-Zag. *Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile*.

<https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-589023.html>

Fuentes de imágenes.

AMICAN. (s.f.). *El Mercurio destaca labor de AMICAM* [Imagen]. Recuperado el 3 de agosto de 2025 de <https://amicam.cl/el-mercurio-destaca-labor-de-amicam/>

Biblioteca Nacional de Chile. (1920). *La Sociedad Gotas de Leche de Viña del Mar* [Imagen]. Memoria Chilena. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-57789.html>

Biblioteca Nacional de Chile. (s.f.). *Gota de Leche de San Felipe: Situada en la calle de Santo Domingo N.º..., fundada en 1919* [Imagen]. Biblioteca Nacional Digital de Chile. <https://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/visor/BND:57790>

Calvo Mackenna, L. (1916). *Propaganda de lactancia materna en Las Gotas de Leche* [Imagen]. Biblioteca Nacional de Chile, Memoria Chilena. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9373.html>

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (s.f.). *Planta lechera de la antigua industria alimenticia Chiprodal, actual Nestlé, en Osorno* [Fotografía]. Fotografía Patrimonial. <https://www.fotografiapatrimonial.cl/fotografia/detalle/18035>

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (s.f.). *Chiprodal celebra el Día del Niño*

con merienda, año 1952 [Fotografía]. Fotografía Patrimonial.

<https://www.fotografiapatrimonial.cl/fotografia/detalle/18035>

Publicidad de Glaxo. (s.f.). *Leche maternizada* [Imagen]. Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-73710.html>

Universidad de Chile. (2023, 26 de junio). *50 años de la leche Purita: Cómo ayudó a erradicar la desnutrición* [Imagen]. <https://uchile.cl/noticias/216837/50-anos-de-la-leche-purita-como-ayudo-a-erradicar-la-desnutricion>



ANEXOS

ANEXOS

Evidencia fotográfica.

El presente anexo reúne un conjunto de fotografías tomadas por quien suscribe, el año 2024, correspondiente a una entrevista realizada a Marcelo Delgado, actual trabajador de la Agrícola Portezuelo, interior de la ex Hacienda San Vicente Ferrer, e hijo de un ex trabajador de la ex Hacienda San Vicente. La entrevista fue realizada el 30 de octubre de 2024. Estas imágenes forman parte del trabajo de campo de esta investigación y permiten documentar el estado de conservación del inmueble y muebles asociados a la fábrica Milko.

1. Edificio de la fábrica Milko.

Fotografías de edificio principal, maquinaria, fachada e interiores.

Frontis de la fábrica.



Parte posterior de la fábrica.



Vistas laterales de la fábrica.







2. Edificio de la Veterinaria.

Frontis de la veterinaria.



3. Edificio de las habitaciones de los inquilinos.





4. Corrales del ganado vacuno y parque.

Frontis



Interior de los corrales.



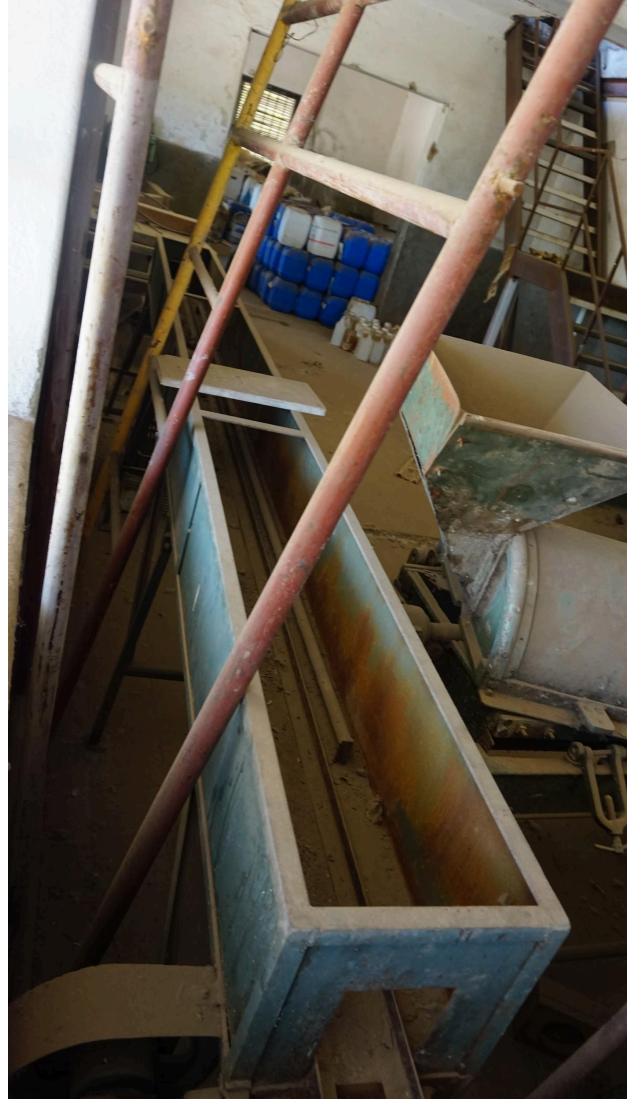
Parque.





5. Interior de la fábrica.

Bienes muebles y otros elementos externos. Tomadas desde el exterior por una de las ventanas quebradas de la fábrica.





6. Esqueleto de la Vaca Cosmos.

Ubicada en la sala de ciencias del Instituto Agrícola Pascual Baburizza.





Este registro fotográfico evidencia que, aunque la fábrica ya no funciona como propiamente tal, y que hoy en día se utiliza para almacenaje de otros productos agrícolas, los vestigios reflejan un buen estado de conservación y que, a pesar de que esta fábrica no está en el polígono de Zona Típica, de igual modo conservan un valor histórico y patrimonial significativo.