

## Cultivos frutales en 1579, orgullo de los santiaguinos<sup>1</sup>

### Fruit production in 1579: Pride of Santiago's dwellers

Juan Guillermo Muñoz Correa

**RESUMEN:** en 1579 los vecinos de Santiago efectuaron una probanza de servicios en la que además de la descripción de las acciones bélicas, según costumbre en este tipo de informaciones, incluyeron una descripción de las características del territorio y lo que en su calidad de pobladores habían realizado en el plano económico, a pesar de las dificultades generadas por su situación de guerra viva, destacando algunos cultivos. Se complementa con las descripciones que hacen sobre esta materia algunos cronistas.

**PALABRAS CLAVE:** agricultura, Chile colonial, fruticultura, historia económica, siglo XVI.

**ABSTRACT:** in 1579 citizens of Santiago carried out a services *probanza* (testimony, proof) in which, together with a depiction of warlike actions, as is usual in this kind of reports, they included a description of the territory's features, as well as an account of what they, as settlers, had carried out in the realm of production, in spite of the difficulties posed by almost permanent warfare, highlighting several crops. This is complemented with writings by several reporters on this matter.

**KEY WORDS:** agriculture, colonial Chile, horticulture, economic history, Sixteenth century.

---

1 Proyecto Fondecyt 104003.

En el año 1579, los vecinos encomenderos de Santiago organizaron una original probanza de servicios colectiva, siendo lo habitual su formato individual, para dejar constancia certificada ante las autoridades respectivas del proceso fundacional efectuado en Chile, y con testimonios referidos a las preguntas del interrogatorio presentado por ellos. El momento se explica en que ya llevaba cuatro años en el poder de Rodrigo de Quiroga, uno de los más caracterizados conquistadores, luego del que fuera, para ellos, nefasto período del gobierno de la Real Audiencia y de un gobernador letrado, tribunal del que lograron del rey su abolición.

Es de gran interés el contenido de esta información de méritos, pues evidencia los hechos, acciones y situaciones que consideraron de una significación y relevancia tales, como para dejar, no solo memoria de ellos, sino prueba legal y poderlos exhibir ante la Corona. Se trataba, pues, de influenciar al monarca para que en vista de ellos y de la pobreza general derivada de la guerra constante que debían enfrentar, los premiasen en consonancia con aquellos.

La finalidad era, pues, llevar la probanza de servicios y otras materias al rey y al Consejo de las Indias, y para ello comenzaron por nombrar al capitán Ramiriáñez de Saravia para que, en España, tratara los negocios y cosas de las que Santiago tenía necesidad y para que atendiera las materias que debían remitirse y trámites previos, nombraron en ayuntamiento de 24 de abril de 1579 al capitán Gaspar de la Barrera, quien había sido alcalde el año anterior, en calidad de procurador y mayordomo, quien aceptó, dándole poder protocolizado el Cabildo cinco días después (*Actas*, 1899:114).

Comienza el documento probatorio con la presentación formal de que por las preguntas siguientes fueran consultados los testigos que fuesen presentados por parte de la ciudad de Santiago, en la probanza que hacían de servicios hechos al rey sus vecinos, seguida de 36 ítems o preguntas, rematando en la 37 con la clásica de si sabían que lo contenido era público y notorio, de pública voz y fama y la verdad, firma Gaspar de la Barrera. En subsidio de la Real Audiencia, previa citación a los oficiales reales, la presentación de testigos comenzó el 8 de mayo ante el gobernador Quiroga. Una vez terminada, este dio por aprobada la probanza y escribía al rey el 5 de junio, dando su muy favorable parecer, lo que no es de extrañar dado que conocía el tenor del interrogatorio como actor desde la jornada conquistadora con Valdivia.

Lo que llama la atención, para el caso que nos convoca, es la inclusión en el interrogatorio, además de todas las acciones bélicas, de las características climáticas y de los principales cultivos y ganados que habían introducido en las nuevas tierras, y el uso de los nativos, del país de la Nueva Extremadura, que a esas alturas ya era nombrado más bien como reino de Chile. Si bien ese siglo ha sido llamado el siglo del oro, es probable que la actividad hubiera comenzado a declinar (la historiografía señala para ello del año siguiente en adelante), pero también debe tomarse en cuenta que si bien la Real Hacienda tuviera por esos años su principal ingreso en el quinto real de la producción minera, comparando los montos con los de los diezmos (de destino eclesiástico) de igual época, se puede concluir que la mayoría de la población estaba vinculada al trabajo agroganadero, siendo esta actividad y no la minera la que iba conformando el ser y la idiosincrasia del chileno. Además, si de los montos de los respectivos impuestos pasamos a su significado en el valor de la producción respectiva, tenemos que la agroganadera significa un 34% y la minera un 66%, lo que hace más fuerte lo afirmado si se toma en cuenta el bajo valor de los productos alimenticios (con un mercado mayoritariamente interno) frente al altísimo del oro (con un destino a la exportación) (Muñoz, 1983).

Centrándonos en el uso del suelo, se puede destacar los cultivos en general, como trigo, del que se dice que se coge mucho (como anticipo de lo que significará este cereal en la economía chilena en el siglo XVIII), también cebada y todas las legumbres de Castilla y de la tierra. Esta última información es de gran valor pues da cuenta de la valoración por parte de los conquistadores y sus descendientes, de la producción hortícola aborigen desde época tan temprana, valoración de la que también da cuenta la incorporación a su lenguaje del término *chácara*, otro testimonio es el valor monetario equivalente entre la fanega de trigo y la de maíz,<sup>2</sup> del cual y de la frutilla hay tantos elogios de los cronistas. De los ganados importados se detallan ovejas, cabras, vacas, yeguas y puercos.

Pero son los frutales en particular los que puntualizan de manera tan singular los vecinos encomenderos de Santiago, si bien hay otros de los que hay constancia documental, de una decena informan que hay muchos, a diferencia de la producción de azúcar, que cuenta solo con dos ingenios. A continuación, se realizará un análisis de los frutales registrados en dicha información documental.

---

2 Ambos entre un peso y un peso y medio la fanega.

## Viñas

Los vecinos destacan que son muchas y que en ellas se coge mucho vino, también mencionado por González de Nájera, como uvas, sobre las viñas dice que

hay muchas y muy buenas en nuestros pueblos, de gruesas cepas y de muy buenas uvas, llevados sus sarmientos de España, a lo que creo, en barriles de tierra, de que se hacen excelentísimos vinos, especialmente en Santiago, claretos y blancos, porque uvas del todo tintas no se han llevado como las demás (1614: 23-24).

Las había también en Concepción, Chillán y Mendoza, e informa que se exportaban camuesas, higos y membrillos.<sup>3</sup> La buena opinión sobre los vinos chilenos ya la habían formulado otros, como fray Diego de Ocaña, que lo encontraba bueno (1600) y José de Acosta que anota

Plantas de provecho entiendo las que de más de dar que comer en casa, traen a su dueño dinero. La principal de estas es la vid, que da el vino, y el vinagre y la uva, y la pasa, y el agraz, y el arrope, pero el vino es lo que importa... Chile, donde hay viñas y se hace vino y muy bueno, y de cada día crece así en cantidad, porque es gran riqueza en aquella tierra, como en bondad, porque se entiende mejor el modo de hacerse (1608: 272-273).

La historiografía y la divulgación seria han subrayado como pionero tanto a Francisco de Aguirre como a Juan Jufre, pero la primacía la informa un cronista “hácese muy buen vino y el primer hombre que lo hizo en esta tierra fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y así mismo fue el primero que trujo trigo a esta tierra, hácese ya tanto vino que basta para esta gobernación, y que pueden proveer a otras partes” (Bibar, 1558: 211)<sup>4</sup>.

El vino con el pan y el aceite de oliva forman la tríada básica de la dieta mediterránea (de ahí su presencia en las diversas liturgias de las religiones surgidas o propagadas en su área). Así el paisaje santiaguino, del Choapa al Maule, se va sembrando de artilugios destinados a su produc-

3 Esta y las siguientes referencias dadas por González de Nájera corresponden al mismo año y página, salvo que se indique lo contrario.

4 Transcripción directa del facsímil diferente a la de Leonard. Ortografía cambiada. El resto de las citas corresponden a la misma página.

ción, bodegas, lagares, molinos, tanto para la producción de harina como de aceite.

Dada la pluralidad de actividades productivas que desarrollaron los primeros encomenderos santiaguinos, no queda ninguno que no se destacara en el rubro vitivinícola, aunque no lo monopolizaron, compartiéndolo también con los indígenas, tanto los cuscos radicados en la Chimba como los naturales de estos valles (Madariaga, 2006). A modo de ejemplo de los primeros, Antón Guamantaguisa, oriundo del pueblo de Cochapampa, Perú, quien en 1594 declaró poseer un solar plantado de viña y árboles, y en él tres tinajas. Petrona Palla, había sido dueña, antes de ese año, de un solar con viña, un lagar y dos tinajas. Gaspar, indígena natural de Jauja, Perú, en 1597, declaró tener en la Chimba dos solares que lindaban con el río, tenía viña y olivar, un lagar de palo y cinco tinajas llenas de vino (Muñoz, 2008:87).<sup>5</sup> De los segundos, los indios de Maipo y sus consortes beliches, tenían antes de 1583 una chacra con su viña cerca del cerro de La Guaca (Lillo, 1603: 232, 236, 257, 258).

## Olivos

De un número menor de cultivadores que la vid, por el uso más restringido de su producto industrial, se puede destacar a Alonso de Córdoba que tuvo un lagar aceitero, de tipo prensa, en su chacra de Chuchunco,<sup>6</sup> como también tenían en El Salto los Molina y los Álvarez Berrío (Góngora, 1970: 203). También mencionados por González de Nájera, como aceitunas. Contrariamente Acosta para las Indias en general informa que “Olivas y olivares también se han dado en Indias, digo en México y Pirú, pero hasta hoy no hay molino de aceite, ni se hace, porque para comer, las quieren más, y las sazonan bien. Para aceite hallan que es más la costa que el provecho, así que todo el aceite va de España” (Acosta, 1608: 274-275).

---

5 Archivo Nacional, Escribanos de Santiago 8, foja 332 y 22 foja 358.

6 Archivo Nacional, Escribanos de Santiago 87, f. 109. Según una docta sugerencia anónima, se trataría de una almazara.

## Manzanos y camuesas

Estas son una variedad de aquellos. En su cultivo destaca Antonio Núñez de Fonseca, el emprendedor portugués que en sus cuatro manzanas en la traza destinó las dos del poniente a este frutal, por lo que fue conocido en la época como “Camuesal de Núñez”, en las restantes puso vides.<sup>7</sup> Bibar solo menciona manzanas y González de Nájera, ambas. (1614: 15). En las Indias Acosta informa que se dan moderadamente.

## Cermeños

Especie de peral, con las hojas en forma de corazón. Es probable que al igual que con los frutos del siguiente párrafo se hicieran frutas secas y en dulce, uno de los rubros de exportación menores a Perú dos siglos después (Salas, 1796). González de Nájera anota peras, y refiriéndose a la fruticultura chilena anota que “cargan los árboles en tanta abundancia, que se llevan por mar al Pirú.” También informa que desde Cuyo se efectuaban exportaciones por tierra en carretas a Tucumán y Paraguay. En 1589 se decía que en Indias se daban, pero moderadamente.

## Duraznos

Del que señala la Real Academia que en Chile y algunos otros países americanos se da como nombre genérico, tanto al duraznero propiamente tal, como al melocotonero y al pérsico. González de Nájera anota melocotones. Sobre las Indias en general se informa que “también se han dado bien duraznos, y sus consortes melocotones, y priscos, y albaricokes, aunque estos más en Nueva España, en el Pirú, fuera de duraznos, de eso otro hay poco” (Acosta, 1608: 271).

---

7 Entre las actuales calles Catedral y Huérfanos, Manuel Rodríguez y Riquelme (Muñoz, 2006: 12).

## Ciruelos

Del que ignoro sus primeros o principales cultores, solo me imagino un destino de consumo más bien directo, aunque tradicionalmente se han conservado secos, para consumirlo cociendo sus pasas, preferentemente.

## Naranjos

Muy cultivados en la península Ibérica, de ahí la importancia que le daban los conquistadores, lo que está hermosamente narrado por Bernal Díaz del Castillo en la anécdota de su segundo viaje de conquista a México, en que pudo constatar que unas pepitas que habían puesto en el primero cerca de un templo indígena, eran ahora frondosos árboles llenos de frutas

fúimos a dormir a una casa alta de ídolos e allí junto a aquella casa sembré siete u ocho pepitas de naranjas que había traído de Cuba, e nacieron muy bien; parece ser que los papas de aquellos ídolos les pusieron defensa para que no las comiesen hormigas, e las regaban e limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes de las suyas. He traído aquí esto a la memoria para que se sepa que estos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España (1982: 32).

Es decir, que en esta parte de las Indias estas semillas habrían precedido a la cruz y la espada. Concuerta con lo narrado por Acosta, “porque han sido cuidadosos los que han ido, en llevar semillas de todo, y a todo ha respondido bien la tierra, aunque en diversas partes de uno más que de otro, y en algunas poco. De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son naranjos, y limas, y cidras y fruta de este linaje”. (1608: 271). Bibar y González de Nájera, por cierto, también mencionan las naranjas.

## Membrillos

Seguramente destinados principalmente al consumo y producción hogareña de dulces que caracterizaría a la repostería nacional hasta nuestros días. Infelizmente, Salas solamente informa en 1796 que se exporta

a Perú frutas en dulce, pero sin especificar. También presentes sus frutos en Bibar y González de Nájera. No era situación especial en Chile, pues a la altura de 1604 ya se habían aclimatado en todas partes del Nuevo Mundo, a pesar de lo cual una década después se dice que se exportaban a las provincias de Tucumán y Paraguay.

## Granadas

Tal vez su inclusión en este listado se deba, más que a su importancia, a una posible presencia en las partes no edificadas de los sitios urbanos santiaguinos, como algunos de los frutales anteriores. Igualmente anotadas en 1558 y 1614. González de Nájera nos da una valiosa información respecto a los solares y cuadras, “Hay también en los jardines y huertas de los árboles llevados de España, olivos, naranjos, limones y camuesos, higueras y perales” (1614: 28). Otro cronista, ya citado, en 1589 hace una precisión “Granadas también asaz, aunque todas son dulces, agraz no se han dado bien” (Acosta, 1608: 272)<sup>8</sup>.

## Otros frutales

Llama la atención la exclusión de la higuera del listado de 1579, lo que pudo tratarse de un simple olvido, aunque se había difundido tanto su cultivo, así entre los españoles como por los indígenas, que un par de meses después, en sesión del 19 de julio, el Cabildo trataba dos mandamientos emanados del gobernador Quiroga, el uno del día tres para arrancar viñas, parrales e higuerales que tenían los indios, con plazo de cuatro meses, pues “el esquilmo de ellos lo hacen mosto, y lo beben, y se emborrachan”, y el otro mandamiento gubernamental del trece siguiente fue dictado para castigar las borracheras (*Actas*, 1899: 122). Ya Bibar ponderaba que “hay higueras y dan muy buen fruto” y González de Nájera en su enumeración pone higos y que se exportaban.

Tampoco incluyeron los vecinos limones, presentes en González de Nájera, limas y cidras, en Bibar, ni melones mencionados por ambos. De otros frutales sabemos que no las había incluso a fines del siglo XVI se dice que “guindas, ni cerezas hasta agora no han tenido dicha de hallar

---

<sup>8</sup> Asaz es harto, mucho, bastante. El sumo de granadas agraz se usaba en medicina.



entrada en Indias, no creo es falta del temple, porque le hay de todas maneras, sino falta de cuidado o de acierto” (Acosta, 1608: 272).

“Todas las frutas... eceto guindas y cerezas que hasta ahora no han producido, aunque muchos han llevado allá los huesos conservados de muchas maneras, no porque no produxieran, sino porque como delicados se corrompen y llegan aceitosos del largo camino, por lo que conviene se lleve su planta en barril de tierra” (González de Nájera, 1614: 23), con lo que el cronista nos informa de paso algunas de las técnicas utilizadas para su transporte, en semilla y en tierra, a modo de almácigo.

Concuerda la primera forma con lo que nos narra Bernal Díaz del Castillo, en una empresa descubridora en abril de 1518 en otras latitudes, según se dijo, pero con similar comportamiento a otros conquistadores visionarios. Cuando decimos que los conquistadores venían con la espada en una mano y con la cruz en la otra, habría que agregar las semillas y estacas en la faltriquera.

Pero un agente tan importante como las abejas no podía quedar sin mencionar por alguna de las fuentes que elegimos para situar el informe de 1579. El citado González de Nájera anota que los indígenas

van mirando con atención, y donde ven salir de la tierra por algún agujerillo alguna abeja, escarban allí algún tanto, y luego dan con el enterrado panal, que el mayor será como dos puños, no de tan buena vista respeto de los de nuestras colmenas... Las abejas son dos tantos mayores que las de España, y de color entre naranjado y negro, y por ser pocas, son pequeños los enjambres que crían... Paréceme que si de España llevasen a aquella tierra enjambres en colmenas con sus panales, para que se sustentasen dellos, y bien tapadas, por lo que durase el viaje y camino, porque no se huyesen, que multiplicarían mucho, y hubiera mucha cosecha de miel y cera en aquel reino, así por ser templado como por abundar de varias flores (1614: 29-30).

Coincide con lo señalado sobre el tema algunos años antes

De colmeneros poca experiencia hay porque los panales, donde los hay en Indias, danse en árboles o debajo de la tierra, y no en colmenas al modo de Castilla, y los panales que yo he visto en la provincia de los Charcas, que allá nombran lechiguanas, son de color pardo y de muy poco jugo, mas parecen paja dulce que panales de miel. Dicen que las abejas son tan chiquitas como moscas, y que enjambran debajo de la

tierra, la miel es aceda y negra. En otras partes hay mejor miel, y panales más bien formados, como en la provincia de Tucumán, y en Chile y en Cartagena (Acosta, 1608: 279).

## Conclusión

Se puede concluir que los santiaguinos en 1579 estaban tan orgullosos de su actividad colonizadora, con la implantación en las nuevas tierras de su economía agrominera, como de su rol conquistador, no solamente incluyendo aquella en su probanza de méritos y servicios destinada al conocimiento del monarca, sino mencionando animales y vegetales trasplantados desde España, detallando incluso los nombres de varios frutales presentes en huertos y jardines, ponderando además los vernáculos que, desde la tradición agroganadera indígena, habían incorporado a su dieta. Dos cronistas de origen peninsular coinciden en la apreciación de los vecinos e informan que se enviaba fruta por mar al Perú. Puede afirmarse que la sociedad chilena tuvo un marcado sello agrario desde su origen, independientemente de que la actividad minera sustentara el erario, principalmente por la cantidad de población implicada en la producción de cada rubro.

## Anexo

13. Yten si saben que este dicho rreino de Chille que los dichos vezinos desta ciudad de Santiago fundaron e poblaron como dicho es, tiene de largo desde el valle de Copiapo hasta el fin de la tierra, de lo que esta conquistado e visto, trezientas leguas caminadose por tierra, y en ancho tiene veinte leguas, poco mas o menos. Por linderos a la parte hazia donde sale el sol, una cordillera nevada muy alta y de la otra parte tiene la Mar del Sur, va casi toda la costa norte sur hasta el Estrecho de Magallanes. Es tierra fertilisima desde Copiapo a la Ymperial, donde se da e coxe mucha cantidad de comida. Al pie desta cordillera ay gran cantidad de vaños de agua caliente donde se vañan los yndios y españoles y sanan todos los que padescen enfermedades de frio e se quitan las llagas e sarna, tiene gran cantiad de alunbre y en muchas partes tiene muy gran cantidad de sal, tiene muy buenos pastos para ganados. El temple desta tierra es escoxido de bueno por estar en la zona templada porque esta fuera de la torrada zona e comiença quatro grados mas alla del tropico de Capri-

cornio. Tiene su ynbierno y verano al contrario de España por estar de la otra banda de la linea equinoçial, esta todo este rreino de Chile en terçero quarto y quinto clima, los mismos vientos que corren en España vientan en Chille, aunque contrarios efectos. Coxese mucho trigo, cebada y todas las legumbres de Castilla y de la tierra e asi ay muchos naranxos, mançanas, çermentos, menbrillos, camuesas, duraznos, cirguelas, granadas y olivos. Ay muchas viñas donde se coxe mucho vino, ay gran cantidad de ganado, asi de obejas como de cabras, vacas, e yeguas, e puercos. Ay gran aparejo para hazerse paños finos por aver tanta cantidad de lanas finas y los demas aderentes como son aguas maravillosas todas colores muy finas, comiençanse a hazer freçadas y sayal, ay fechos dos yngenios de açucar, hazense cordobanes muy buenos y badanas e suelas. Es tierra que ay en ella muchos e muy buenos puertos, grandes y probechossos rrios, grandes pesquerias y caça de bolateria, tiene muchas minas de oro, que esta toda la tierra enlazada y pasada de oro, las mas rricas estan en tierra de guerra. Finalmente es tierra que tiene todo lo que a menester sin medigarlo de otras, todo lo qual los vezinos desta dicha çiudad de Santiago an ganado e sustentado a gran costa e rriesgo suyo, e fuera este rreino uno de los mejores de todas las Yndias si la guerra no lo consumiera, digan lo que saben.

## Fuentes

- El documento utilizado se encuentra en el repositorio Patronato, Legajo 227, Archivo General de Indias, del que transcribí de la foja 143 a la 147.
- Medina, José Toribio. *Colección de documentos inéditos para la historia de Chile*, Segunda Serie, Tomo II 1573-1580, Santiago, 1957, páginas 408 a 432. Copia otra versión que cita el archivo Gay-Morla, tomo 102 (actual Morla Vicuña volumen 33), páginas 171 v. a 210. Simancas. Perú. Papeles pertenecientes a la guerra, socorro y pacificación del reino de Chile, años 1570 a 1599. Legajo 1°. Patronato.
- Actas del Cabildo de Santiago, Tomo III*, Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional, Tomo XVIII, Santiago de Chile, Imprenta Elzeviriana, 1899.
- Acosta, José de. *Historia natural y moral de las Indias...* Madrid, Impreso en casa de Alonso Martin, 1608 (escrito antes de 1589 en que se aprueba su publicación).
- Bibar, Jerónimo de. *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile...*, (1558) Transcripción paleográfica de Irving A. Leonard,

- Santiago de Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1966.
- Díaz del Castillo, Bernal. *Verdadera historia de la conquista de Nueva España*, Edición crítica por Carmelo Sáenz de Santa María, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo. Madrid, CSIC, 1982.
- González de Nájera, Alonso. *Desengaño y reparo de la guerra del reino de Chile (1614)*, Colección de historiadores de Chile, Tomo XVI, Santiago de Chile, Imprenta Ercilla, 1889.
- Ocaña, Fray Diego de. “Relación del viaje a Chile, año de 1600”. En *Anales de la Universidad de Chile N° 120*, Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril, 1960.
- Salas, Manuel de. “Representación al ministro de hacienda Diego de Gardoqui, hecha por el síndico del Real Consulado de Santiago, sobre el estado de la agricultura, industria y comercio del reino de Chile” (1796). En Miguel Cruchaga, *Estudios sobre la organización económica y la hacienda pública de Chile*, Tomo III, Madrid, Reus, 1929; y Hernán Godoy, *Estructura Social de Chile*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1971 (segunda edición 2000): 126-136.

## Bibliografía

- Góngora, Mario. *Encomenderos y estancieros. Estudios acerca de la constitución social aristocrática de Chile después de la Conquista, 1580 – 1660*. Chile, Universidad de Chile, 1970.
- Madariaga Varela, Raúl. “Presencia del vino en testamentos de indígenas” *Palimpsesto* N° 6 [en línea] (Chile, 2006). ISSN 0718-5898, www.palimpsestousach.cl.
- Muñoz Correa, Juan Guillermo. *Cuentas de Hacienda y sociedad en Chile, siglo XVI*, (tesis doctoral). Universidad Complutense, Madrid, 1983.
- 
- “Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)”, *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* X/1 (Chile, 2006): 121-177.
- 
- “Con el vino, desde los lagares, pasando por el purgatorio, para terminar en una diputación en Chile central (siglos XVI a XVIII)” En Irene Magaña Frade compiladora. *Encuentros y desafíos de la investigación en ciencias sociales y humanidades*. Colección Debates de Investigación, Facultad de Humanidades, Universidad de Santiago de Chile, Chile, 2008: 77-101.

RECIBIDO: 3-06-2011 • APROBADO: 3-10-2011

Datos del autor: Juan Guillermo Muñoz Correa es Doctor en Historia y profesor del Departamento de Historia, Facultad de Humanidades de la Universidad de Santiago de Chile (Santiago, Chile). Correo electrónico: [juan.munoz.c@usach.cl](mailto:juan.munoz.c@usach.cl).