

## ***Gastronomía en el proceso social – histórico de Tacna: “Picante a la Tacneña, sincretismo ibero-puquina”. \****

*Gastronomy at historical and social process: “Picante a la Tacneña, ibero-puquina syncretism”*

**Gary Martín Osorio Soto<sup>1</sup>**

Universidad Europea del Atlántico

Asociación de Estudios Históricos de Tacna – AEHT

[martinorios302@gmail.com](mailto:martinorios302@gmail.com),

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9629-487X>

---

### **Abstract**

*The present article, have proposed the analytics approach on history and archeology about “Picante a la Tacneña”, a fundamental cuisine at cultural identity from Tacna. The culinary syncretism it's a reflection about multifarious participation on the agent at process sociocultural and historical at adoption, mixed-race, and develop on a culinary dish. Understanding the sociocultural process to this dish will permitting make major and better information about the origin, generate deny at myths about the origin between at period realize on Chilean occupation at Tacna y Arica (1880-1929). Version what is this a false premise, and continually bruit and misunderstood. However, the gastronomy base, the base concept about “Picante a la Tacneña” originates in the 16th and 17th centuries. The discussion if to know how the singular is and the structure about of that dish, understanding the diversity on geography, socio structure, and dispose of resources how is the characterize a Tacna region.*

**Keywords:** Gastronomy; Conquest; Tacna, Perú; History; Puquina; Historical Review

---

### **Resumen**

*El presente artículo promueve el análisis histórico y arqueológico del “Picante a la Tacneña”, comida fundamental de la identidad cultural de Tacna. El sincretismo culinario refleja la participación de múltiples agentes y procesos socio – históricos en la adopción, mestizaje y desarrollo de este plato. El entendimiento socio cultural de este plato, permitirá brindar mayores luces sobre su origen, desmontando los mitos de su “Origen” en el periodo de la ocupación de Tacna y Arica por parte de Chile (1880 – 1929). Versión la cual ha sido largamente difundida y mal interpretada. Sin embargo, la base gastronómica, se remonta entre los Siglos XVI al XVII, con lo cual, la discusión a plantear es la singularidad y composición única del plato, en un entorno de diversidad geográfica, social y de disponibilidad de recursos como es la característica de la Región de Tacna.*

**Palabras clave:** Gastronomía; Conquista; Tacna, Perú; Historia; Puquina; Revisión Histórica

### **1. Introducción**

Los procesos sociales e históricos, generan cambios sustanciales en la dinámica productiva, gastronómica y social, como eje de la adaptación social y cultural. La gastronomía, es un proceso derivado de este proceso histórico – social, en el presente artículo, evidenciaremos el proceso de adaptación del “Picante a la Tacneña”, desde su concepción ritual – ceremonial desde los primeros habitantes de la región de Tacna hasta su presentación actual. Dentro de este proceso identitario de un plato emblemático de la gastronomía tacneña, se refleja, un proceso histórico – social, poco conocido. El “Picante a la Tacneña”, es hijo natural de los procesos sociales, culturales, económicos e históricos desde el siglo XV, hasta la versión gourmet y comercial que se conoce hoy. Durante los últimos años, se ha establecido un origen poco valido – dentro del contexto historiográfico – del “Picante a la Tacneña”, el cual, indica que el origen del plato emblemático de Tacna, Perú, se origina, en la ocupación de la ciudad de Tacna, durante la Guerra del Pacífico o “Guerra del Guano y el Salitre” entre Perú, Chile y Bolivia, posterior a la derrota del ejército aliado (Perú y Bolivia) por parte de Chile después de la batalla del Alto de la Alianza, el 26 de mayo de

---

1880. La cual indica: “[...] En la época de la ocupación chilena, los tacneños no tenían acceso a la carne. Como los chilenos no comían la menudencia de los diferentes animales, los tacneños al terminar sus labores ya muy tarde en la noche, cuando se retiraban a sus casas, sacaban a escondidas estas menudencias. Como resultado, las amas de casas inventaron este delicioso plato que tiene ingredientes muy sencillos. Posteriormente le agregaron la chalonga para que le dé el toque de sabor. Cabe recalcar que este plato se prepara a leña para un mejor sabor. Hoy en día, muchos de los chilenos vienen a Tacna para degustar este riquísimo plato [...]”. Esta versión, se fundamenta en un problema estructural de la sociedad tacneña, la cual es: el desconocimiento de los procesos históricos, culturales y sociales, que forjaron la identidad del poblador de Tacna.

La sociedad tacneña, condiciona su historiografía a los hechos generados por la ocupación de Chile [1880-1929] posterior a la Guerra del Pacífico. Probablemente, la romantización de la historia de Tacna, como mecanismo de resistencia y perduración de la memoria histórica, lleva, a generar ciertos mitos que distan mucho del proceso histórico real. Lo cierto, es que la historia del “Picante a la Tacneña” se retrotrae a más de seis siglos; en los cuales se aproximan las nociones fundacionales y sociales que dan base para el desarrollo de este plato emblemático de Tacna y de la Identidad culinaria – cultural de la región la cual, no solo se circunscribe a los límites geográficos impuestos por el Arunta y el Intiorko – vocablos puquinas en la toponimia de la zona sur del Perú como refiere (Cerrón-Palomino, 2011, págs. 125 - 127) y (Dominguez Fauna, 2010, págs. 325 - 326).

## 2. Objetivos

El objetivo principal de la investigación determinar los orígenes del “Picante a la Tacneña”, desde un punto de vista historiográfico, comprendiendo el proceso socio-cultural, histórico, arqueológico y ambiental, que permitieron generar el plato principal de la gastronomía de Tacna; y que es uno de los pilares de la identidad del pueblo de Tacna.

## 3. Desarrollo de la Innovación

Los resultados de la investigación determinaron indicaron la presencia del picante desde el consumo del proto picante desde el siglo II A.C. – I D.C. Sin embargo, la concepción del “*Picante a la tacneña*” se evidencia de forma concreta de forma similar al plato actual entre el siglo XVI- XVII. El plato fundacional a base de ají, papas, carne desecada y carne deshidratada. Conforme a la investigación se determinó que la generación del “picante a la Tacneña” fue un proceso de ensayo y error, un proceso en el cual la disponibilidad de recursos jugaba un papel fundamental. Si bien es cierto, la base de la cocción de papa y ají era el origen común entre el “*Picante a la Tacneña*” y otros platos el contexto de la conquista ibérica por parte de la expedición de Almagro, jugó un rol importante para acoplar condimentos como el orégano, el uso de vísceras animales como la bovina, el uso de carnes desecadas al humo y la anexión de cereales como el arroz. Si bien es cierto, el “*picante a la tacneña*” no lleva arroz en su presentación que conocemos a día de hoy, cabe indicar que en la época de transición de Almagro a los reinos quechuas del sur de Tacna, necesitaba contar con fuentes de alimentos ricos en carbohidratos, económicas y que permitan alimentar a un numeroso grupo de tropas que acompañaban a la expedición. La participación de afros, y las condicionantes ambientales promovieron la evolución y mestizaje del plato, proceso el cual se da a día de hoy con pequeñas variaciones, pero manteniendo la base fundacional de papa, ají, vísceras, carne desecada y cocción por leña.

## 4. Resultados

### 4.1. El picante como base de un proceso de adaptación y conexión social

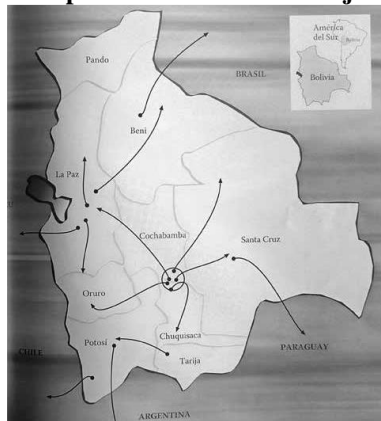
Las versiones “orales”, tienden a ser subjetivas y poco claras, desde el punto de vista relacionado al origen de la región, como la del origen toponímico; y hasta de la procedencia étnico-cultural de las variantes culinarias que forjaron el desarrollo de la nutrición a base de Ají, el consumo de vísceras, el uso de condimentos y carnes desecadas. Diversos estudios, han referido la matriz nutricional en base al ají en el antiguo Perú, siendo hasta hace poco la referencia que se hace el uso de ají en la cultura Chavín (Hoyos Chuquiguel, 2019). Sin embargo las nuevas investigaciones sitúan el consumo de ají en la cultura Caral (3000 -1500 A.C.), (Galvez, 1999) y (Shady, 1997). Por otro lado; la domesticación del ají, como elemento de cultivo y consumo se evidencia hace 18,000 años aproximadamente<sup>2</sup>; siendo su lugar de origen

---

<sup>2</sup> La población de Sudamérica, cuentan con líneas inconexas y contraposiciones sobre la data cronología de la presencia humana en la Selva y zona central de Sudamérica; al respecto autores como (Dillehay, 2003) establecen una posible y plausible aproximación a

el Pano – Boliviano y selva peruana (Bedoya Garland, 2016, pág. 72), debido al trasvase comercial que existía desde la Amazonía peruano - boliviana hacia la costa (Orellana Halkyer, Fuentes Fajardo, Capriles, & Rothhammer, 2014, pág. 589), lo cual plantea dos interrogantes; las cuales son: *¿Cuándo se generó el trasvase de la selva a la costa? ¿Cómo se empleó y se domesticó el ají?* Según el trabajo de (Bedoya Garland, 2016); indica lo siguiente: “[...] Los expertos en el tema sostienen que el género *Capsicum* se halla en Bolivia, aunque en Brasil hay también una variedad de especie, que no se lo descarta como zona prístina de este género. Piperno y Peasrshall (1998:153) por su parte piensan que parece proceder del centro brasileño y de Bolivia, que luego por la influencia de las aves y humanos llegó a los Andes. La variedad de tipos de ajíes domesticados y su origen están ubicados siempre en América. Elmo León afirma que “existen en la actualidad 25 especies de ajíes silvestres y solo cinco domesticadas.” En el Perú contamos con el *Capsicum annum*, con dos variedades: *Capiscuum* var. *Longum*. “ají paprika” y la otra, *Capsicum anuum* var. *Perroletti* como “ají limo”. Y la segunda especie es *Capsicum pubences* R&P, que es el rocoto, originaria de los Andes occidentales de Sudamérica, y al parecer ligado a los ulupicas bolivianos (*Capsicum cardenasil*) [...]”. (págs. 16 - 18).

### Expansión de la Ruta del Ají



Fuente: *Expansión del Ají*: (Bedoya Garland, 2016, pág. 73)

Conforme a la investigación de (Orellana Halkyer, Fuentes Fajardo, Capriles, & Rothhammer, 2014), refiere que la migración de tierras tropicales (zona selvática) de confluencia entre Perú, Bolivia y Perú, tuvieron como corredor de intercambio de subsistencia las costas del Pacífico Sur y el oriente, con punto de encuentro las riveras del Lago Titicaca. El cual, es una ruta de traslado migratorio y comercial aun hoy en la actualidad. Por tanto, la domesticación de especies vegetales y animales en valles interandinos de clima cálido. El ají, no sería la excepción. Es por ello que encontramos en las evidencias arqueológicas

la data, en base a los hallazgos arqueológicos; por lo cual indica: *Los mecanismos de dispersión humana en Sudamérica, no están bien definidos pero pueden asociarse a cambios climáticos desarrollados al interior de poblaciones regionales. La obtención de fuentes de alimentos en entornos altamente productivos promovió la movilización del homo Sapiens por el hemisferio occidental. El registro sesgado de los yacimientos en los Andes Centrales, el sur de Argentina Chile y Brasil Central brinda cronologías del poblamiento de América del Sur. Por tanto, el desarrollo de líneas cronologías de poblamiento es variado; y lo sitúan entre 30,000 años y 18,000 años (Ashwork y Hoganson. 1993; y Heuser y Shkelton. 1994), debido a que el clima era más cálido y húmedo; como refieren (Ledru; Et al. 1996), lo cual permitió la generación de espacios productivos más favorables; y por tanto la domesticación de algunos frutos y vegetales. Los asentamientos de Talma – Chile; evidencian una posible presencia humana anterior a los 20,000 años. (Dillehay, 2003, págs. 17 - 24). Por otra parte (Yataco Capcha, 2013), indican que la datación sobre “El Hombre de Pacaycasas” está en el rango de 15, 701 a 14,622 años A. (Yataco Capcha, 2013) C. desecha la teoría de (MacNeish & et al, 1970) que data los restos en 20,500 ± 2,500 años, por supuesto errores metodológicos. (Yataco Capcha, 2013, pág. 07) . Sin embargo; en el análisis de radiocarbono de las muestras desarrollado por Universidad de California (UCLA); establecen la ratio de data entre 38,575 a 14,901 A.C.; en tal sentido – y en data cronológica – el poblamiento de asentamientos humanos en la zona tiene una datación entre 18,010 a 16,871 años de antigüedad – promediando los resultados de los otros 03 laboratorios que cita (Yataco Capcha, 2013). Estableciendo la relación de los trabajos de (Yataco Capcha, 2013), (Dillehay, 2003), (MacNeish & et al, 1970) et al; podemos establecer que la zona de los Andes Centrales y la zona del Pano selvático, tuvo una presencia humana entre 18,010 a 16,871 como estimación preliminar con las investigaciones actuales. Como establece (Dillehay, 2003, pág. 17), los asentamientos costeros se generaron entre 16,610 a 14,503 años cronológicos. En cuanto a Tacna los trabajos de (Guffroy, 1999), (Jacobaccio, 2008), (Hostnig, 2010), et al. Sitúan el poblamiento de los valles interandinos entre 12,210 a 11,650 años cronológicos a la fecha; y circunscriben la ruta de trasvase poblacional en las riveras lacustres del Titicaca; con interconexión entre la selva y los ejes o corredores costeros; donde los primeros pobladores realizaban la caza de especies migratorias y abastecimiento de productos endémicos. Alrededor del periodo comprendido entre 9,600 a 7,200 años cronológicos; se encuentran los primeros productos de flora y fauna domesticados.*

de la costa peruana y sus valles interandinos la presencia de la variante del Ají amarillo o *Capsicum baccatum*. Esta interacción de prueba y error, brindaron características organolépticas propias al “Ají Amarillo”, debido a la calidad de suelo, clima, dureza del agua, generando variantes de color, acidez, picor, sabor, textura, tamaño entre otros. Por otro lado, el uso del ají en la cosmovisión del hombre antiguo, no solo fue índole comestible; también se usó de forma ritualista a modo de ofrenda al panteón de dioses del hombre arcaico peruano, además como pigmento de textiles y ceramios. Por su picor, el hombre antiguo lo usó como controlador de plagas y medicina ancestral. El contexto etimológico de la palabra “Ají”, nos brinda aproximaciones sobre las etnias que domesticaron al *Capsicum baccatum*, según refiere (Bedoya Garland, 2016), circunscribe el término “Ají”, a la traducción o esquematización fonética de los conquistadores españoles, al respecto refiere: “[...] Gonzales de Holguín pimienta de las Indias, se le denomina uchú o ucho en quechua. En el Vocabulario Castellano – Aymara de 1905, aparecen los términos huayka, huaycaña y jallpahuayca, para designar, esta especie de pimienta, varias clases de ají y salsa de ají, respectivamente. Yuchi es ají en lengua pano. Ají corresponde a icen la Coordinación alfabética de las voces del idioma maya de J. Pérez, libro editado en 1898, y ép, ep, usap, en la lengua de los moches. Según Brüning, los dos primeros vocablos indican ají seco y el último, ají verde. Ají, y uchulla es adjetivo de picante en el oriente peruano. Para Ugarte Chamorro, ají es voz taina. Es una solanácea, cuyo fruto es muy picante. Por su color o estado se distinguen el ají amarillo, el colorado, el verde, el seco, el mirasol, panca entre otros.” (pág. 32) Es importante asimismo revisar el Vocabulario de la lengua Aymara, primera parte, por donde se ponen en primer lugar los vocablos en lengua española para buscar los que les corresponden en la lengua Aymara, compuesto por el Padre Ludovico Bertonio, italiano de la Compañía de Jesús, Provincia del Piru, de las Indias Occidentales, Natural de la Rocca Contrada de la Marca de Ancona. La licencia para que se imprima el trabajo del padre Bertonio se da en 1611 y la Compañía de Jesús da su aprobación en 1612, así que este podría ser la fecha de la publicación del diccionario más antiguo del aymara. Efectivamente en la página 155 está la palabra: “Huayka, Axi, cuyas especies se hallarán en la primera. [...]”. (pág. 69). Sin embargo, la autora y las referencias de los cronistas generan controversia, debido a que, para la fecha, el “Código de Mórúa” - “Crónica de Morúa”: Canto del código Puquina – donde se suelen confundir vocablos aymara, como vocablos puquina – quechuas – establece un problema de contextualización étnico – social, como define (Cerrón-Palomino, 2011): “[...] el aymara adoptó vocablos puquina para referirse a objetos comunes; asimismo, es necesario indicar, que la llegada de aymaras a la zona sur del imperio Inca [...]”. Este proceso, se debió, a que los mitimaes aymaras fueron parte de la fuerza de conquista, como refiere (Barriga, 1955), por tanto, un trasvase de mitimaes y esclavos a las reducciones indígenas dirigidas por la Panaca imperial inca. Por lo cual, mucha terminología puquina fue malinterpretada como aymara.

La relación de superposición del aymara al puquina. Los estudios generados por (Fuentes-Guajardo, 2014, pág. 588) y (Francisco Rothhammer, 2003, págs. 271 - 272), indican que: la contraposición entre el quechua – puquina y el aymara, se origina principalmente en desarrollo de un proceso de crecimiento de las poblaciones mitimaes y la conflagración de las luchas intestinas de facciones dentro del imperio. El trasvase de la etnia aymara, se origina desde el chaco boliviano hacia el Pano selvático, tomando partido en las luchas de rebelión contra el incanato, desde la selva hacia los andes del norte hacia el Cuzco; en este proceso, las alianzas entre etnias disidentes, como los Chankas, Chachapoyas, entre otras, hicieron que la relación de convivencia entre vencidos y vencedores, tuvieran un proceso de adecuación terminológica, por tanto, el puquina [Hannan Simy] al ser una lengua culta y de dominio de las castas imperiales (CIEZA DE LEÓN P. , 1553), quedaron en desuso ante el lenguaje común. Al respecto el cronista (GUAMÁN POMA DE AYALA, 1615); mantiene dicho error de traducción, pues trata de “Castellanizar” términos puquina, que sirvieron como base idiomática para el proto “Hanan Simy” o “Lengua Culta” del incanato; no obstante, el puquina, se alimentó de terminología de etnias y culturas predecesoras como Caral, Nazca Wari y Tiawanaku como refiere (Shady, 1997) y (Galvez, 1999); además conforme a los estudios complementarios en la relación aymara – Tiawanaku, demuestran una inconexión temporal y cultural entre una y otra, como lo demuestra los estudios realizados por (Sandoval, 2004) y (Francisco Rothhammer, 2003). Debemos entender esta confusión de términos lingüísticos por la limitada y escasa capacidad de discernimiento entre uno y otro (Aymara y Puquina) por parte de los traductores y cronistas indígenas y los evangelizadores y extirpadores de idolatrías ibéricas. Sin embargo, algunos datos nos clarifican la producción y consumo del ají, como lo indica: [Sic]: “[...] Los curacas, señores étnicos andino eran los encargados de administrar la “Reciprocidad”, pero a la vez tenían entre sus funciones la redistribución. Puede ejemplificarse el caso de los señores Lupaqa, habitantes del SO del Lago Titicaca, en esta zona la población podía obtener tubérculos gramíneas y variedades de ají [...]. Los Lupaqa obtenían el maíz del valle de Sama, Moquegua e Inchuña, el ají, lo cultivaban en las estribaciones de [Sic] Ilawaya, Sama y Pachia, Chaucalana, los Valles de Lluta y Azapa, donde también sembraban algodón y coca costeña. Los señores Lupaqa, solicitaban intercambio a las etnias costeras y riberenas el cochayuyo y Llaita [...]” (Pease, 1992, págs. 16,18.). Lo establecido por (Pease, 1992), es concordante con los

hallazgos arqueológicos realizado por los arqueólogos (Vela Velarde, 2019), (Gordillo Begazo, 2019); (Muñoz Ovalle I. , 1986) y ((ONERN), 1976), por lo que se evidencia el uso extensivo de las cuencas y recurso suelo aprovechable para la generación de agricultura intensiva y diversificada de Ají, Algodón, entre otros productos de consumo; además de herramientas para la extracción de cochayuyo en la zona costera y llaita en las riberas de los ríos. El cronista (González Holguín, 1608), refiere el uso de “tripas” en el imperio Inca bajo la denominación “Aytini chunchullicta”, la cual refiere a: “Vaziar las tripas assi calientes” y el término “Vzpun. La pança de las tripas”, que refiere al uso de las tripas como contenedor de alimentos o al relleno en tripas para su cocción (págs. 16 - 17). Mientras que el Jesuita (Bertonio, 1612), refiere el uso de la conjunción “floxó Hipilla” a las Tripas del animal, la cual en su conjunción con el vocablo “qhiri”, refiere a la cocina de las tripas del animal. Cabe precisar que los cronistas a la fecha no prestaron atención al “Codex Morúa” o “Crónica de Morúa” (Fray. de Morúa, 1595-1600); el cual refiere la aymarización del Puquina: [Sic] : “ellos no tuvieron letras ni las conocieron, ni historia más de sus quipos que son cordeles donde con nudos asientan y ponen memoria todas las cosas que quieren de los qua les consta 10 que digo y dire en todo el discurso de esta historia. ... todo lo que en este libro se refiere del origen, prinsipio, sucesion [...] de los yngas todo sale de alli y por los quipus e benido en conosimiento de ellos y todos quantos refieren cosas deste reino lo an alcansado y sabido por este medio unico y solo de entender los secretos y antigüedades deste reino [...]” (págs. 01,28.). La ambigüedad de interpretación de la aymarización del puquina queda reflejada en la crónica de Cantos de Andraba (1586) de (Férrandez de Andrada, 1586), el cual refiere: “[...] En este reino hay mucha diferencia entre los naturales de lenguas; pero en todo él los caciques y principales de los repartimientos tenían obligación de saber la lengua general que llaman quíchua, para saber y entender lo que se les mandaba por parte del inga, y para que, tendo a su corte entendiesen sin interprete; y ente el mismo inga y su linaje y orejones hablaban otra, y ésta ningún cacique ni demás persona de su reino tenían licencia para apredendella ni vocablo de ella [...]” (pág. 307). Por su parte (Cerrón Palomino, 1998), sobre la adopción del puquina por parte del aymara refiere: [Sic]: “[...] El material léxico que el Inca adscribe, a veces implícitamente, al idioma particular, consiste de un grupo de voces que en su mayor parte son nombres propios -antropónimos y topónimos-, cuya significación, incapaz de extraerla a partir de su quechua materno, escapaba a la competencia lingüística del ilustre mestizo. En efecto, a lo largo de sus Comentarios irá señalando tales nombres, declarando ignorar su significado, y, por consiguiente, atribuyéndolos al idioma secreto. Tal ocurre, por ejemplo, al discurrir sobre los nombres (1, XVIII, 46-47), (1, XXIV, 58), (11, XVI, 99), en su primer componente (VII, VIII, 104), así como sobre los nueve de los once linajes de la lista que le hacen llegar los descendientes directos de los incas acompañando una carta fechada en Valladolid el 16 de abril de 1603, en la que le piden que interceda por ellos ante el Rey para que se les exonere del pago de tributos (IX, XL). Además del genérico, figuran allí (ver p. 296) como enigmáticos, “porque son nombres de la lengua particular que los Incas tenían para hablar ellos entre sí unos con otros”, <<Chima>, <Rauraua>, <Hahuanina>, <Maita>, <Usca>, <Ailli>, y <<Cocco><sup>3</sup>. Un nombre común atribuido a la misma lengua es (XXV, III, 63). Topónimos adscribibles a dicha lengua serían asimismo (VII, VIII, 105) y (VII, VIII, ibidem), este último por lo menos en su primer componente. Y en un caso aislado -el de -, afirma “que en la lengua particular de los Incas quiere dezir ombligo de la tierra” (II, XI, 89). Dicha lista, sobra decirlo, sólo corresponde a los nombres que merecen comentario etimológico por parte del Inca, pues no es difícil adivinar que otros muchos términos, que no son objeto de su atención especial, habrían sido atribuidos igualmente a la lengua particular. Por lo demás, hay que lamentar que Cobo, quien refiere que don Alonso Topa Atau “todavía se acordaba [...] de algunos vocablos della” (op. cit., 64), no nos los haya transmitido [...]” (págs. 418 - 419.). Por su parte Garcilaso de la Vega (Crónicas Reales, 1609) refiere a este dilema lingüístico, lo siguiente: “[Sic] que los incas tuvieron otra lengua particular que hablaban entre ellos, que no la entendían los demás indios ni les era licito aprenderla como lenguaje divino, agregando que según información de sus corresponsales ella “ha{bía} perdido totalmente porque pareció la republica particular de los incas, pereció también el lenguaje de ellos [...]” (pág. 88).

Asimismo, Garcilaso refiere: [Sic] el Ynga, mando a la zona llamada del kuntisuyo (desde Arequipa hasta Arica) de los ocho reinos que allí habían para expandir el imperio” (pág. 47); también refiere sobre la denominación de la Panaca e indica lo siguiente: “se usaba el nombre de Ñusta a las doncellas de la Panaca; cuando estas se casaban (con caciques), se les nombraba Palla” (pág. 57). Lo que degeneró en la toponimia para nombrar al “Sitio de la Señora”, como el nombre de Pallawa.

El autor, también refiere al reino de Llaricasa y relata el viaje de Arica a Llarisaca (pág. 23); el cual parte del camino inca que pasa por los valles de Azapa a Tarata; y de allí a la rivera del lago Titicaca, donde relata a los cacicazgos incas en la zona. Garcilaso, también relata el viaje de Sinchi Roca a los reinos puquina del Collasuyo; donde habitaban el reino de “Chuncara” – raíz etimológica puquina que se pronuncia como Chungará – Arica, donde establecía la frontera con otras etnias en el río denominado

<sup>3</sup> En el texto se adscribe los vocablos <Taqaana>, <ari>, <Pukllay>, <Inti>, <Orcco>, entre otros.

Callahuaya - hispanización del término Challaguaya – Tarata – Tacna. (pág. 94). Conforme a los relatos de Garcilaso; la zona dominada por los Puquina; era basto e iba desde el norte de Arequipa, hasta San Pedro de Atacama en el Sur; y por el este hasta Tiwanaku – Bolivia. Según los cronistas ibéricos, relatos y evidencia arqueológica el consumo del ají y de vísceras se daba desde los señoríos, curacazgos, culturas regionales y proto imperios expansivos que terminaron por conformar el “Tahuantinsuyo”.

Sobre la alimentación, Garcilaso refiere el uso del ají o Uchu, como el principal condimento de las comidas ceremoniales del imperio (pág. 43), también refiere al consumo de vísceras e indica: *[Sic]: “Los Yngas tenían carnicerías publicas [...] donde usaban las tripas para hacer otras comidas [...]”* (pág. 32). El uso de la papa o *Solanum tuberosum*, es un producto herbáceo del género *Solanum*, familia de las solanáceas que se generó en la sur y noroccidental de Bolivia, desde hace más 8000 años, se evidencia su domesticación por parte de las poblaciones proto-agrícolas; en el caso de Tacna, la sub especie *Solanum acroscopicum* Ochoa, se expandió y fortaleció como detalla (Särkinen, 2015). La domesticación de la papa y su aprovechamiento a nivel comestible significó la base nutricional del hombre del arcaico temprano y tardío en el antiguo Perú, autores como (Gordillo Begazo, 2019), (Muñoz Ovalle I. , 1986), (Vela Velarde, 2019), (Galvez, 1999), (Shady, 1997), et al. También la evidencia oral-escrita establecida por los cronistas españoles y evangelizadores refieren esto.

#### 4.2. **La evolución del proto-picante al Picante a la Tacneña:**

Como se mencionó anteriormente el proto - picante tiene un origen desde el siglo II A.C. – I D.C. Cabe indicar que el “Picante” como actualmente lo conocemos, se gesta entre el siglo XVI – XVII, debido a factores de dinámica social, económica y ambiental. El “picante a la Tacneña” fue un proceso de ensayo y error, un proceso en el cual la disponibilidad de recursos jugaba un papel fundamental. Y su relevancia se ve evidenciada con los diarios y crónicas realizadas sobre las circunstancias y contexto de la primera etapa de la conquista y la expansión de la Gobernación de Nueva Toledo en el 21 de mayo de 1534, al respecto los escritos compilados por cronistas indígenas y españoles refieren: *“[...] En un primer tiempo, Almagro había pensado ir a la conquista de lo que hoy es el este de Bolivia, el país de los chiriguano que los incas no habían logrado dominar nunca. Luego, por consejo de antiguos altos funcionarios del imperio destituido, había cambiado de opinión y optado por Chile. Los cusqueños conocían esa región a la que habían sometido hasta su parte central, pero de manera menos [...]. Convencido por las maravillas que le habían hablado, y considerando seguramente que la implantación inca en Chile le sería de gran utilidad, Almagro había partido pues al extremo sur del antiguo imperio, sin imaginar evidentemente, hasta qué punto éste estaba alejado de las bases cusqueñas [...] /Para el retorno la expedición escogió otra vía, la de la costa, que tenía el mérito de evitar el interminable calvario de la travesía de los Andes que habían vivido algunos meses antes. [...] De todas maneras, la expedición tuvo después que ascender por los Andes para llegar a Cusco, pasando por las regiones de Arica, Tacna y Arequipa, [...]”* (Lavallé, 2004, pág. 41).

En este proceso, es posible que el sincretismo de fuentes nutricionales ibéricas se mezclase con los locales, debido a la que la expansión de la conquista no fue del todo violenta, más bien, se trató de alianzas y convivios con los locales, es así, que el “Picante a la Tacneña” es una mezcla de ingredientes a los potajes ofrecidos por los caciques locales. Asimismo, hay que recordar que el consumo de vísceras por parte de los ibéricos era un acto común, debido a la influencia mora y conquista árabe de la península ibérica. Durante el periodo de conquista de España (711-719) como refiere (Toro Lillo, 2006). Sobre los hábitos alimenticios (Tormo Capsir, 2014), en su artículo “La cocina hispano-musulmana: Al Ándalus”, lo siguiente: *“[...] Los animales con los que se alimentaban eran esencialmente el cordero (introdujeron en España la oveja merina), la cabra, la volatería y la caza, con la particularidad de que gustaban, al igual que sucede hoy, de asar, freír y guisar las diferentes vísceras del animal: riñones, hígado, criadillas, tripas. Este modo de aprovechar todas las partes del animal es sin duda una de las características de nuestra cocina popular [...] La sura V, versículo 4 del Corán (...), todo aquello que haya estado consagrado a otro dios distinto a Alá. De esta manera los alimentos para el Islam se dividen en dos jerarquías: los alimentos <halal> y los alimentos <haram>; es decir, los permitidos y los prohibidos. Posteriormente y según aumentaban las conquistas territoriales se fue extendiendo la prohibición del consumo de otros alimentos, especialmente todos los animales carnívoros, las aves rapaces, algunos tipos de mariscos, la mayoría de los insectos y reptiles [...]”* (pág. e03). Como queda evidenciado, el uso de vísceras o “Casquería”, no era un concepto nuevo para los ibéricos ni para los indígenas del sur del Perú, sin embargo, como refiere el 16 de noviembre de 1536, Almagro regresa al Perú, por los territorios de Calama, Quillahuá, Pica, Tarapacá, Arica, Tacna, Moquegua y Arica, esta travesía tiene una duración de 128 días y casi 3200 kilómetros recorridos desde la salida del Cuzco hacia el lago Titicaca, luego a Tarija, Jujuy y el paso de Uspallata, para retornar por la costa desértica, debió consumir los recursos que llevaba consigo la expedición de Diego de Almagro , como lo refiere el Capitán L. Merino S. (Gonzalez Barcia., 1749) . Por tanto, la situación de conflicto ameritó hacer uso de cuando recurso alimenticio les era posible, el mismo

autor refiere la existencia de ganado: vacas, “Ovejas de Tierra” (ovejas), Caballos y otros (referencia a animales menores como pollos, conejos, etc.). Ante la duración de la expedición y condiciones de conflicto era necesario mantener a los oficiales e “indios de guerra” en las condiciones necesarias para entablar combate; más aún con los roces y disputas que ya tenían con los Pizarro. Como antecedente, los primeros españoles asentados en los valles de Ilabaya, Sama, Tarata, Candarave, Pachía, Calana, Tacna, hasta el valle de Lluta y Azapa, y teniendo bajo las reducciones de indios a los mitimaes que acompañaron a los almagristas y pizarristas en la destrucción de caciques locales, fueron puestos bajo órdenes de los encomenderos ibéricos y bajo los caciques locales que mantuvieron su condición de noble. Lo cual, le fue necesario a los españoles a fin de evitar el “Alzamiento de indios” por tanto el sincretismo cultural, social y económico se mantuvo, con alianzas matrimoniales, de compadrazgo y amistad. Por tanto, no es raro que la fusión cultural y gastronómica se enriquezca con el influjo de especias, especies animales y condimentos venidas del mediterráneo y la península ibérica.

La influencia de esclavos africanos estuvo presente desde el ingreso a tumbes, las batallas de Pucará y la Rebelión de Sacsayhuman, cumpliendo funciones de combate en una primera instancia y posteriormente dirigiendo a los “indios de guerra”. Asimismo, los “Dominicos” (1532) a cargo de Fray Vicente Valverde, usaron la mano esclava afrodescendiente para la construcción de templos en las ciudades de Jauja, Cuzco, Arequipa, Chucuito, Moquegua, Tacna hasta Copiapó. Los Jesuitas en 1536, fueron los que se hicieron cargo de las reducciones de indios, donde también convivían esclavos africanos. Y de los cuales tenemos referencias de la dinámica socio económico de la época. Al respecto (Pease, 1992), refiere:[Sic] “[...] *La redistribución realizada por el poder en su más amplia escala (del Inka); en términos generales, al buscarse sistemáticamente reemplazar las relaciones de reciprocidad y redistribución por las relaciones salariales y un régimen de mercadeo [...] Don Diego Caquí, curaca de Tacna, dejaba bajo testamento la disposición conjunta de sus bienes, 100,000 cepas de vid sembradas, la administración de zonas de cultivo de maíz, ajíes y otros bienes de consumo [...]*”. Su descendiente José Rosa Ara, se hizo cargo de la administración y aprovechamiento de estos vienes – al igual que la disposición de los indios de su reducción [...]” (“Peru hombre e historia entre el siglo XVI y el XVIII”, 1992).

La caracterización de mano de obra (indígena y afro) en los latifundios de caciques locales era evidente, en tal sentido, muchas de las indias y las mulatas estaban a cargo del servicio y cocina en los hogares de caciques y encomenderos, por lo que la experimentación de especies gastronómicas, por lo que tuvo un influjo adicional al sincretismo culinario previo al que se daba con los primeros conquistadores. Sobre las encomiendas y la presencia y convivio de negros bajo el esquema de reducciones, es difícil saber la cantidad total o datos más específicos, debido a que la documentación se hallaba en el Corregimiento de Arica, el cual, fue destruido con el terremoto y Tsunami de 1616. Sin embargo, otro dato a considerar es la merma de la producción agrícola en los valles circundantes al volcán Huaynaputina – Moquegua, el cual presentó actividad volcánica y erupciones entre el 16 de febrero y el 15 de marzo de 1600, el cual afectó los cultivos, aguas y suelos fértiles a causa de la ceniza volcánica que afectó la parte sur oeste de Arequipa, Moquegua, Tacna y Arica. Los factores ambientales, fueron duros por lo cual el acceso a fuentes nutricionales se vio nuevamente afectada, ya no por una condición de guerra, sino por una acción de geodinámica interna. Lo cual obligó a las familias a consumir los productos en reserva, como eran el Ají Amarillo y Panca de secano, granos y el aprovechamiento de animales mayores y menores, desde el consumo de vísceras y carnes disecadas y desecadas que podían contribuir con una base proteica, además del aprovechamiento de recursos disponibles como especies lacustres, fluviales y marinas, tanto vegetales como animales, debido al evento geo tectónico, muchas especies como peces, tarucas y camélidos americanos quedaron sin zonas de pastura, por lo que era difícil la caza de estos y su aprovechamiento como fuente de alimentos, que eran importantes para los habitantes de esta zona. Basados por la necesidad de alimentos, las poblaciones locales y migrantes promovieron la diversificación de platos a base de ají y papa incluyendo especies como camarones, “mui mui” o Remites oval, además de algas marinas, fluviales y lacustres, las cuales ya se consumían desde la era de pobladores “Cazadores- Recolectores”. El uso del ají, tuvo el contexto ritual y ceremonial, como establecen los estudios de (Nuñez, Cartajena, Carrasco, & et al, 2017), (Muñoz Ovalle & Gordillo Begazo, 2016) y (Shady, 1997), indican que la base ritual de la alimentación en base a especies como el ají, determinaron dos factores primordiales, los cuales son: la disponibilidad del recurso y el contexto social – integrativo. Debido a que el alimento comunitario, se basaba en el ofertorio a los dioses de la cosmovisión del hombre antiguo. Por tanto, el agradecimiento a la “buena caza” y la “buena cosecha”, se refrendaba en el “pago” – contexto de agradecimiento -, al Apu, por tanto, había que diseminar y cohesionar su “bondad” con el pueblo. El uso ritual, permitió la generación de platos en base a ají y el “sanchocho” o cocción de los animales cazados y el aprovechamiento de sus recursos (tuétano, vísceras, etc.). Muchos de estos platos, eran acompañados de legumbres y tubérculos disponibles, los cuales se aderezaban con el ají, para recibir de este último, su espíritu “valiente” y “viril”, la cual, era la consonancia ritual que representaba el ají.



La evolución del picante, se cimentó durante periodos de crisis social y política, debido a que es un plato económico – a nivel de recursos-, adaptable y capaz de proporcionar gran cantidad de contenido. Cada valle de la región de Tacna, cuenta con tipos de ají con variaciones organolépticas debido a las condiciones edafoclimáticas, por lo que podemos observar un picante de coloración más clara en el valle de Sama, de igual manera con el picante que se ubica en la cuenca de Jorge Basadre y el valle de Lluta y Azapa en comparación al que se consume en Tacna. La preparación es la misma, variando algún ingrediente y la coloración que brinda el ají. El uso de la papa, según el estudio realizado por (Särkinen, 2015), establece que la papa variedad *Solanum acroscopicum* Ochoa, se extendió en los valles interandinos de Tacna y Arica, debido a que es una papa resistente de fácil manejo y cocción, con sabor levemente dulce, cascara blanda y delgada, que permite la absorción de los jugos generados por la sustancia de las vísceras, carnes desecadas y los téis de la cocción del ají. Sin embargo, una particularidad diferencial entre el proto-picante y el picante actual; son los insumos utilizados para la generación de la acción de cocción (carburantes) y los insumos integrados a los platos ceremoniales nativos. Sobre los elementos de combustión, cabe indicar que debido a la geografía desértica y de pocos recursos maderables en los llanos aledaños a la franja costera del pacífico sur, se establece, que, el acceso a recursos maderables es escaso para un aprovechamiento continuo y sostenido. Sin embargo, el uso de especies maderables en los valles interandinos y llanuras altoandinas, son de mayor accesibilidad para los habitantes tempranos del valle del Caplina, Sama e Ilabaya, al contar, con recursos maderables como los queñuales, como detalla (MORALES ARANIBAR, 2014, págs. 21-23), donde indica, la capacidad de utilización de las comunidades aledañas a los reservorios forestales del Queño como recurso maderable como fuente de combustión. La misma capacidad de combustible, fue aprovechada por la Yareta, como define (Cáceres de Baldarrago, Poma, & Spadaro, 2013, págs. 17-18), en donde su uso corresponde a poblaciones altoandinas y de cabecera de cuenca. En el caso de Valles interandinos distales y centrales, se usan los recursos de Molle, Tara y Tola, entre otras especies arbustivas como refieren (Franco Leon, Cáceres Musaja, & Sulca Quispe, 2019, págs. 24-26). En el mismo sentido, en los vales costeros, el uso de la tilladnsias (TILLADNSIAS WERDERMANNI) o “Uchupaya” [Puquina] y especies del monte ribereño [Pajonal y carrizal]. Con la inserción de nuevas especies forestales, como el Olivo (CIEZA DE LEÓN P. , 1553, págs. 126-130) se masificó el uso de recursos maderables para fuente de combustión. Por tanto, el aprovechamiento de estas nuevas especies, permitieron desarrollar nuevas formas de preservación y deshidratación de las carnes, como es, el proceso denominado ahumado, masificado en América con la llegada y expansión de la conquista ibérica. El factor diferenciador del sabor entre el proto-picante y el picante actual, se deba al proceso de ahumado en la cocción y el empleo de fuentes maderables como agente de combustión.

Otras referencias más próximas al “Picante a la Tacneña”, en la referencia de la interrelación de los puquino – quechuas y los ibéricos, los da (Osorio Soto, 2021), refiere sobre la interacción social, cultural y gastronómica entre la etnia local y los españoles en las etapas de exploración por parte de Diego de Almagro y Pedro de Valdivia, se evidencia la interrelación, a lo cual, el autor, indica: “[...] *El retorno al Perú, por parte de Almagro, se vio conveniente por el desierto de Atacama, puesto, que era la ruta más segura y rápida para volver hacia el Perú. El destino de Copiapó hacia Camaná para abordar transporte a Lima, generó que Almagro, pueda tomar partido de esta situación e instalar alianzas con los caciques locales; y el establecimiento de pequeñas encomiendas con su oficialidad. Qué a la postre de los sucesos tendrían injerencia en procurar la liberación de Almagro, como indica (GONZÁLEZ BARCIA, 1749). El abordaje por parte de los autores post conquista, ha sido sucinta, escueta y con errores conceptuales; como el que tiene Danigno, Basadre; entre otros; debido a que fundamentan el tema de la rebelión indígena; -y el subsecuente apoyo a Almagro por parte de las etnias locales -; sin la comprensión debida y plena del problema socio estructural que contenía el ya, descompuesto imperio Inca. Muchos de los autores antes mencionados; ubican como marco referencia a la etnia aymara como la etnia predominante en los valles interandinos del desierto de Atacama; sin embargo; estudios Linguo – arqueológicos y etnográficos, han desmentido esta hipótesis. [...] (pág. 07) Retamal Avila; indica: “ {...} A Almagro y le pidieron regresase al Perú. Almagro, que al parecer deseaba quedarse aquí, debió ceder a las presiones y ordenó preparar la vuelta. Esta vez el regreso sería por el camino del desierto. {...} (pág. 09) {...} En enero de 1540, Pedro de Valdivia salía del Cuzco con sólo 11 soldados. Pasó por Arequipa, Moquehua y Tacna, y logró llegar a Tarapacá. En el camino había reclutado algunos hombres, por lo que la hueste sumaba ahora 20 soldados. La expedición aparecía como totalmente fracasada; era sin duda cosa de locos iniciar la empresa con tan escaso número de españoles. Valdivia no se desanimó y prefirió esperar pacientemente la llegada de refuerzos. Su perseverancia fue pronto premiada pues grupos de personas comenzaron a unírsele [...] (pág. 09)”*. Otra referencia se encuentra en el artículo denominado: “Las guerras olvidadas del Perú: Formación del estado e imaginario nacional” de (Méndez G., 2012, pág. 65.) , la cual refiere la organización, alimentación y estructura de los ejércitos entre 1786-1880. La alimentación, fue fundamental para tropa durante las campañas emancipadoras de Buitrón, Ali, de Zela, Pallardelli, La Guerra contra la Confederación “peruano – boliviana”, las guerras constitucionalistas dirigidas por Nieto



contra Vivanco; y por supuesto la Guerra del Pacífico. En estos episodios, la alimentación de la tropa, necesitaba contar con una logística de alimentos ricos en proteína animal y carbohidratos que permitiera al ejército desarrollar sus actividades de marcha y patrullaje. Sin embargo, En tal sentido, la evolución del picante, es un proceso de adaptación y adecuación, en base a la disponibilidad e introducción de recursos. Como mencionamos anteriormente el “Picante a la Tacneña” es un plato eficiente desde el punto de vista nutricional y económico desde un punto de vista insumos y capaz de satisfacer a un gran número de personas. La connotación social, nutricional, de economía de recursos y costos, además de disponibilidad de insumos abundantes en la región, permitió la adaptación de este plato, como un plato nacido de la guerra y de conmemoración festiva y familiar. Ese quizás, sea en la actualidad la base de la función social, integrativa y sincrética que carga al “*Picante a la Tacneña*” como un eje transversal de convivencia y unión de la identidad de Tacna.

## 5. CONCLUSIONES

Como se ha evidenciado, el picante cuenta con una historia mucho más rica y extensa que lo que cree el mito popular, que el picante nace con las limitaciones de insumos durante la guerra del Pacífico y la ocupación de Tacna y Arica, desconocimiento o negando – según sea el caso- la importancia histórico social de este plato; además de la diversidad y funcionalidad del plato. Asimismo, la mayoría de personas en Tacna condicionan la identidad o “*Tacneñidad*” en base a la guerra del Pacífico, lo cual es un desconocimiento total de nuestra importancia histórica; el sincretismo y mestizaje entre lo indígena e influencia ibérica, el aporte afro y la capacidad de adaptabilidad y resiliencia de un pueblo que cuenta con una historia de más de doce mil años, en cuyo proceso de crecimiento y consolidación adoptó el mestizaje cultural para una identidad propia, identidad la cual se ve reflejado en un plato a base de papa, viseras y ají.

La tradición oral sobre el origen étnico, histórico e identitario de Tacna, cuenta con visos argumentales, como son: el origen aymara, negando la evidencia puquina, la influencia ibérica y el sincretismo socio-cultural que derivó en la identidad del poblador de Tacna y la influencia y confluencia de ibérica, africana, mora e indígena en la gastronomía local. La influencia ibérica en la disponibilidad de insumos al plato, se evidencia con la incorporación de elementos cárnicos como las vísceras de bobino, el uso de carnes desecadas al humo y deshidratadas en sal y al frío, el uso de aromatizantes como el orégano y la incorporación del pan como acompañante del plato. Almagrú, durante su estancia en Sevilla adoptó costumbres culinarias de los “Moros”, por tanto, durante la expedición al sur (Chile), tuvo entre su tropa “indios de guerra” y negros esclavos de procedencia africana como Juan Valiente, hayan aportado costumbres en la dieta de los conquistadores, los cuales a su vez hayan introducido dichos elementos gastronómicos a los rituales ceremoniales de los indígenas locales entre Tacna y Atacama a fin de generar alianzas y “buenas relaciones”. Por tanto, el “*Picante a la tacneña*” – y sus variantes entre la cuenca de Sama, Locumba, Caplina y las vertientes costeras, cuentan con un origen común. Es decir, la interacción indígena e ibera. En síntesis, el “*Picante a la Tacneña*”, es un plato eminentemente propio de la región, y el resultado del sincretismo social-cultural de la conquista ibérica en los reinos puquina-quechuas del sur del imperio del Perú. Por tanto, podemos establecer que el *Picante a la Tacneña*, es un plato fundacional de la sociedad puquino-quechua de Tacna, que enriqueció su proceso de sabor y textura con la influencia ibérica y afro que se asentó en San Pedro de Tacana. Por tanto, no es correcto indicar, que el *Picante a la Tacneña*, es un plato que se origina en la ocupación chilena de Tacna y Arica, debido a la escasez de fuentes nutricionales, como la carne; y que el uso de viseras fue un proceso de suplantación de fuente proteica en la dieta de los tacneños. En tal sentido, el Picante a la Tacneña, no es solo un plato emblemático de la región; sino, muy por el contrario, es la evidencia práctica y fáctica de un proceso de sincretismo, adaptación y mestizaje social, desde las etnias fundacionales (indígenas) y el proceso de conquista y asimilación cultural con el mundo ibérico.

## BIBLIOGRAFÍA

- (ONERN), O. N. (1976). *Inventario, evaluación y uso racional de los recursos naturales de la costa: cuencas de los ríos Moquegua, Locumba, Sama y Caplina*. (ONERN). Lima: (ONERN).
- AMUNATEGUI, M. L. (1861). *“Descubrimiento y conquista de Chile”*. Santiago, Chile: Real Academia de la Historia. Obtenido de <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/mc0012618.pdf>
- Archivo de Indias. (1531). Real Cédula de nombramiento de don Diego de Almagro gobernador de las tierras que descubriese y conquistase”. En *Archivo de Indias: Escribanía de la Cámara del Consejo* (pág. 208 Legajo 1007). Madrid: Archivo de Indias.

Barriga. (1955). "Provisión del Virrey Don Hurtado de Mendoza a petición de los caciques de Chucuito, para que le devuelvan algunos pueblos de la costa de Arequipa". En Barriga, *Documentos Reales de Encomiendas del Virreinato del Perú* (págs. 299-301). Lima.

Bedoya Garland, S. (2016). ¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Revista "Tradición" - Segunda Epoca*, 69-80.

Bertonio, L. (1612). *Vocabulario de la lengua Aymara*. La Paz, Bolivia.

Biblioteca Digital Hispánica. (01 de enero de 1535). *Carta de Diego de Almagro al Emperador Carlos V sobre sus conquistas y pidiendo la gobernación de las tierras que vaya descubriendo. 01 de enero de 1535*. Obtenido de Carta de Diego de Almagro al Emperador Carlos V sobre sus conquistas y pidiendo la gobernación de las tierras que vaya descubriendo. 01 de enero de 1535: <http://bdh.bne.es/bne/search/CompleteSearch.do?showYearItems=&field=todos&advanced=false&exact=on&textH=&completeText=&text=Diego+de+Almagro&pageSize=1&pageSizeAbrv=30&pageNumber=1>

Cáceres de Baldarrago, F., Poma, I., & Spadaro, V. (Setiembre de 2013). "Evaluación etnobotánica de la Yareta (*Azorella compacta*) en Arequipa (Perú) y sus posibles aplicaciones". *QUADERNI DI BOTANICA AMBIENTALE E APPLICATA*, 23(23), 15-30. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10447/94496>

CANTOS DE ANDRADA, R. (1586). *"A las doctrinas de Pachacamac y Caringa"*. Lima.

Cerrón Palomino, R. (2012). Capítulo I: El Puquina. En R. Cerrón Palomino, *"Las lenguas de los incas: Puquina, el aymara y el quechua"*. Bern, Suiza. doi:<https://doi.org/10.3726/978-3-653-02485-2>

Cerrón Palomino, R. (1998). El cantar de Inca Yupanqui y la lengua secreta Inca. *Artículos, notas y documentos* (02), 417 - 445. Obtenido de <http://www.revistaandinacbc.com/wp-content/uploads/2016/ra32/ra-32-1998-05.pdf>

Cerrón-Palomino, R. (2011). El legado onomástico puquina: A propósito de "Capac" y "Yupanqui". *Estudios Atacameños*, 119-130.

CIEZA DE LEÓN, P. (1553). *"Parte primera de la crónica del Perú : que tracta la demarcacion de sus prouincias, la descripcion dellas, las fundaciones de las nuevas ciudades, los ritos y costumbres de los indios. Y otras cosas estrañas dignas de ser sabidas"*. Sevilla: en casa de Martin de Montesdoca.

CIEZA DE LEÓN, P. (1553). CAPITULO XXXVII: Cómo llegado Pizarro a Tumbes, quiso castigar a los indios la muerte que dieron a los dos cristianos y lo que más pasó. En P. Cieza de León, *"Crónica del Perú: Tercer Libro"* (págs. 56-59). Madrid: Real Cédula.

COBOS, B. (1892). "Capítulo XVIII: Pruebase lo mismo con otros indios". En B. Cobos, *"Historia del Nuevo Mundo"* (págs. 101-110). Sevilla: Rascos.

DAGNINO, V. (1909). *"El Corregimiento de Arica 1535-1784"*. Tacna y Arica: Imprenta "La Epoca". Obtenido de [http://ahvd.uta.cl/wordpress/wp-content/uploads/2016/03/Corregimiento\\_de\\_Arica\\_DAGNINO\\_1909.pdf](http://ahvd.uta.cl/wordpress/wp-content/uploads/2016/03/Corregimiento_de_Arica_DAGNINO_1909.pdf)

DE BIBAR, G. (1558). "Crónica y relación copiosa de la conquista de los reinos de Chile". En G. DE BIBAR, *"Crónica y relación copiosa de la conquista de los reinos de Chile"* (págs. 01-458). Burgos.

DE HERRERA, A. (1730). *"Historia general de los hechos de los Castellanos en las islas i tierra firme del mar océano"*. Madrid: Oficina Real de Nicolas Rodriguez de Castro.

DE LA VEGA, G. (1598). *"Comentarios reales de los Incas"* (Vol. 1). Cuzco, Perú. Obtenido de [http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190904031821/Comentarios\\_reales\\_1\\_Inca\\_Garcilaso\\_de\\_la\\_Vega.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190904031821/Comentarios_reales_1_Inca_Garcilaso_de_la_Vega.pdf)

de la Vega, G. (1609). *Crónicas Reales*. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.biblioteca.org.ar/libros/211663.pdf>

DE LA VEGA, G. (1617). *"Historia General del Perú"* (Lima SGC 2019 ed.). Córdova, España. Obtenido de <http://shemer.mslib.huji.ac.il/lib/W/ebooks/001531298.pdf>

DE MURÚA, M. (1616). *"Historia General del Perú"*. Madrid, España. Obtenido de <http://www.biblioteca-antologica.org/es/wp-content/uploads/2018/03/MURUA-Historia-General-del-Per%C3%BA.pdf>

Dominguez Fauna, N. (2010). Para una cartografía de la lengua puquina en el altiplano colonial (1548-1610). *Boletín de Arqueología PUCP*(14), 309-328.

Eschenhagen, M. L. (2011). "Contexto y exigencias a las ciencias sociales, para afrontar los problemas ambientales". *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 10(30), 391-414. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-65682011000300018>

Fernández de Andrada, A. (1586). *Cantos de Andrada*. Madrid, España.

Folgueira Lombardo, P., & Menéndez Méndez, M. (2015). "Las fuentes secundarias para el historiador: Una reflexión a partir de lo digital y lo literario". (I. López Fernández, Ed.) *Tiempo y Sociedad*(21), 159-176. Obtenido de <https://tiemposociedad.wordpress.com/numeros-anteriores/numeros-21-25/>

Francisco Rothhammer, M. M. (2003). Análisis de ADNmt de restos esqueléticos del sitio arqueológico de Tiawanaku y su relación con el origen de sus constructores. *Revista "Chungará"*, 35(02), 269-274. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32635206>

Franco Leon, J. F., Cáceres Musaja, C., & Sulca Quispe, L. (16 de abril de 2019). "Flora y vegetación del departamento de Tacna". *Ciencia & Desarrollo*(08), 23-30. doi:<https://doi.org/10.33326/26176033.2004.8.143>

Fray. de Morúa, M. (1595-1600). *Libro del Origen y descendencia de los Ingas. Señores deste Reyno del Pirú donde se ponen las conquistas que hicieron de diferentes provincias y Naciones y Guerras civiles hasta la entrada de los Españoles, con su modo de*. Madrid, España.

Fuentes-Guajardo, M. e. (2014). En torno al poblamiento de Los Andes centrales y su vinculación con la Amazonia. *Interciencia*, 39(08), 586-590. Obtenido de <https://www.researchgate.net/deref/http%3A%2F%2Fwww.redalyc.org%2Farticulo.oa%3Fid%3D33931820008>

Galvez, I. (1999). Evidencias quechuas en el lexico de "cultivo" Caral - Supe. *Boletín Museo de Arqueología y Antropología*, 01- 02.

GONZÁLEZ BARCIA, A. (1749). TOMO II. Capítulo CXL: De otros nuevos conciertos y la prisión de Almagro. En A. GONZÁLEZ BARCIA, *Historiadores primitivos de las Indias Occidentales* (págs. 125-127). Madrid.

Gonzalez Barcia., D. A. (1749). Historiadores primitivos de las Indias Occidentales / que junto, traduxo en parte, y sacò à luz, ilustrados con eruditas notas, y copiosos indices ... En D. A. Gonzalez Barcia., *Historiadores primitivos de las Indias Occidentales / que junto, traduxo en parte, y sacò à luz, ilustrados con eruditas notas, y copiosos indices ...* (págs. 30-47). Madrid.

González Holguín, D. (1608). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Qquichua, o del Inca.... corregido y renovado conforme a la propiedad cortesana del Cuzco*. Lima: Francisco del Canto. Impresor.

Gordillo Begazo, J. (2019). La ruta del guano y el Aji en el eje articulador de la cuenca del Sama-Perú, durante el desarrollo regional tardío y la ocupación Inka: indicadores preliminares para el conocimiento de su interacción económica a nivel regional. *Journal of Historical Archaeology & Anthropological Sciences*, 4(3), 539-543.

GUAMÁN POMA DE AYALA, F. (1615). *Nueva crónica y buen gobierno*. Guamanga, Cuzco, Cuzco: Lohmann. Obtenido de [http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20191121014717/Nueva\\_coronica\\_y\\_buen\\_gobierno\\_1.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20191121014717/Nueva_coronica_y_buen_gobierno_1.pdf)

HORTA TRICOLLOTIS, H. (2010). *TESIS DOCTORAL: El señorío Arica y los reinos Altiplánicos: Complementariedad ecológica y multiétnicidad durante los siglos de la pre-conquista en el norte de Chile (1000-1540 D.C.)*. Santiago: MECESUP.

Hoyos Chuquiguel, S. L. (2019). Trabajo de suficiencia profesional: Cultura Chavin. *Trabajo de suficiencia profesional: Cultura Chavin*, 46. Trujillo, La Libertad, Peru: Universidad Nacional de Trujillo.

Inarejos Muñoz, J. A. (02 de abril de 2017). "El uso de fuentes históricas y bases documentales en la formación del profesorado de Educación Infantil y Primaria". *Revista Electrónica Interuniversitaria de Formación del Profesorado*, 20(02), 157-166. Recuperado el 03 de marzo de 2021, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=217050478011>

- LAVALLÉ, B. (2004). "10 El año de todos los peligros (abril de 1536-abril de 1537)". En B. LAVALLÉ, *Francisco Pizarro : Biografía de una conquista* (págs. 176-194). Lima, Peru: institut français d'études andines. doi:<https://doi.org/10.4000/books.ifea.940>
- Lavallé, B. (2004). 10 El año de todos los peligros (abril de 1536-abril de 1537) In: Francisco Pizarro: Biografía de una conquista [en línea]. Lima: Institut français d'études andines, 36-40.
- LÓPEZ DE GOMARA, F. (1552). *"Historia general de Indias"*. Madrid, España: Rivadeneyra. Obtenido de [http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190905104522/Historia\\_General\\_de\\_las\\_Indias\\_y\\_vida\\_de\\_Hernan\\_Cortes\\_Francisco\\_Lopez\\_de\\_Gomara.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190905104522/Historia_General_de_las_Indias_y_vida_de_Hernan_Cortes_Francisco_Lopez_de_Gomara.pdf)
- Ludeña Restaura, H. (05 de Julio de 1991). *"Un manuscrito inédito de 1541 sobre la muerte del Marqués don Francisco Pizarro"*. Obtenido de "Un manuscrito inédito de 1541 sobre la muerte del Marqués don Francisco Pizarro" : [https://www.academia.edu/12852395/UN\\_MANUSCRITO\\_IN%C3%89DITO\\_DE\\_1541\\_SOBRE\\_LA\\_MUERTE\\_DEL\\_MARQU%C3%89S\\_DON\\_FRANCISCO\\_PIZARRO](https://www.academia.edu/12852395/UN_MANUSCRITO_IN%C3%89DITO_DE_1541_SOBRE_LA_MUERTE_DEL_MARQU%C3%89S_DON_FRANCISCO_PIZARRO)
- MARMOLEJO DE GÓNGORA, J. (1566). II. De cómo el adelantado don Diego de Almagro vino al descubrimiento de Chile y por dónde se descubrió. En J. MARMOLEJO DE GÓNGORA, *Historia de Todas las Cosas que han Acaecido en el Reino de Chile y de los que lo han gobernado (1536-1575)* (págs. 77-225). Madrid: Biblioteca de Autores Españoles ; 565-568.
- Marmolejo de Góngora, J. (1575). "Capítulo III. De cómo Pedro de Valdivia salió del Perú a la conquista de Chile por tierra: y la causa que a ello le movió". En J. Marmolejo de Góngora, *Historia de Todas las Cosas que han Acaecido en el Reino de Chile y de los que lo han gobernado (1536-1575)* (págs. 22-277). Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- Méndez G., C. &. (2012). Las guerras olvidadas del Perú: formación del Estado e imaginario nacional. *Revista de Sociología e Política*, 42(20), 57-71. doi:<https://doi.org/10.1590/S0104-44782012000200006>
- MORALES ARANIBAR, L. F. (2014). *Tesis para optar el grado de Magister en Biología: "Estado actual del bosque de polylepis y su eficiencia en la captura de CO2 en la provincia de Tarata, departamento de Tacna"*. Obtenido de Tesis para optar el grado de Magister en Biología: "Estado actual del bosque de polylepis y su eficiencia en la captura de CO2 en la provincia de Tarata, departamento de Tacna": <http://repositorio.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/641/TM0090.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Muñoz Ovalle, I. (1986). "Aportes a la reconstrucción histórica del poblamiento aldeano del Valle de Azapa (Arica – Chile)". *Revista de Chungará*(16- 17), 307-322.
- Muñoz Ovalle, I., & Gordillo Begazo, J. (2016). Organización del espacio y uso de los recursos naturales en la conformación de aldeas y campamentos en el periodo medio en los valles de Azapa, norte de Chile y Caplina, sur del Perú. *Chungará*, 48(04), 533 - 537.
- Navarro Segura, I. (1 de agosto de 2006). "La fundación de las ciudades y el pensamiento urbanístico hispano en la era del descubrimiento". *Scripta Nova: Revista electrónica de Geografía y Ciencia*, 10(218), 741-749. Obtenido de <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-218-43.htm>
- Núñez, L., Cartajena, L., Carrasco, C., & et al. (2017). Presencia de un centro ceremonial formativo en la circumpuna de Atacama. *Chungará*, 04 -06.
- Oficina de Naciones Unidas para la Reducción de Riesgo de Desastres (UNDRR). (26 de julio de 2016). *UNDRR*. Obtenido de <https://eird.org/americas/noticias/alcaldes-de-tacna-peru-priorizan-su-participacion-en-lacampanha-mundial-desarrollando-ciudades-resilientes-en-el-contexto-del-marco-de-sendai.html#.YCKoVmhKjIU>
- Oneto Pavez, M. (2017). "Reconsideraciones sobre la "mala fama" de Chile durante el siglo XVI". *Sophia Austral*(20), 05-29. Obtenido de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/sophiaaust/n20/0719-5605-sophiaaus-20-00005.pdf>
- Orellana Halkyer, N., Fuentes Fajardo, M., Capriles, J. M., & Rothhammer, F. (2014). En torno al poblamiento de los andes sur- centrales y su vinculación con la Amazonía. *Revista "Interciencia"*, 08(39), 586-590.
- ORELLANA, F. (1639). *"Varones ilustres del Nuevo Mundo : descubridores, conquistadores y pacificadores... : sus vidas, virtud, valor"*. Madrid, España: Costa de Coello. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10481/28074>

**ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS  
HISTÓRICOS DE TACNA – AEHT**

Osorio Soto, G. M. (08 de marzo de 2021). Almagro, el gran olvidado: Crónicas de la Fundación española en el sur del Perú - Tacna y Arica. *Openscience*, 1-19. doi:DOI: 10.14293/S2199-1006.1.SOR-PP4PWQ1.v1

Pease, H. (1992). *"Peru hombre e historia entre el siglo XVI y el XVIII"*. Lima, Perú: Fundacion BBVA.

PRESCOTT, G. (1851). *"Conquista del Perú sobre la civilización de los Incas"*. Madrid, España: Gaspar y Doig. Obtenido de <http://www.cervantesvirtual.com/research/historia-de-la-conquista-del-peru-con-observaciones-preliminares-sobre-la-civilizacion-de-los-incas--por-guillermo-h-prescott/851b5201-6270-4626-9893-e102ea8602a6.pdf>

Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2018). *Plan de Monitoreo, seguimiento y evaluación de Gestión del Riesgo de Desastres PLANAGERD 2014-2021*. Presidencia del Consejo de Ministros, Vice Ministerio de Gobernanza Territorial. Lima: CPLAN. Obtenido de [https://procurement-notices.undp.org/view\\_file.cfm?doc\\_id=193160](https://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=193160)

RAMÓN FOLCH, J. A. (1953). *"Descubrimiento de Chile y compañeros de Almagro"*. Santiago, Chile: Del Pacífico. Obtenido de <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0000473.pdf>

RECIO DE LEÓN, J. (08 de diciembre de 1625). *"La Breve relación de Tipuane y Paitite"*. Obtenido de "La Breve relación de Tipuane y Paitite": <http://bdh.bne.es/bne/search/CompleteSearch.do?showYearItems=&field=todos&advanced=false&exact=on&textH=&completeText=&text=Conquista+del+Peru&pageSize=1&pageSizeAbrv=30&pageNumber=66#>

RETAMAL AVILA, J. (1989). "Amenecer en Chile". En J. Retamal Avila, *"Descubrimiento y Conquista de Chile: Cuadernos Históricos"* (págs. 19-34). Santiago: Salesiana.

Rojas León , A. (18 de agosto de 2010). "Reflexión sobre investigación en historia ambiental". *Revista Reflexiones*, 89(02), 177-190. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3407252.pdf>

Sandoval, J. D. (2004). Variantes del ADNmt en isleños del lago Titicaca: máxima frecuencia del haplotipo B1 y evidencia de efecto fundador. *Revista Peruana de Biología*, 11(02), 161-168. Obtenido de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1727-99332004000200008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-99332004000200008&lng=es&tlng=es).

Särkinen, T. B. (2015). Listado anotado de Solanum L. (Solanaceae) en el Perú. *Revista Peruana de Biología*, 03-62.

Shady, R. (1997). La Ciudad Sagrada de Caral-Supe en los Albores de la Civilización en el Perú. *Revista UNMSM*, 1-20.

SOTO VÁSQUEZ, J. (2015). *"Los Santos de Maimona en la historia VII y otros estudios de la Orden de Santiago"* (Asociación histórico-cultural Maimona ed.). (J. Soto Vásquez , Ed.) Badajoz, España: Asociación histórico-cultural Maimona. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/libro/691667.pdf>

Tenorio, A. (2007). Virus nuevos, virus viejos. *Enfermedades Infecciosas Microbiología Clínica*, 25(09), 559-560. Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-enfermedades-infecciosas-microbiologia-clinica-28-articulo-virus-nuevos-viejos-virus-13111180>

Tormo Capsir, J. (2014). *La cocina hispano-musulmana: Al Andalus*. Obtenido de Historia del Poble de Valencia: <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-cocina-hispano-musulmana-al-andalus>

Toro Lillo, E. (2006). *"La invasión árabe. Los árabes y el elemento árabe en español "*. Alicante, España: Edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Obtenido de <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcw09g6>

TRELLES ARESTEGUI, E. (1982). Capítulo II: El Encomendero próspero. En E. Trelles Arestegui, *Lucas Martínez Vegazo: Funcionamiento de una Encomienda peruana inicial* (págs. 33-56). Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

TRIBALDOS DE TOLEDO, L. (1625). Capítulo 2: Que continen la descripción de la situación del reino de Chile, su latitud y amplitud, nombres de puertos, ríos y valles. En L. TRIBALDOS DE TOLEDO, *"Historia general de las continuas guerras i difícil conquista del gran reino y provincias de Chile. Desde su descubrimiento por la nación Española, en el orbe Antártico"* (págs. 102-110). Castilla.

Valdivia , P. (04 de septiembre de 1545). *"Carta de Pedro de Valdivia al Rey Carlos V de España. La Serena, 04 de septiembre de 1545"*. Obtenido de "Carta de Pedro de Valdivia al Rey Carlos V de España.

**ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS  
HISTÓRICOS DE TACNA – AEHT**

La Serena, 04 de septiembre de 1545": [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/cartas-de-pedro-de-valdivia-que-tratan-del-descubrimiento-y-conquista-del-reino-de-chile--0/html/feec617a-82b1-11df-acc7-002185ce6064\\_1.html#I\\_3\\_](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/cartas-de-pedro-de-valdivia-que-tratan-del-descubrimiento-y-conquista-del-reino-de-chile--0/html/feec617a-82b1-11df-acc7-002185ce6064_1.html#I_3_)

Van Dijk, T. (2006). "Discurso y manipulación: Discusión teórica y algunas aplicaciones". *Signos*, 39(60), 49-74. doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-09342006000100003>

Vega, A. (noviembre de 2011). "Experiencias de cordillera, ecos de frío: Relatos cruzados entre Chile y Quito en el siglo XVI". *Revista chilena de literatura*(80), 223-242. doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-22952011000300012>

Vela Velarde, C. (2019). Bases para el conocimiento de la presencia Tiawanaku en el valle del Caplina, Tacna. *Ciencia y Desarrollo*.