

**PONENCIAS
DESARROLLADAS
DEL I COLOQUIO
DE ARQUEOLOGÍA
DEL MUSEO DE SITIO
JULIO C. TELLO
DE PARACAS
13 y 14 de abril de 2018**

**PONENCIAS DESARROLLADAS DEL
I COLOQUIO DE ARQUEOLOGÍA DEL
MUSEO DE SITIO JULIO C. TELLO DE PARACAS
13 Y 14 de abril de 2018**



PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección
Desconcentrada de Cultura
del Ica

Colaboradores





PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección
Desconcentrada de Cultura
del Ica

Patricia Balbuena Palacios

Ministra de Cultura

Ana María Ortiz de Zevallos Madueño

Directora de la Dirección

Desconcentrada de Cultura de Ica

Aldo Accinelli Obando

Coordinador del Museo de Sitio

Julio C. Tello de Paracas

Katherine Román Aquino

Editora

Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este 2465, San Borja

Lima, Perú

Ponencias desarrolladas del I Coloquio de
Arqueología del Museo de Sitio Julio C. Tello
de Paracas: 13 y 14 de abril de 2018

Primera edición, junio 2018

ISSN: 2617-1198

Portada: RN0000188770

Publicación disponible

en: <http://repositorio.cultura.gob.pe/>

Este obra está bajo una licencia de
Creative Commons BY-NC-ND 4.0
Internacional. Para ver una copia de
esta licencia visite:

[https://creativecommons.org/licenses/
by-nc-nd/4.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

ÍNDICE

Prólogo 8

Presentación 9

Ponencias desarrolladas

Tras las huellas del ají: la lectura de hoy es la interpretación del ayer
Luisa del Rosario Hinostroza y Joaquina Albán 12

Estudio de dos redes del Museo de Sitio Julio C. Tello de Paracas
Lourdes Chocano 25

El manto pintado paracas: el legado olvidado de Engel a la arqueología peruana
Jessica Lévy y Katherine Román 38

Centros independientes y complejidad horizontal durante el Formativo Medio en los valles de Lambayeque y Zaña
Dennis Nicolas 55

Una teoría de sucesión de edificios: el caso de Huando B, un complejo en «U» del Formativo del valle de Chancay
Christian Cancho 72

El agua de los ancestros: algunas notas sobre el sistema de riego prehispánico Huiru Catac
Jesús Maza 92

Modelo de investigación científica en arqueología: diseño teórico y diseño metodológico para proyectos en el Perú 2018
David González 116

Sumilla de ponencias

Resultados preliminares de la primera temporada de trabajos de campo en Pampa Lechuza, sitio del Holoceno Temprano en la Costa Sur del Perú
Jalh Dulanto, Jhon Cruz e Isabel Aguirre 131

La producción malacológica en las culturas prehispánicas ecuatorianas
Renee Guáitara 132

Diacronía del uso social de los moluscos desde el Precerámico Medio al Intermedio Temprano
Manuel Gorriti 133

Cien siglos de historia cultural de Paracas
Rubén García 134

Chongos: trabajo y producción en el valle medio de Pisco, durante los siglos III ANE y II DNE
Juan Carlos De La Torre, Barbara Lapi y Daniel Dávila 135

La vida doméstica en Cerro la Guitarra (valle de Zaña y Lambayeque)
Carlos Osore 136

Las figuras de estilo paracas y chavínestructuradas con la misma lógica de orden
Roxana Lazo 137

ÍNDICE

Una aproximación a los tipos iconográficos de las vasijas en miniatura Chancay Giuliana Matos	138	Tello y Kroeber: en el prelude de las investigaciones arqueológicas sobre la cultura Nasca Johny Isla	140
Programa de Educación Patrimonial «Paraqa» Verónica Castro y Paul Marthans	139	Julio C. Tello, la restauración del Accllawasi en el Santuario de Pachacámac (1940-1944) y las huellas de Eugene Viollet Le Duc Rodolfo Asencios	141

PRÓLOGO

El Museo de Sitio Julio C. Tello de Paracas comparte, a través de esta publicación, las ponencias de los diferentes investigadores quienes expusieron en el Primer Coloquio de Arqueología del Museo de Sitio Julio C. Tello de Paracas llevado a cabo en el museo los días 13 y 14 de abril del 2018. De esta manera, busca dar a conocer a la comunidad académica y al público en general los interesantes resultados del conocimiento arqueológico que se viene desarrollando no solo en la región Ica, sino en el país en general. El Perú, siendo país cuna de civilización, y existiendo tanta riqueza arqueológica perteneciente a diferentes culturas ubicadas en nuestro territorio, ofrece siempre la oportunidad de continuar el aprendizaje desde muchos ámbitos y

al que la arqueología nos acerca para la comprensión de nuestro rico pasado, su cultura, y su modo de vida. Las investigaciones expuestas, que en esta ocasión compartimos, incluyen una amplitud cronológica de 10000 años hasta nuestros días, así como nuevas metodologías empleadas.

Cabe agradecer a los investigadores participantes, a los organizadores del Museo de Sitio Julio C. Tello de Paracas y a las instituciones públicas y privadas que colaboraron e hicieron posible este Primer Coloquio de Arqueología.

Ana María Ortiz de Zevallos Madueño
Directora de la Dirección Desconcentrada
de Cultura de Ica

PRESENTACIÓN

El I Coloquio de Arqueología del Museo de Sitio Julio C. Tello de Paracas fue pensado para dar un nuevo espacio de discusión y exposición a las investigaciones arqueológicas. La gran respuesta a la convocatoria contribuyó a tener un alto nivel en las ponencias presentadas durante los dos días en los que se llevó a cabo el evento. De esta manera, diferentes perspectivas permitieron al público asistente enriquecerse con nuevos contenidos y actualizarse sobre el Antiguo Perú. En ese sentido, los trabajos presentados hablan sobre Paracas y la Costa Sur, así como sobre la Costa Norte, abarcando todos los periodos, desde las primeras ocupaciones humanas hasta la época inca; además de enfoques interdisciplinarios, combinando

la investigación arqueológica con otras ciencias, así como investigación y manejo de colecciones. Estos trabajos demuestran la gran variedad y capacidad que existe entre los arqueólogos a nivel nacional. Asimismo, el evento fue pensando para que luego se pudiera mostrar los resultados de las ponencias. Logrando así una mayor difusión de los contenidos expuestos, a la vez que se obtenía un resultado que trascendiera los dos días que duró el coloquio. En consecuencia, un evento corto puede llegar a ser un hecho que tuviera un fuerte impacto en el desarrollo cultural de Paracas. Esto se debe a que el museo, desde que volvió a abrir sus puertas el 18 de julio de 2016, busca ser un centro para la difusión de la cultura y en el que los ciudadanos locales puedan reconocerse a sí mismos.

TRAS LAS HUELLAS DEL AJÍ: LA LECTURA DE HOY ES LA INTEPRETACIÓN DEL AYER

Luisa del Rosario Hinostraza Garcia

Departamento de Botánica Económica y Etnobotánica del Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Joaquina A. Albán Castillo

Departamento de Botánica Económica y Etnobotánica del Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Resumen

Se considera a los Andes Centrales un gran centro de domesticación de especies que fueron el resultado de la selección de un numeroso y diversificado conjunto de plantas. Uno de los primeros cultivos fue el ají (*Capsicum* spp.). Las áreas andina y amazónica del Perú han sido los principales focos de domesticación de cuatro especies del género *Capsicum*. Su uso más remoto se registra en la Cueva de Guitarrero (Áncash) hacia el 10000 a.C. aproximadamente. Por ello, el objetivo del presente artículo es interpretar el uso arqueológico del ají aplicando como herramienta principal la disciplina científica denominada etnobotánica.

Palabras clave: ají, *Capsicum*, etnobotánica, arqueología

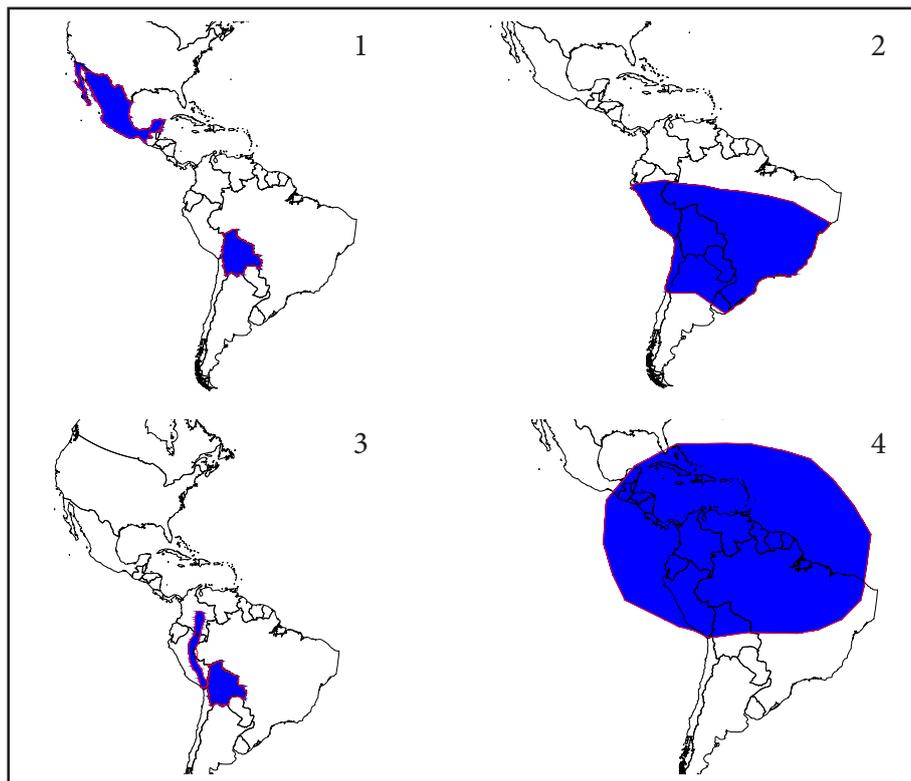
Introducción

El ají es considerado como la «especia andina» por excelencia, su uso se encuentra arraigado dentro del paladar del poblador peruano. Esto no es casualidad debido a que nos encontramos frente a una de las primeras especies domesticadas por los antiguos habitantes de los Andes. Unos de sus primeros registros se encuentran en la Cueva de Guitarrero (Áncash), desde allí su uso se extendió hacia todas las latitudes, así como su importancia dentro de las esferas sociales.

El ají pertenece a la Familia Solanaceae

(Tribu *Solaneae*, subtribu *Capsicinae*) se trata de una familia que tiene importancia económica, con un centro de distribución sudamericano; en ella se encuentra al pepino, el tabaco, la petunia, entre otros. Dentro de esta familia se encuentra el género *Capsicum* que incluye a los ajíes (img. 01).

Una de las primeras referencias del uso del ají en el territorio andino ha sido lo recuperado en la Cueva de Guitarrero (Áncash); las excavaciones fueron dirigidas por Tomas Lynch en el año 1969. Cabe resaltar la importancia de este proyecto debido a su enfoque multidisciplinario que logró demostrar la



Img. 01: los centros de domesticación todavía están bajo discusión. Se postula que *C. annum* (1) en México, *C. baccatum* (2) en las costas de Perú, y en las partes bajas de Bolivia, *C. pubescens* (3) en las regiones andinas y *C. frutescens* (4) en el Amazonas.

temprana domesticación de las plantas. La identificación botánica estuvo a cargo del investigador Claude Earle Smithe Jr. que definió la especie de *Capsicum chinense* (ají limo), además revisada por la Dra. Barbara Pickersgill; especialista del género *Capsicum* quien confirmó que se trataría de la especie en mención. Este espécimen se encontró en el Complejo Ila, que presenta un fechado de 8600-8000 a.C. (Lynch 1980)

Una de las investigaciones que logra un nivel de identificación de la especie es la desarrollada por Chiou y Hastorf (2014) en Huaca Prieta. En donde, a través de una metodología que considera la

morfometría de la semilla, se logró la identificación de las especies de *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum pubescens* y *Capsicum frutescens*, que fueron utilizadas durante cinco fases (6538-4510 a.p.). La importancia de esta investigación radica en el análisis de la variación del consumo de las especies a través de sus fases de ocupación. Concluyen que la especie *Capsicum baccatum* a lo largo del tiempo crece en importancia debido a que está siendo empleada para eventos rituales, mientras que las otras especies se restringen a un uso doméstico.

Como se puede apreciar líneas arriba el



Img. 02: vista en planta de la Huaca Pucllana (polígono de color rojo), ubicada en el distrito de Miraflores.

uso del ají data de periodos muy antiguos, su uso tanto en especies y variedades ha sido diversificado. Esto responde a la adaptación de diversos pisos ecológicos que fueron el resultado de experimentaciones llevadas a cabo por la mano del hombre.

El material de estudio proviene de las excavaciones arqueológicas del sitio Huaca Pucllana. Actualmente, este sitio se encuentra ubicado en el distrito de Miraflores (img. 02). Las excavaciones arqueológicas se desarrollaron dentro del marco del Proyecto de Investigación, Excavación, Conservación y Puesta en Valor de la Huaca Pucllana durante la

temporada 2014 (mayo-diciembre)¹.

El sitio presenta tres ocupaciones arqueológicas: la monumental asociada a la cultura Lima (200-700 d.C.), la funeraria de la cultura Wari (700-1000 d.C.) y, finalmente, una ocupación funeraria de ofrendas, pero aparentemente también habitacional tardía (1000-1470 d.C. aprox.). El sitio (img. 03) está compuesto actualmente por una pirámide y construcciones al noreste hechas de tapiales en sus etapas más tempranas y adobes paralelepípedos en técnica del librero (citado en Vargas 2012:303).



Img. 03: los puntos rojos señalados representan las áreas de excavación, (1) cima de la pirámide - IV Fase Constructiva y (2) basural de la III Fase Constructiva.

En la Huaca Pucllana, para el periodo Lima, se han definido cuatro fases constructivas. La Fase I es definida por construcciones en técnica de tapial; los rellenos arquitectónicos son bloques de barro y cantos rodados. La Fase II es definida por construcciones de adobes cúbicos y paralelepípedos cuadrangulares (16x16x9 cm); los rellenos arquitectónicos son adobes cúbicos y odontiformes. La Fase III es definida por construcciones de adobes paralelepípedos rectangulares (21x14x7 cm), así como el uso de pintura amarilla en los muros; los rellenos arquitectónicos son principalmente cantos rodados y arena gris (citado en Ganoza 2016:365). Por último, la Fase IV es definida por espacios que van siendo modificados pasando de ambientes de grandes dimensiones a recintos de menor tamaño y con diferente uso, pero sin dejar de lado espacios importantes como los patios con banquetas, que son los espacios con mayor jerarquía registrados en Huaca Pucllana (Ganoza 2016:368). Esta fase ha sido dividida en tres etapas: tardía, media y temprana. Para efectos de esta investigación nos concentraremos solo en la etapa tardía.

Durante la etapa tardía de la Fase IV (600 d.C.) se realizaron actividades rituales que culminaron con el sello de los recintos y desmantelamiento de los elementos arquitectónicos para luego retirarse por completo del centro ceremonial (Ganoza 2016:377).

La muestra de estudio consistió de ciento veintidós semillas; ochenta y un semillas de un «basural» que pertenece a la Fase III (parte baja del sitio) y cuarenta y un semillas de la Fase IV (cima de la pirámide), en donde se encontró un contexto ritual de maíz y ajíes previo al

abandono del recinto.

El consumo del ají ha perdurado a lo largo del tiempo, evidencia de ello es su preferencia como acompañamiento en las comidas. Algunos pueblos ubicados en los rincones del Perú aún conservan los usos tradicionales del ají. El conocimiento andino tradicional ha sido heredado. Es por ello que los habitantes le asignan un uso ritual, alimenticio, condimenticio, medicinal, etc.

Materiales y métodos

El primer paso para el desarrollo de la metodología fue la identificación de la especie arqueológica a partir del estudio de la semilla², es por ello que se comparó las de semillas arqueológicas con semillas de las cinco especies cultivadas³ en la actualidad. Las variables a analizar fueron:

- Cualitativas: forma/color de la semilla, forma del hilum⁴ y textura de la testa⁵
- Cuantitativas: largo/ancho de la semilla, largo/ancho del hilum y altura del pico⁶ (img. 04).



Img. 04: semilla arqueológica ubicada en el Sector A10 de la IV Fase Constructiva en la cima de la pirámide.

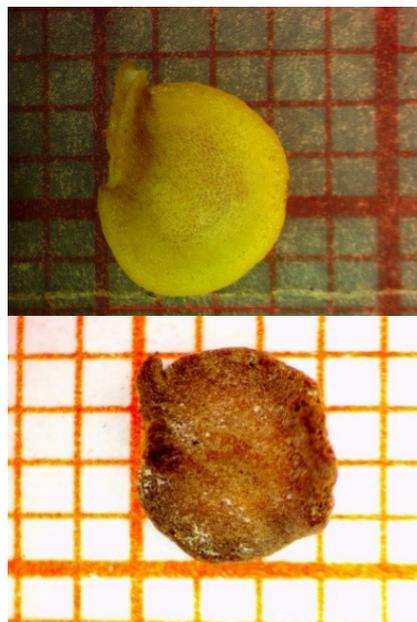
El análisis se realizó en el Laboratorio de

Botánica Económica y Etnobotánica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Para ello se contó con el manejo de un estereoscopio LED-144S (10x), con cámara incorporada mediante el software AmScope, así como lupas, portaobjetos, cubreobjetos, estiletes, pinzas, cámara incorporada a equipos de cómputo y papel milimetrado. Se emplearon los programas estadísticos SPSS 19 y PAST. Para determinar el conocimiento botánico tradicional se realizó un estudio etnobotánico a los pobladores de Tupe y San Pedro de Casta. Se emplearon encuestas botánicas semi estructuradas (ochenta encuestas).

Resultados

Las especies de ají empleadas en la Huaca Pucllana durante el abandono ritual de la Fase Constructiva IV en la cima de la pirámide es la especie *Capsicum baccatum* (ají amarillo), mientras que en la parte baja, el basal que pertenece a la Fase Constructiva III, han sido identificadas las especies *Capsicum frutescens* (pipi de mono), *Capsicum chinense* (ají limo o ají panca) y *Capsicum baccatum* (ají amarillo) (img. 05). Se infiere a partir de los resultados que el hombre que habitó en Huaca Pucllana conocía a cabalidad la diversidad de especies y variedades de ajíes y además seleccionó una especie en particular para la realización del evento de abandono; es decir, el hombre seleccionó un cultivo que fue exclusivo para una actividad. Este carácter lo apreciamos desde épocas muy tempranas, como el caso citado anteriormente para Huaca Prieta (Chiou y Hastorf 2014). Este rasgo de exclusividad no se ha perdido en el tiempo dado que los resultados de las encuestas etnobotánicas apoyan esta idea. Es por ello que, entre febrero y

abril de 2018, se realizaron encuestas etnobotánicas a dos comunidades; San Pedro de Casta (Santa Eulalia) y Tupe (Yauyos)⁷ con el objetivo de identificar las prácticas culturales en torno al uso del ají.



Img.05: semilla actual de *Capsicum baccatum* (arriba). Semilla arqueológica identificada como *Capsicum baccatum* (abajo).

La etnobotánica estudia la interrelación entre las personas, medioambiente y plantas, y además el constructo social que se entreteje cuando estas interactúan. Las personas asignan a las plantas un determinado significado, valorándolas desde el uso medicinal, alimenticio, condimenticio, herramienta, ritual, utensilio, ornamental, tintórea, etc. Estas manifestaciones aún son visibles dentro de comunidades que mantienen vivo el conocimiento tradicional botánico, debido a que son compartidas entre sus integrantes.

En San Pedro de Casta (río Santa Eulalia)

fueron encuestadas cuarenta y tres personas; las cuales informaron que el ají (img. 06) era empleado como condimento, sancionador social, antiparasitario y, lo más resaltante, como elemento de uso de limpieza o «ritual». Lo que señalan los lugareños es que se emplea cuando el niño o persona se encuentra asustado o le han echado el «mal de ojo». Para efectuar la limpieza de ello es necesario emplear el ají amarillo (*Capsicum baccatum*) que se pasa a manera de rezo por el cuerpo de la persona afectada; luego, es desechado de diversos modos: quemado, dejado en el lugar en donde la persona se asustó, en caminos inhóspitos o tirado al río.

En el distrito de Tupe⁸ (provincia de Yauyos en el valle alto del río Cañete) existe una comunidad que mantiene vivo su conocimiento tradicional: es considerado como tal la capital de la lengua jaqaru debido a que los habitantes aún hablan esta lengua que se encuentra en peligro de extinción dado que son pocos quienes mantienen el arte de la comunicación empleando esta valiosa lengua. Hoy en día las mujeres visten un traje tradicional de colores negro y rojo, acompañado del anako (pañuelo que cubre su cabello).

Esta comunidad posee valioso conocimiento del uso de las plantas medicinales. Utilizan las plantas que crecen aledañas a la zona para curar los diversos males. En fechas exclusivas⁹ suben a colectar plantas medicinales. La encuesta (img. 07) fue realizada a treinta y siete personas (veinte adultos y trece niños), la información obtenida es que la especie *Capsicum pubescens* (rocoto) es utilizada para realizar la limpieza del «mal de susto» a los niños. Asimismo, es empleado como antiparasitario y

condimento. Llama la atención que los niños aún conservan este conocimiento tradicional de su uso, ello se explica mediante la transmisión oral que reciben de sus padres.

Discusión

El estudio del conocimiento botánico tradicional perdura en las comunidades hasta el día de hoy, ha estado circunscrito a las investigaciones botánicas y etnobotánicas. Esta información es considerada fuente primaria dado que se trataría del resultado de transmisión generacional. La arqueología, como ciencia social, es la encargada de estudiar sus diversas manifestaciones a través de los restos materiales (cerámica, lítico, restos botánicos, restos de fauna, metales, textiles, etc.) e interpretar las preferencias, restricciones y usos que tuvieron por las sociedades prehispánicas.

Desde la arqueología, en especial desde la disciplina de la arqueobotánica, no se suele utilizar como fuente de interpretación a la etnobotánica. El principal problema diagnosticado es su extrapolación debido a la gran distancia temporal que existe. A pesar de ello, se podría tomar en cuenta cuando se habla de 1) planta nativa y 2) los contextos y usos desde tiempos prehispánicos hasta el presente continúan manifestándose de la misma manera. En nuestro caso, se estudia al ají (*Capsicum* spp.); esta es una planta nativa del área tropical, sus zonas de domesticación se encuentran dentro del área andina y amazónica, los restos arqueológicos amparan esta información, asignándole un uso desde periodos muy tempranos (Pickersgill 1984).

Tal como hemos apreciado, el conocimiento de las prácticas sociales



Img. 06: encuesta a una pobladora de San Pedro de Casta acerca del uso del ají.



Img. 07: encuesta etnobotánica a los niños de la comunidad de Tupe acerca del uso del ají.

que lo envuelven aún perdura en el registro memorial de las personas. Siendo así, el ají empleado en la cima de la Huaca Pucllana pudo haber tenido una connotación de limpieza y de renovación. Sin embargo, no se descarta su consumo debido a que se encuentra bien representado en la parte baja a causa de su diversidad. Vemos que esta manifestación de consumir el *Capsicum baccatum* en contextos rituales se remonta desde el Periodo Arcaico. Por otro lado, el hallazgo de estas tres especies en la parte baja de la Huaca Pucllana indican una gran diversidad de consumo y preferencia.

Conclusiones

Se logró la identificación taxonómica de tres especies de *Capsicum*: *C. baccatum* (ají amarillo), *C. chinense* (ají limo) y *Capsicum frutescens* (pipi de mono), estas se emplearon durante la III y IV Fase Constructiva en la Huaca Pucllana.

En la parte baja, considerado un basural de la III Fase, se consumieron las tres especies mencionadas líneas arriba. Esto indica un desarrollado sistema de cultivo, así como el conocimiento de su diversidad. Por otro lado, la actividad ritual identificada en la cima de la pirámide de la IV fase implicó el uso exclusivo de *C. baccatum* (ají amarillo).

La importancia de *C. baccatum* aún perdura en el conocimiento botánico tradicional de las comunidades. Esto se ve reflejado en el uso que aún mantienen las dos comunidades elegidas para este estudio en el Perú: San Pedro de Casta y Tupe. Los resultados de las encuestas etnobotánicas indican la versatilidad de

esta especie, dado que se emplea como alimento (condimento), medicina y para ritos. En concreto, acerca de esta última categoría, el ritual, los pobladores le asignan un uso de limpieza y renovación espiritual y de su entorno. Esta información permite inferir, coincidentemente, su importancia en la actividad ritual de la IV fase de Huaca Pucllana previo a su abandono, lo que implicó usar al ají como un integrante de renovación.

Agradecimientos

Un especial agradecimiento a la Dra. Isabel Flores Espinoza, por la confianza en el desarrollo de esta investigación; a la Dra. Joaquina Albán, por su enseñanza y paciencia; a la Dra. Luisa Díaz por su apreciación crítica y constructiva al desarrollo de esta investigación. También a Mirella Ganoza, por la formación en campo; a Vanessa Salomón por las largas conservaciones teóricas; a Ciro Apéstegui por su incondicional apoyo. Finalmente, a mis padres: Manuel y Zoila, por su paciencia e infinito amor.

Notas

1.- La dirección del Proyecto de Investigación, Conservación y Puesta en Valor de la Huaca Pucllana (PICPVHP) está a cargo de la Dra. Isabel Flores Espinoza desde el año 1981 hasta la actualidad.

2.- Este estudio es parte de la tesis de maestría de la autora que lleva como título «Usos del género *Capsicum* spp.: Una comprensión desde la Huaca Pucllana 200-650 d.C. (Lima-Perú) y su continuidad de uso por los pobladores actuales del valle medio alto del Rímac». Esta tesis se encuentra aún en redacción

a la espera de su sustentación final, los resultados brindados en el presente artículo son preliminares.

3.- Se realizó la recolección de ajíes en «El Huerto» de la Universidad Nacional Agraria La Molina, dirigido por el Ing. Roberto Ugás, siendo analizadas doscientas ocho semillas (cuatro especies cultivadas en la actualidad).

4.- El hilum es la cicatriz que queda como evidencia de la adherencia a la placenta del ají.

5.- Cubierta seminal de la semilla.

6.- Protuberancia de la semilla.

7.- Esta comunidad se caracteriza por mantener vivo su conocimiento tradicional.

8.- Se recibió la invitación de la tesista Isabeu Cruz para apoyar en el trabajo de campo (colectas botánicas y encuestas etnobotánicas) en Tupe.

9.- Tal es el caso en Semana Santa, la gran mayoría de comuneros son propietarios de tierras ubicadas en la parte alta. Durante esta fecha recolectan las plantas que tienen propiedades medicinales, alimenticias, ornamentales y rituales.

Bibliografía

Acosta, Jose de

1954[1590] *Historia natural y moral de las indias*. Biblioteca de autores españoles tomo 73. Madrid: Ediciones Atlas.

ADEX

2015 *Boletín semanal* N° 132.

Amat, Hernán

2014 «Los orígenes de la agricultura: nuevos paradigmas». *Revista de Investigaciones Sociales de la Facultad de Ciencias Sociales de la UNMSM* 18(33):53-86.

Brack, Antonio

2003 *Perú: diez mil años de domesticación*. Lima: Bruño.

Bruno, Maria

2005 «¿Domesticado o silvestre? Resultados de la investigación de las semillas de *Chenopodium* Chiripa, Bolivia (1500-100 A.C)». *Textos Antropológicos* 15(2):39-50.

Buxo, Ramón

1997 *Arqueología de las plantas: la explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*. Barcelona: Crítica.

Cobo, Bernabé

1964[1653] *Historia del Nuevo Mundo*. Biblioteca de autores españoles tomos 91 y 92. Madrid: Ediciones Atlas.

Colunga, Patricia y Daniel

Zizumbo-Villarreal

1993 «La evolución de las plantas bajo selección artificial y manejo agrícola». En: Leff, Enrique y Julia Carabias. *Cultura y manejo sustentable de los recursos naturales*. México: Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades, UNAM, pp. 123-163.

Chiou, Katherine y Christine Hastorf

2012 *Capsicum spp. at the Preceramic Sites of Huaca Prieta and*

- Paredones, Chicama Valley, Peru.* Report written for Tom Dillehay, Vanderbilt University. UCB Archaeobotany Laboratory Report # 74.
- 2014 «A Systematic Approach to Species- Level Identification of Chile Pepper (*Capsicum* spp.) Seeds: Establishing the Groundwork for Tracking the Domestication and Movement of Chile Peppers through the Americas and Beyond». *Economic Botany* 68(3):1-21.
- Esau, Katherine**
1982 *Anatomía de las plantas con semillas.* Buenos Aires: Hemisferio Sur.
- Fahn, Abraham**
1985 *Anatomía Vegetal.* Madrid: Pirámide.
- Fernández, Alejandro y Eric Rodríguez**
2007 *Etnobotánica del Perú Pre-hispánico.* Trujillo: Ediciones Herbarium Truxilense (HUT), Universidad Nacional de Trujillo.
- Ferreyra, Ramón**
1986 *Flora del Perú Dicotiledóneas.* Lima: Editorial Imprenta Sudamérica.
- Galmarini, Claudio**
1992 «Los recursos genéticos del género *Capsicum* y su utilización en Argentina». En: *Actas del curso taller en tecnología de Producción de semillas hortícolas para pequeños agricultores.* Santiago de Chile: FAO-INTA, pp.1-9.
- Ganoza, Mirella**
- 2016 «Definición de una nueva fase constructiva en Huaca Pucllana». *Arqueología y Sociedad* 31:363-380.
- Gepts, Paul**
2004 «Crop domestication as a long- term selection experiment». *Plant Breeding Reviews* 24(2):1-44.
- Guima, T.**
2016 «Cristóbal Colón y los viajes de ají». En: Rodríguez, Humberto. *Ají Peruano: historia, cultura, sociedad y gastronomía.* Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina, pp.108-110.
- Guzmán, Félix et al.**
2009 «Hot and not so hot: Phylogenetic relationships in *Capsicum* and *Lycianthes* (Solanaceae)». *Botany and Micology Meeting.* EUA: Snowbird.
- Jensen Richard et al.**
1979 «Numerical taxonomic analyses of allozymic variation in *Capsicum* (Solanaceae)». *Taxon* 28(4):315-327.
- Jimenez de la Espada, Marcos**
1965[1881] *Relación Geográfica de Indias: Perú.* Biblioteca de autores españoles tomo 183. Madrid: Ediciones Atlas.
- Krapovickas, Antonio**
2010 «The domestication and origin of agriculture». *Bonplandia* 19(2):193-199.
- León, Elmo**
2013 *14, 000 años de alimentación en el Perú.* Lima: Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de

- Porres.
- neotropicales. Colombia:
Universidad Nacional de Colombia.
- Luza, Diego**
2013 *El ají y las culturas alimentarias andinas*, tesis para optar el título de licenciado en historia. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Lynch, Thomas**
1980 *Guitarrero Cave. Early Man in the Andes*. Nueva York: Academic Press.
- MacLeod, M. et al.**
1982 «Early evolution of chilli peppers (*Capsicum*)». *Economic Botany* 36(4):361-368.
- Meckelmann, Sven et al.**
2013 «Compositional Characterization of Native Peruvian Chilli Peppers (*Capsicum* spp.) ». *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 61(10):2530-2537.
- Mostacero, José. y Mejía, Freddy**
1993 *Taxonomía de Fanerógamas Peruanas* vol. 1. Trujillo: Concytec.
- Olmstead, Richard**
2013 «Phylogeny and biogeography in *Solanaceae*, *Verbenaceae* and *Bignoniaceae*: a comparison of continental and intercontinental diversification patterns». *Botanical Journal of the Linnean Society* 171(1):80-102.
- Palacios, Shirley**
2007 *Caracterización morfológica de accesiones de Capsicum spp.*, tesis de para obtener el título de magister en ciencias con énfasis en recursos filogenéticos
- Pease, Franklin**
1988 «Ají: recurso e intercambio en el sur peruano». En: Mazuda, Shozo (ed.). *Recursos naturales andinos*. Tokio: Universidad de Tokio, pp. 81-110.
- Pereira, Luciano et al.**
2011 «Caracterización y uso de “pimientas” en una comunidad Quilombola de la Amazonía Oriental (Brasil)». *Journal of the Botanical Research Institute of Texas* 5(1):255-272.
- Pérez-Castañeda, Laura et al.**
2015 «Avances y perspectivas sobre el estudio del origen y la diversidad genética de *Capsicum* spp.». *Ecosistemas y recursos agropecuarios* 2(4):117-128.
- Perry, Linda et al.**
2007 «Starch fossils and the domestication and dispersal of chilli peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas». *Science* 315(5814):986-988.
- Pickersgill, Barbara**
1969 «The Archaeological record of Chili Peppers (*Capsicum* spp.) and the sequence of plant domestication in Peru». *American Antiquity* 34(1):54-61.
1984 «Migrations of Chilli Peppers, *Capsicum* spp., in the Americas». En: Stone, Doris (ed.). *Pre-Columbian Plant Migrations* (Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology vol. 76). Cambridge: Harvard University Press, pp. 105-123.

Ravines, Rogger

1994 «Agricultura y alimentación». En: Busto, José Antonio del (ed.). *Historia General del Perú*. Lima: Editorial Brasa, pp.203-335.

Rodríguez, Humberto.

2014 *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Lima: Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres.

2016 *Ají Peruano. Historia, cultura, sociedad y gastronomía*. La Molina: Universidad Nacional Agraria la Molina.

Rosas, Fernando

1989 *Plantas alimenticias en el Antiguo Perú*. LIMA: CONCYTEC.

Russo, Vincent

2012 *Peppers: Botany, productions and uses*. Wallingford: CABI.

Särkinen, Tiina et al.

2013 «A phylogenetic framework for evolutionary study of the night shades (*Solanaceae*): a dated 1000-tip tree». *BMC Evolutionary Biology* 13:214.

Sociedad Peruana de Gastronomía et al.

2012 *Ajés Peruanos: sazón para el mundo*. Lima: Empresa Editora El Comercio.

Strasburguer, Eduard et al.

2013 *Tratado de Botánica*. Barcelona: Omega.

Towle, Margaret

1961 *The ethnobotany of pre-Columbian Peru*. Chicago: Aldine.

Valcárcel, Luis et al.

1981 *Memorias*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos

Vargas, Pedro

2012 «Secuencia constructiva de la Gran Pirámide de Huaca Pucllana en sus tiempos finales». *Revista Investigaciones Sociales* 16(28):303-311.

Vega, Inca Garcilaso de la

1609 *Comentarios Reales*, libro VIII, cap. 12, pp. 421-422.

Vega-Centeno, Rafael

2006 «El estudio arqueológico del ritual». *Revista de Investigaciones Sociales* 10(16):171-192.

Walsh, Brian y Sara Hoot

2001 «Phylogenetic Relationships of *Capsicum* (*Solanaceae*) using DNA sequences from two noncoding regions: The chloroplast atpB- rbcL Spacer region and nuclear waxy Introns». *International Journal of Plant Sciences* 162(6):1409-1418.

Crédito de imágenes

Img. 01: redibujado de Meckelmann et al. 2013:2530.

Imgs. 02 y 03: tomado de Google Earth.

Imgs.04-07: fotografías de la autora.