

486 ANIVERSARIO

AREQUIPA

SUPLEMENTO III

PUBLICACIÓN ESPECIAL DE:

DiararioEP

Arequipa, sábado
15 de agosto de 2026

ASÍ SE CONSTRUYÓ

NUESTRA IDENTIDAD

RASTROS DE LA
ESCLAVITUD EN EL
SIGLO XIX

(Págs. 04 y 06)

LA GASTRONOMÍA
DESDE UNA MIRADA
CONTEMPORÁNEA

(Pág. 08)

LOS LIBROS DE
GEOGRAFÍA DE
LUIS E. BERNALES

(Pág. 10)

DiararioEP

EL DIARIO
MÁS INFLUYENTE
DESDE 2020.

f ig X td

998 183 051

SÍGUENOS AQUÍ

www.diarioep.pe

LA AREQUIPA QUE NOS CONSTRUYÓ

Cada aniversario de Arequipa es también una oportunidad para mirar más allá de sus calles, sus monumentos y sus símbolos. Celebrar sus 486 años de fundación española significa reconocer que la identidad de nuestra ciudad no se construyó de un día para otro, sino a través de generaciones, historias, costumbres, conocimientos y personas que dejaron su huella en esta tierra.

La Arequipa que conocemos hoy es el resultado de muchas historias. También de aquellas que durante mucho tiempo permanecieron fuera de los relatos más conocidos: la presencia de las poblaciones afrodescendientes y esclavizadas que formaron parte de nuestra sociedad, los productos y sabores que dieron origen a una gastronomía reconocida dentro y fuera del país, y la manera en que generaciones de escolares aprendieron a conocer y valorar la geografía y las riquezas de nuestro departamento.

Este tercer suplemento especial busca acercarnos precisamente a esas historias. A través de investigacio-

nes históricas, reflexiones y una mirada contemporánea a nuestra gastronomía, invitamos a nuestros lectores a descubrir que la identidad arequipeña también se encuentra en quienes nos precedieron, en lo que cultivamos, cocinamos y compartimos, y en la manera en que hemos aprendido a mirar nuestra propia tierra.

Desde Diario EP creemos que conocer las distintas historias que nos forman nos permite construir una identidad más completa. Porque Arequipa no pertenece únicamente a quienes aparecen en los grandes capítulos de los libros: también pertenece a quienes trabajaron sus campos, alimentaron a sus familias, transmitieron sus conocimientos y construyeron, generación tras generación, la ciudad que hoy celebramos.



**Arequipa somos todos.
Su historia también.**

Diario EP
"AÑO DE LA ESPERANZA Y
EL FORTALECIMIENTO DE
LA DEMOCRACIA"

GERENTE GENERAL:
Juan Carlos Morales Cabrera
ADMINISTRACIÓN GENERAL:
Eli Ortega Delgado

JEFA PERIODÍSTICA:
Angie Delgado Díaz
JEFE COMERCIAL:
Ana Flavia Suaña Choque

**JEFA DE DISEÑO Y
DIAGRAMACIÓN:**
Deysi Yancapallo Huamani

DIRECCIÓN: Ambrosio Vucetich 130, Oficina 511 - Arequipa / **DEPÓSITO LEGAL:** N° 2022-10481 **RUC:** 20610852395
Razón Social: DATA STRATEGY S.A.C

gerenciageneral@diarioep.pe / plataforma@diarioep.pe / gcomercial@diarioep.pe / redaccion@diarioep.pe / Cel: 977 773 283

AREQUIPA, *tu historia inspira* **CREATIVIDAD** *con propósito.*

Celebramos a la ciudad que, con su historia, identidad y carácter, sigue inspirando a quienes se atreven a crear, transformar y hacer realidad sus sueños.

¡Feliz 486° aniversario!



RASTROS DE LA ESCLAVITUD EN EL SIGLO XIX

POR: ERIKA V. CCARI ALVAREZ Y JORGE L. PINTO CCAMA.

// Al sur este de la ciudad de Arequipa se ubica la Doctrina de Santa Ana de Paucarpata. Este pueblo desde sus orígenes estuvo bajo el cuidado espiritual de los padres dominicos” (Málaga Medina; 1990: 287). El mismo autor agregaba que estos frailes estuvieron a cargo de la Doctrina desde 1540 hasta 1778, año en que pasó a manos del clero secular, siendo su primer párroco el doctor José Felipe Zuazo.

Para 1792 el denominado ‘suburbio’ de Paucarpata tenía una población de 3356 habitantes compuesto por 3 religiosos, 2096 españoles, 756 indios, 420 mestizos, 69 castas y 12 ‘esclavos’. Las cifras muestran que la población mayoritaria fue española, varios tuvieron casas de campo en lugares que hoy consideramos como parte de la ‘campiña arequipeña’, como Tiabaya, Sachaca, Socabaya, Paucarpata, entre otros. Así en un ítem del testamento del Arcediano Francisco Xavier de Echeverría y Morales se puede leer dejó ‘un terreno de tres topos, poco más, ó menos de tierras, con su casa de campo, esto en el valle de Tiabaya’ (Pastor, 1825:519-R).

En esas casas trabajaban y vivían indios y ‘esclavos’ africanos y afrodescendientes que llegaron acompañando a sus amos desde la ciudad ó fue su lugar de residencia habitual.



ESCLAVITUD EN LA DOCTRINA DE PAUCARPATA SIGLO XIX

La intención del artículo es dar a conocer la presencia de esclavos en la Doctrina de Paucarpata a inicios del siglo XIX, a través de algunos documentos de archivo. Según el censo de 1792, como hemos dicho, en Paucarpata

se registró 12 ‘esclavos’, estos serían naturales, vecinos o residentes en él. Sin embargo el censo también nos menciona la presencia de 69 castas, donde estuvieron incluidos los ‘sambos’, ‘mulatos’, ‘quarterones’ y otras denominaciones que recibieron los afrodescendientes libres. El Padrón de Paucar-

pata del 27 de marzo de 1810, arroja una población de 2502 almas compuesto por 1116 españoles casados, 566 viudos y viudas, 415 indios casados, 210 forasteros, 166 indios viudos y 29 ‘esclavos’ (Vicaria de Paucarpata-legajo 1).

Continúa en pág. 06



Policlínicos
Espíritu Santo

¡FELIZ
486
ANIVERSARIO,
AREQUIPA!

15 DE
AGOSTO



Universidad
Continental

PARTE DE

Continental
International Education

**FELIZ 486°
ANIVERSARIO,
AREQUIPA**

LO QUE NOS UNE, SE CELEBRA

Nos llena de orgullo ser parte de esta tierra y sumarnos a la celebración de sus 486 años de historia, tradición e identidad.

En estas fiestas queremos compartir contigo la flor del Texao, uno de los símbolos más queridos de Arequipa, para que su color y alegría lleguen a más hogares de nuestra ciudad.

Presenta este aviso del 18 al 20 de agosto en nuestro campus Arequipa y recibe un ejemplar de la flor del Texao. Juntos, hagamos que florezca el orgullo arequipeño.

*Stock limitado para las primeras 100 personas



993 051 869

AV. LOS INCAS S/N, LA CANSECO II, J. L. B. Y RIVERO



Según este padrón la población esclava tuvo un aumento de 17 en comparación al número registrado en el censo de 1792. El padrón nos permite observar los nombres y apellidos de los esclavizados, si fueron párvulos, solteros o casados.

Interesados en registrar la presencia ‘esclava’ en Paucarpata entre 1800 y 1830 buscamos las partidas sacramentales de bautismo de la Doctrina de Santa Ana, sin embargo, no encontramos ningún ‘esclavo’ bautizado, probablemente porque en ocasiones no se registraba su casta o calidad, es decir no figura si era ‘esclavo’, este caso atípico para Arequipa lo observamos también en la Doctrina de Santiago Apóstol de Tiabaya.

Sin embargo, en el libro de defunciones N° 3 (1800 – 1825) de Paucarpata se registró 4 partidas de esclavos (Casimiro ‘de tres meses’, Maria ‘20 años’, Hilario ‘4 años’ y Rita ‘20 años’) y 2 de libertos afrodescendientes



(Miguel ‘2 años’ y Luisa ‘mayor’). Los ‘esclavos’ eran propiedad de Lorenzo Cornejo, Luis Cárdenas, Manuel Ortiz y Luis Cornejo respectivamente.

En las partidas de defunción encontramos el nombre del difunto, el nombre del amo del ‘esclavo’, su edad, sus parientes (padres o esposos) y el motivo de su muerte (ocasionalmente para Paucarpata), entre otros datos. Por ejemplo, en la partida de Rita se menciona que fue esclava de Lorenzo Cornejo, fue casada con Antonio ‘esclavo’ del mismo y de edad

de 20 años.

Por otro lado, vecinos de Paucarpata están vendiendo sus ‘esclavos’ en la ciudad de Arequipa, es el caso de la venta registrada el 16 de febrero de 1822 ante el escribano Nazario de Rivera, donde Maria Chaves, vecina de Paucarpata, vendió a Mariano Perochena su esclavo nombrado Alejo en precio de 370 pesos (Rivera, 1822: 80-R).

Los esclavos africanos y afrodescendientes de la Doctrina de Paucarpata para el siglo XIX fueron registrados como ‘negro esclavo’ y ‘negra esclava’

y los libertos afrodescendientes como ‘mulato’ y ‘negra libre’.

De acuerdo a ello, podemos afirmar que si bien es cierto su presencia fue minoritaria, en comparación a los indios y los españoles, sin embargo, constituían parte de su población, de donde descende una parte del pueblo de Paucarpata. Por otro lado, podemos mencionar que los ‘esclavos’ y libertos afrodescendientes se dedicaron a las tareas domésticas y la agricultura, en actividades como la siembra de alfalfa, papa y trigo principalmente.

Conoce nuestros
servicios

¡Escanea y escríbenos!



Agenda tu evaluación
por WhatsApp.

Arequipa SONRIÉ

Celebramos con orgullo nuestra tierra, su gente
y cada sonrisa que la hace única.

Visítanos

- 📍 Calle Misti 604, Arequipa
- 📍 Urb. La Esperanza Mz. E
Lt. 1, Secc. 2 Av. Los
Incas – J. L. B y R

Síguenos

- 📷 [identa.centro.odontologico](#)
- 📘 [identa.centro.odontologico](#)
- 🎵 [Centro Odontologico Identa](#)

identa
Centro Odontológico

LA GASTRONOMÍA DESDE UNA MIRADA CONTEMPORÁNEA

POR: PAUL PEREA, CHEF DE SALAMANTO RESTAURANTE.

En estos tiempos la creatividad y des-pertis de cocineros, bartenders, sommeliers y emprendedores gastronómicos nos sorprenden cada vez más. Desde mi perspectiva holística a través de viajes de investigación e incansables búsquedas en la bibliografía local gastronómica, en la vasta región de Arequipa, con sus 8 provincias bien marcadas entre costa y sierra, me hicieron visualizar nuestra cocina basada en los ingredientes de sus macroclimas bien diferenciados. Los más de 480 km de nuestro litoral costero, el más largo y rico del Perú con un predominante zócalo continental, nos hace tener las mejores variedades de pescado, con la reyna del pacífico “la corvina del sur” con sus mejores ejemplares en Chala, Puerto Inca y Lomas o la mata de los equinodermos el más afrodisíaco de todos los famosos melliseros, “erizos de Atico” o los exóticos barquillos de Matarani que han dado vida a ese manjar llamado “perol mollendino” entre otros ejemplares como pejerreyes, bonitos, jureles, pericos, chanques, pulpos, calamares, almejas, conchas de abanico y un sin fin de recursos hidrobiológicos, sin dejar de lado las algas y yuyos marinos futuro de la alimentación.

Tener el lujo de poseer los ríos más ricos del país (Ocoña, Camaná, Majes, Sigvas y



Tambo) que albergan a los crustáceos más deliciosos del mundo “el cryphiops caementarius” el camarón de río arequipeño, ese carroñero insaciable de sabor único ha dado vida de algunos de los platos más majestuosos, máximos representantes del mestizaje de la cocina criolla como el “chupe de camarones”.

Si miramos bajo nuestras narices nos encontramos con un sin fin de deliciosos ingredientes en nuestra maravillosa campiña, así su máximo representativo “El cuy”, que ya no solo se lo ve chactao en piedra caliente, sino ya se lo ha deshuesado, se lo ha hecho canchacho, chorizo, rillete, pate, tocto, entre otros. Ha dado amplitud a la propuesta local, no nos olvidemos de los rocotitos, la papaya arequipeña, las peritas entre otros frutos de los huertos de antaño, el huacatay, el texao la liccha y otras hojas verdes orgánicas nos sorprenden con sus sabores y aromas. No cabe olvidarse de

nuestra gran cuenca lechera que desde generaciones nos ha brindado productos lácteos de la mejor calidad, la variedad de quesos andinos, de paria, tilsit, de Lluta (el mejor queso del Perú) y últimamente de oveja y de cabra que han sorprendido nuestros paladares, así como la variedad de mantequillas y yogures que enriquecen nuestras preparaciones, cierran este circuito láctico.

Si ya nos vamos yendo hacia las altas cumbres de nuestros mágicos andes llegamos a parajes inimaginables como los cañones más altos del mundo como Cotahuasi y Colca acurrucan a los camélidos sudamericanos como la alpaca, la llama y el wari, que nos regalan las carnes rojas más sanas del mundo (casi cero colesterol y ácido úrico) ya que viven casi como un spa natural pastando y bebiendo agua de glaciares de deshielos alto andinos, sumado a ello los mejores pseudocereales andinos como la quinua,

la cañihua y la kiwicha, la variedad de papas y tubérculos como ocas, mashuas, macas entre otras hacen de nuestra despensa sea la más diversa.

Asimismo, tenemos los mejores piscos peruanos, desde el más bajo y único con terruño marino en Camaná, los más altos en Caravelí, los más volcánicos y orgánicos en Majes, Sigvas y La Joya, los más antiguos de Sudamérica en Vitor, todos gallardos recurrentemente todos los años. No nos vamos sin mencionar a los mejores y más antiguos aceites de olivo y aceitunas de las mágicas tierras de Yauca, Acarí y Bella Unión, así como un ingrediente maravilloso pronto al alcance de todos como la sal de Lluta, esa sal roja arcillosa llena de oligoelementos naturales, que si tienes un ADN nato arequipeño, caerás sucumbido entre ese sabor salado pero con matices dulces, que todo cocinero arequipeño que se respeta debe utilizar en su cocina.

Feliz Aniversario 486 Arequipa

**Celebramos
la fuerza de una tierra
que nos inspira**



YUNA

유나

COSMÉTICA COREANA

**TU BELLEZA,
NUESTRA PASIÓN**

**TUS MARCAS
FAVORITAS**

- ♥ CELIMAX
- ♥ MIXSOON
- ♥ NIDA
- ♥ DR ALTHEA
- ♥ MEDICUBE
- ♥ CENTELLIAN 24
- ♥ SKIN 1004
- ♥ ANUA



Spa

**LIMPIEZAS FACIALES
LIFTING DE PESTAÑAS
LAMINADO DE CEJAS
HYDRALIPS**

992 636 098

AV. PORONGOCHÉ 705

PAUCARPATA

@YUNAPERU01

YUNACOSMETICACOREANA.TIENDADA.COM

**REALZA TU BELLEZA NATURAL
CON LO MEJOR DE COREA**



PACHAÑAN
TRANSPORTE Y ENCOMIENDAS

- Transporte de pasajeros,
- Envío de encomiendas,
- Viaja con tu mascota.
- Envío de mascota con kenel.



RECORREMOS:

AREQUIPA • MOLLENDON • MEJÍA • MOQUEGUA
ILO • TACNA • ARICA • PUNO • CUSCO
CUAJONE • QUELLAVECO • TOQUEPALA

RESERVA AHORA | 930 671 999



SERVICIO
LAS 24 HORAS



SERVICIO
EXPRESO

SIGUENOS:



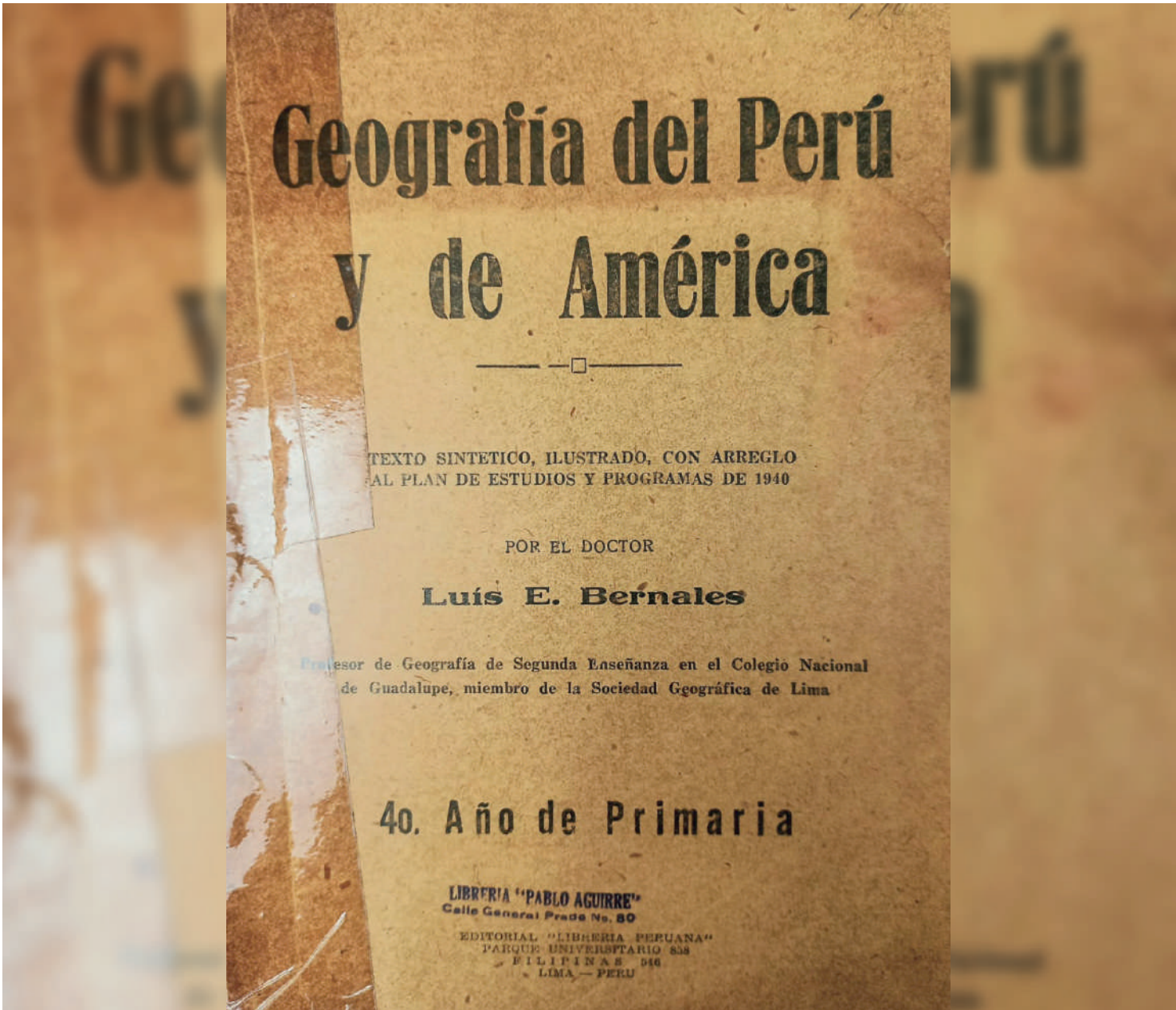
LOS LIBROS DE GEOGRAFÍA DE LUIS E. BERNALES

POR: HISTORIADOR AUGUSTO LOSTAUNAU MOSCOL-FPPHP.

El doctor Luis Enrique Bernalés García nació en Lima en 1890. Estudió en la Universidad de San Marcos donde se graduó de educador y geógrafo. Además, desarrolló una intensa vida intelectual alrededor de los medios escritos capitalinos de las primeras dos décadas del siglo XX. Lo cual determinó que fuese constantemente consultado sobre los límites internacionales del Perú.

Posteriormente, se dedicó a la enseñanza en el Colegio Nacional de Nuestra Señora de Guadalupe, donde formó a muchos jóvenes provenientes de las clases dominantes limeñas y peruanas. Además, se incorporó a la Sociedad Geográfica de Lima, donde sus investigaciones y conferencias determinarán un reconocimiento mayor por difundir sus conocimientos.

Pero, Luis Enrique Bernalés García también escribió para los niños. Publicó los textos escolares de los cursos Geografía del Perú (tercer año de instrucción primaria) y Geografía del Perú y América (cuarto año de instrucción primaria). En ambos libros, presentó información sobre los departamentos del Perú. En el libro de tercer año, sobre Arequipa escribió: “El suelo es arenoso en la costa y el interior es accidentado por el paso de la Cordillera Occidental, donde se levanta el hermoso nevado y volcán Misti (...)



De la Sierra bajan hacia la Costa los ríos Ocoña, Majes y Tambo que forman los valles donde se cultiva la caña de azúcar, algodón, arroz, olivo, vid y frutas. En las comarcas de la Sierra se produce trigo, se cría ganado vacuno y lanar y es también la región de ricas minas de oro, plata y cobre” (1938:73-74).

Sólo un maestro puede dar tanta información sobre un departamento en menos de cien palabras. Los niños al leer el texto inmediatamente reconocían que Arequipa se extendía desde la costa hasta la región andina. Además, presenta diversos accidentes geográficos como volcanes, ríos, valles y la Cordillera Occidental de los Andes del Sur del Perú. A su vez, las actividades económicas eran diversas: agricultura y agroindustria; ganadería; minería; etc. La idea de Arequipa como un verdade-

ro motor económico del país se representa correctamente en los productos que circulan en el mercado local e internacional. Bernalés García continúa: “La capital es la ciudad de Arequipa una de las más hermosas del país que se comunica por ferrocarril y carretera con el puerto de Mollendo (...) Las provincias son: Camaná, Caravelí, Islay, Arequipa, Cailloma, Castilla, Condesuyos y La Unión” (1938:74).

La forma de presentar y resumir la información es asombrosa. Nos comunica que el departamento de Arequipa tiene como capital a la ciudad homónima, la cual cuenta con vías de comunicación como carreteras y vías férreas que la unen con el resto del país. Además, el puerto de Mollendo, permite viajar por el Océano Pacífico. El niño comprende que, para ir a Arequipa, se puede viajar en barcos,

ferrocarriles y autos.

Para los alumnos del cuarto año de primaria, la información que presenta Bernalés sobre Arequipa, se extiende hasta alcanzar una dimensión internacional: “Arequipa es también un núcleo industrial de importancia. Tiene fábricas de tejidos, galletas, chocolates, velas, jabones, calzado, molinos y curtiembres (...) Exporta a Europa lanas, cueros y metales y comercia activamente con Lima, Puno, Cusco y Bolivia” (s/f:41).

La percepción sobre la importancia de Arequipa para el desarrollo y progreso del país se forma desde los primeros años de educación primaria. Los textos para la lectura de los niños deben tener ese objetivo. El doctor Luis Enrique Bernalés García realizó una extraordinaria labor en la enseñanza de las bondades del departamento de Arequipa y de su capital.

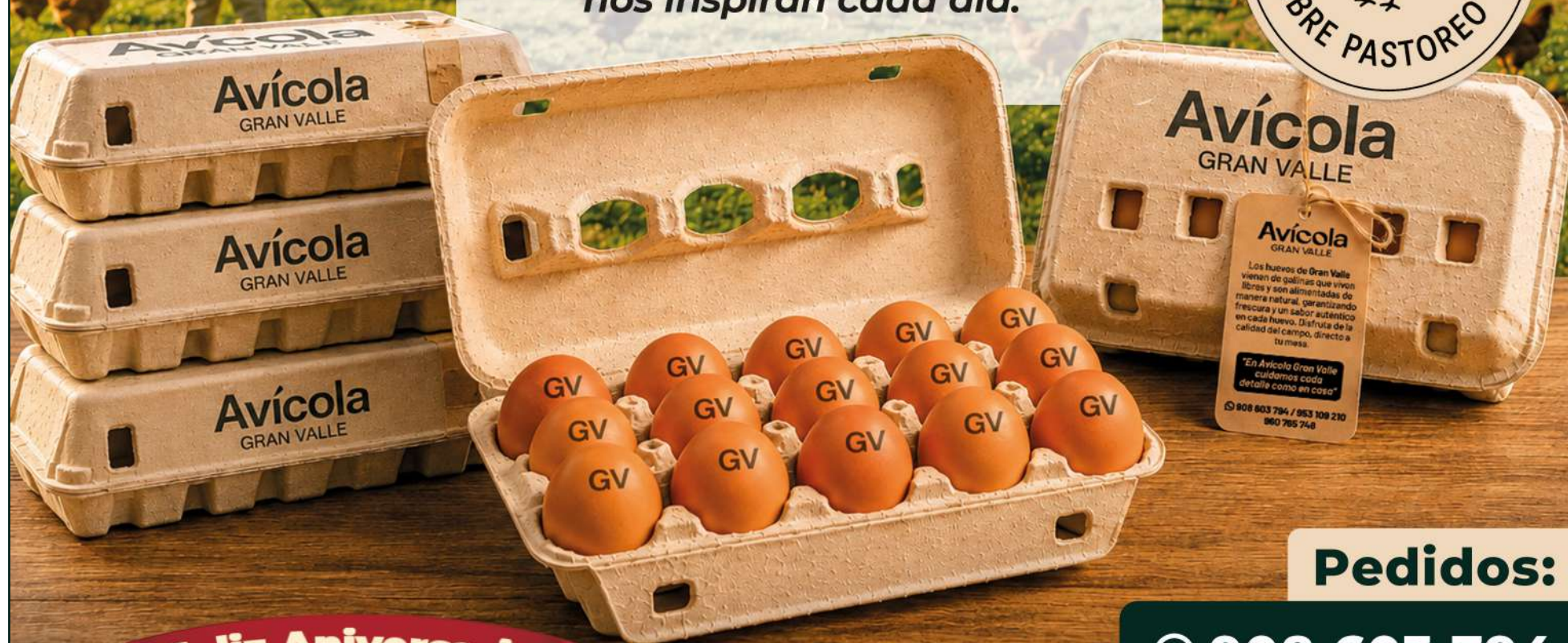
Avícola

GRAN VALLE

f Instagram TikTok
Gran Valle

ORGULLOSOS DE ALIMENTAR A AREQUIPA

*Huevos frescos de gallinas
libres, para las familias que
nos inspiran cada día.*



¡Feliz Aniversario!
AREQUIPA

Pedidos:

908 603 794
960 765 748
953 109 210

Badita

¡Feliz Aniversario!

Arequipa
se celebra
en familia

BADITA, el auténtico
sabor artesanal en
quesos, mantequillas
y mucho más.

955 134 750

f Instagram TikTok



✓ 100% ARTESANAL

✓ FRESCO Y DELICIOSO

✓ HECHOS CON AMOR

Tu marca, más visible que nunca

GIGANTOGRAFIAS

Banner – Lona – Vinil



SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD

Industrial – Empresas
Instituciones



LÁMINA DE SEGURIDAD

Hogar – Negocio
Empresa



LETRAS 3D

Acrílico – MDF – PVC



BRANDEO VEHICULAR

Impreso – Rotulado



ACERCA DE
NOSOTROS

