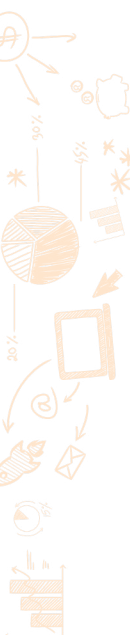




INTRODUCCIÓN



La gastronomía es un nexo que permite buscar una relación entre el ser humano y sus alimentos que rodean su territorio, con frecuencia se identifican alimentos que son originarios y en otros casos tenemos aquellos que se adaptan al entorno natural formando parte de la dieta. Tenemos grandes representantes en este ámbito, los egipcios emplearon la fermentación para el consumo de sus alimentos (Ruiz, 2017); los antiguos griegos definieron a la gastronomía como aquella asociación del estómago y ley de vida (Cartay, 2019). España ha sido uno de los países que tiene mayor influencia cultural de fenicios, griegos, romanos, que ha repercutido en su gastronomía, con la colonización en América, incorporó a su alimentación la papa, tomate y pimiento (Ruiz, 2017); incluso platos oriundos en España aún tienen influencia actual de árabes y judíos (Hernández-Rojas et al., 2021).

Posteriormente, “desde tiempos más recientes, se convirtió en un tema de estudio desde dos campos: el de la nutrición y el de la tecnología de la producción de alimentos, o del sector primario de la economía” (Contreras, 2002 citado en Cartay, 2019, p. 16). Tenemos que indicar que la gastronomía hoy se presenta como un área de conocimiento del tipo interdisciplinaria donde una diversidad de ciencias concentra sus esfuerzos en la recolección o caza en el mar y tierra, focalizándose en las variables, cultura y alimentos (Achón et al., 2018). El estudio de la gastronomía como tal busca desarrollar exploración del conocimiento, así como de aprovechar las bondades de cada producto, así también se vuelve necesario responder a preguntas relacionadas con el cómo, cuándo, dónde y sobre todo por qué se compran los alimentos, siendo necesario desarrollar un análisis reflexivo de inducción o deducción sobre este fenómeno (Reyes et al., 2017).

Los antiguos hombres peruanos hace unos 12,000 años recorrían la costa del Perú, y tenían un estilo de vida nómada con ocupaciones de territorio de forma estacional en razón de los alimentos que se identifican en cada territorio, para la subsistencia y economía de estos hombres se realizaban actividades de caza y recolección de alimentos en bandas, y que de forma progresiva comienzan a tener un cambio de conducta con base en un nuevo proceso denominado sedentarismo donde se caracteriza por fomentar su propio modelo económico con base en la domesticación de plantas, y crianza de animales en cautiverio, es así que la gastronomía del antiguo hombre peruano se basa en una dieta con una diversidad de

