



# CTSCAFE PARA CIUDADANOS.....

<http://www.ctscafe.pe>

ISSN 2521-8093



Volumen VIII- N° 22 Marzo 2024

<http://www.ctscafe.pe>

Lima - Perú

**REVISTA DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA**



<http://www.ctscafe.pe>

Volumen VIII- N° 22 Marzo 2024

ISSN 2521-8093



## Cocinera de otra clase

### Cocineras afrodescendientes en Lima (1956-1968)

Lic. María Fátima Dávila Córdova  
Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú  
Correo electrónico: mafadaco14@gmail.com

Recibido: 05 Enero 2024

Aceptado: 01 Marzo 2024

**Resumen:** Mediante la presente propuesta de investigación, pretendemos resaltar el testimonio de una mujer limeña reconocida como afrodescendiente que, al inicio de su juventud desde aproximadamente la segunda mitad del siglo XX, se desarrolló en la sociedad limeña trabajando primero como ama de niños y luego como cocinera, al igual que otras mujeres de su mismo entorno social.

En principio, lo que pretendemos es contextualizar socialmente las experiencias vividas de estas amas de niños y cocineras limeñas, ya que a través del trabajo doméstico remunerado que ellas realizaron, fuera de sus propios hogares y para otras familias que integraban la clase alta y media de Lima, pudieron acceder a un ingreso mensual al ser las propias administradoras de su dinero y asumir la mantención económica de sus hogares.

Cabe precisar, que nuestra propuesta de estudio se centra en el testimonio que nos brindó una de estas mujeres y a partir de su experiencia de vida y anécdotas compartidas con otras mujeres de su ámbito laboral y social, queremos resaltar el aporte cultural de todas ellas, ya que desde sus experiencias cotidianas, con el único propósito de trabajar para sobrevivir en una sociedad que no les ofrecía muchas alternativas laborales, más que descubrir por ellas mismas sus habilidades y sin la intención de trascender, dejaron un valioso legado en su condición de madres, abuelas, esposas y amigas.

**Palabras claves:** Cocineras/ Afrodescendientes/ Clase.

**Abstract:** Through this research proposal, we intend to highlight the testimony of a Lima woman recognized as an Afro-descendant who, at the beginning of her youth from approximately the second half of the 20th century, developed in Lima society working first as a babysitter and then as a cook. , like other women from the same social environment.

In principle, what we intend is to socially contextualize the lived experiences of these Lima babysitters and cooks, since through the paid domestic work that they carried out, outside their own homes and for other families that made up the upper and middle class of Lima, were able to access a monthly income by being the managers of their money and assuming the financial maintenance of their homes.

It should be noted that our study proposal focuses on the testimony that one of these women gave us and based on her life experience and anecdotes shared with other women in her work and social sphere, we want to highlight the cultural contribution of all of them, since that from their daily experiences, with the sole purpose of working to survive in a society that did not offer them many job alternatives, other than discovering their

abilities for themselves and without the intention of transcending, they left a valuable legacy in their condition as mothers, grandmothers, wives and friends.

**Keywords:** Cooks/ Afro-descendants/ Class.

**Résumé :** À travers cette proposition de recherche, nous entendons mettre en valeur le témoignage d'une femme de Lima reconnue comme afro-descendante qui, au début de sa jeunesse vers la seconde moitié du XXe siècle, s'est développée dans la société de Lima en travaillant d'abord comme baby-sitter puis en tant que cuisinière. , comme d'autres femmes du même milieu social.

En principe, notre intention est de contextualiser socialement les expériences vécues par ces baby-sitters et cuisinières de Lima, car à travers le travail domestique rémunéré qu'elles effectuaient, en dehors de leur propre foyer et pour d'autres familles qui composaient la classe supérieure et moyenne de Lima, ont pu accéder à un revenu mensuel en étant gestionnaires de leur argent et en assumant l'entretien financier de leur logement.

Il convient de noter que notre proposition d'étude se concentre sur le témoignage que l'une de ces femmes nous a donné et, sur la base de son expérience de vie et d'anecdotes partagées avec d'autres femmes dans son travail et sa sphère sociale, nous souhaitons mettre en valeur la contribution culturelle de chacune d'elles, puisque de leurs expériences quotidiennes, dans le seul but de travailler pour survivre dans une société qui ne leur offrait pas beaucoup d'alternatives professionnelles, autres que la découverte de leurs capacités par eux-mêmes et sans intention de les transcender, ils ont laissé un héritage précieux dans leur condition de mères, grands-mères, épouses et amies.

**Mots-clés:** Cocineras/ Afrodescendientes/ Clase.

108

## 1. Introducción

Nos enfocamos en el caso de una mujer afrodescendiente que nació en la ciudad de Lima y a través de su testimonio, pretendemos compartir su experiencia de vida familiar y laboral, y con ello contextualizar la sociedad limeña que vamos a estudiar.

El testimonio por tratar es de una señora a quien llamaremos doña María, que nació en el año 1926 y fue una mujer a la que en términos actuales podemos describir como afrodescendiente, quien trabajó primero como niñera y luego como cocinera, durante algunos años de su juventud estando soltera y después de casada, siendo madre de cuatro hijas, asumió ella sola la responsabilidad de su hogar y la manutención de sus hijas, ante la decisión de no permitir las infidelidades de su esposo llamado Gonzalo, un afrodescendiente también.

Ante la necesidad de subsistir en una sociedad que, por su condición de mujer afrodescendiente, del sector popular y por no contar con estudios universitarios o superiores, no le brindaba muchas opciones laborales, doña María tuvo que aprender el arte culinario y lo hizo a través de sus conocimientos innatos y adquiridos de otras mujeres, de su misma o distinta condición social y procedencia étnica, con quienes se relacionó o compartió determinadas experiencias.

El trabajo de cocinera que realizó doña María para algunas familias de clase alta y media le permitió además de satisfacer sus necesidades básicas, concretar sus objetivos

materiales, al comprar el departamento donde vivía, trabajando tiempo completo y recibir un sueldo aproximado de ciento ochenta soles mensuales por tan dedicada labor.

La actividad culinaria de doña María en la preparación de ciertos platos, a través de su experiencia compartida con otras mujeres, que en algunos casos no fueron necesariamente mujeres limeñas o afrodescendientes, nos demuestra su vocación para cocinar, su capacidad para sociabilizar e incrementar sus conocimientos sobre este arte, hasta adquirir un estilo propio en la preparación de sus potajes.

Además de las experiencias personales de doña María, lo que fomentó su interés y aprendizaje en lo culinario fue la presentadora de televisión Teresa Ocampo, una mujer considerada blanca, que como chef salió al aire en la televisión peruana en el año 1959.

La presencia de Teresa Ocampo en la televisión nacional representó a la mujer blanca de clase media que aportó sus conocimientos de cocina a un sector específico de mujeres, que podían tener acceso a la televisión y que necesitaban o sentían interés de enriquecer su cultura culinaria, como doña María, con la intención de perfeccionar sus conocimientos innatos y adquiridos.

Se entiende entonces que, durante la segunda mitad del siglo XX, el espacio laboral de las cocineras y la remuneración que recibían, dependió de la procedencia étnica y socioeconómica de las mujeres, ya que era poco frecuente que una mujer afrodescendiente realice estudios superiores o trabaje como conductora en algún programa de televisión nacional, así como era poco probable que una mujer blanca trabaje como cocinera para alguna familia de la clase alta o media de la sociedad limeña y que por el contrario, debido a su condición socioeconómica y tener estudios superiores, si se le otorgó el título de chef.

## 2. Desarrollo del tema

109

A partir de nuestra propuesta, con los testimonios de las mujeres limeñas y reconocidas como afrodescendientes de quienes trataremos, es necesario empezar definiendo lo que comprendemos por afrodescendiente y por género, ya que al ser nuestro sujeto de estudio la mujer afrodescendiente, rescatamos como primera definición aquella que deriva en dos tipos de resultados; por un lado, los que definen a la identidad cultural, ancestral, familiar, etc., como el eje de su autorreconocimiento y, por otro lado, los que encuentran en el factor racial el elemento central de su identidad<sup>1</sup>.

Ahora bien, en alusión a estas mujeres limeñas compartimos la propuesta que define a los afrolimeños y afrolimeñas, como aquello que alude a las personas nacidas en Lima y a los migrantes que comparten ancestros africanos y prácticas multiculturales donde lo afro es un componente esencial y no se enfoca en el color de la piel y la forma del cabello<sup>2</sup>.

Con ambas definiciones arriba expuestas y con los testimonios de las afrolimeñas que trataremos, asumimos como válidos para nuestra propuesta de estudio, los componentes culturales y raciales en su identidad y reconocimiento como afrodescendientes.

Mientras que, con relación al concepto de género y debido a que nuestro sujeto de estudio es la mujer afrodescendiente compartiendo espacios y labores en la sociedad limeña con otras mujeres y hombres, consideramos la propuesta que define al género como el

---

<sup>1</sup> Ministerio de Cultura y GRADE, *Estudio especializado sobre población afroperuana* (Lima: Biblioteca Nacional del Perú, 2015), p. 93. <https://www.grade.org.pe>

<sup>2</sup> Maribel, Arrelucea, *Lima afroperuana. Historia de los africanos y afrodescendientes* (Lima: Municipalidad de Lima, 2020), p. 17. <https://www.descubrelima.pe>

elemento constitutivo de las relaciones sociales, basado en las diferencias percibidas entre los sexos y como forma primaria de las relaciones simbólicas de poder<sup>3</sup>.

El testimonio por tratar es de una señora a quien llamaremos doña María, que nació en el año 1926 y fue una mujer a la que en términos actuales podemos describir como afrodescendiente, además que fue huérfana de madre y su padre la abandonó, teniendo que trabajar desde muy temprana edad, desde los diez u once años como ama de niños, con un sueldo que ascendía a diez soles mensuales.

Doña María vivió en el Centro de Lima en la calle Sandia por la Av. Abancay, con su tío que la cuidó y era de oficio carpintero, y a partir de una descripción realizada hacia la segunda década del siglo XX en la ciudad de Lima, nos permite tener una idea de aquellas viviendas como los callejones, considerados los espacios que enriquecieron la cultura popular y sobre todo aquellos del centro de Lima, Barrios Altos, el Rímac y La Victoria, que conformaron la matriz de la nueva cultura urbana, siendo el callejón por excelencia la vivienda obrera de Lima<sup>4</sup>.

Uno de los primeros trabajos que desempeñó doña María fue de niñera, cuidando al hijo menor de uno de los clientes de su tío carpintero, el señor Pedro y su esposa Rosa, quien se encariñó con María y como muestra de su afecto, aceptó ser su madrina de matrimonio cuando años más adelante, María se casó.

Observamos entonces que, aun durante la segunda mitad del siglo XX, las mujeres negras o afrodescendientes siguieron desempeñando labores de nodrizas, de cocineras y de lavanderas, trabajando en casas y cumpliendo mandatos de confianza<sup>5</sup>, como sucedió con doña María y otras mujeres.

Ahora bien, según el relato de doña María, los esposos Pedro y Rosa pertenecieron a la crema de Lima, pero al venirse a menos, pasaron a formar parte de la clase media limeña como propietarios de una casa en la Av. Bolognesi y como parte de sus recuerdos, nos comentó que fue una época convulsionada en lo político, por la presencia del Partido Aprista Peruano y en lo económico, por la carencia de alimentos como el arroz, por ejemplo y la manteca para cocinar.

Es necesario precisar, que con la llegada de las olas migratorias a la ciudad, se incrementó la población y se amplió la demanda laboral, de modo que la clase media a inicios del siglo XX se convirtió en un estrato social en el que se pudo identificar hasta tres subgrupos, denominados clase media tradicional, clase media consolidada y clase media emergente<sup>6</sup>.

Cabe señalar, que los recuerdos de doña María han sido acertados porque efectivamente hacia comienzos de 1954, la deteriorada situación monetaria y económica enfatizó la declinante posición política de Odría (1950-1956), ocasionando que la moneda nacional se depreciara, contratando nuevos préstamos de estabilización para compensar el excesivo gasto gubernamental, así como la expansión del crédito bancario. Mientras que, en cuanto a la situación convulsionada por los apristas y el gobierno, también podemos corroborar que, en enero de 1949 Haya de la Torre, intentando eludir la fuerte represión

---

<sup>3</sup> Joan, Scott, *Género e historia*, (Ciudad de México: Fondo de cultura económica y Universidad Autónoma de la Ciudad de México, 2008), p. 65. <https://edisciplinas.usp.br>

<sup>4</sup> Pablo Macera y María Belén Soria, *La comida popular ambulante. De antaño y hogaño en Lima*, (Lima: USMP, 2015), p. 182.

<sup>5</sup> José Antonio, del Busto, *Breve historia de los negros del Perú. Tres ensayos peruanistas* (Lima: El Comercio, 2011), p. 39.

<sup>6</sup> Víctor, Arrambide, “Conceptos e ideas sobre las clases medias peruanas en América Latina”, en *Nueva Sociedad*, enero-febrero, 2020, p. 285. <https://www.nuso.org>

y persecución de Odría, buscó asilo en la embajada de Colombia y permaneció confinado allí hasta el año 1954<sup>7</sup>.

Continuando con las experiencias de doña María, ahora trataremos de su desempeño laboral como cocinera, durante algunos años de su juventud como mujer soltera, prosiguiendo luego con su experiencia después de haber contraído matrimonio, así como en el momento de su separación y asumir el papel de madre, siendo la responsable de mantener y sustentar su hogar.

Se entiende entonces que doña María y las mujeres dedicadas a la cocina, reivindicaron sus prácticas culinarias de origen tradicional, transmitidas generacionalmente, permitiéndoles obtener empleos domésticos cuando no contaban con mayor educación e incluso tenían que encargarse de las tareas domésticas de su propio hogar<sup>8</sup>.

La experiencia de doña María quien quedó huérfana de niña y tuvo que recurrir a una opción laboral que estuvo a su alcance en el entorno social donde creció y se desarrolló, nos demuestra su necesidad de trabajar en la actividad culinaria para subsistir en una sociedad, que por su condición de mujer afrodescendiente, del sector popular y por no contar con estudios superiores, no le brindaba muchas opciones laborales, teniendo que aprender el arte culinario a través de sus conocimientos innatos u obtenidos de otras mujeres, de su misma o distinta condición social y procedencia étnica.

Entre otras de las evocaciones de doña María, rescatamos el momento en que conoció a una de sus futuras amigas llamada Dominga, con quien coincidió en la tienda donde vendían carne, siendo el encargado de atender a los clientes un hombre procedente de China, a quien llamaban usualmente *chino majailó* y mientras esperaban ser atendidas, ambas intercambiaron experiencias y Dominga al igual que María fue huérfana de padres. Aunque Dominga había estudiado en un colegio de monjas donde enseñaban a bordar y cocinar, ya que a ese centro iban las familias de clase alta en busca de alguna muchacha para que trabaje en sus casas y en el caso de Dominga, trabajó como cocinera para una reputada familia.

Doña María con sus experiencias de vida nos demostró que fue una mujer trabajadora, sociable y decidida, que aproximadamente a los treinta años estuvo resuelta a casarse y después de haber juntado mil soles producto de su trabajo, los destinó para concretar tan importante acontecimiento y nos comentó, que en ese tiempo era costumbre obsequiar a los recién casados trece monedas de cualquier tipo de plata y a doña María le dieron trece monedas en soles, las cuales cedió al cura que realizó la misa.

El hombre con quien doña María se casó, lo nombraremos Gonzalo cuya procedencia era de Nazca, del sur del Perú y llegó a Lima para trabajar con un tío, repartiendo kerosene. Gonzalo quien era afrodescendiente también, vivió en la calle Ascona en el distrito de Breña y al estar ya casados, doña María dejó su casa yéndose a vivir con él y como era costumbre de la época, las mujeres podían dejar de trabajar, para dedicarse a las labores del hogar, así como al cuidado y educación de los hijos. Costumbre que doña María aceptó con gusto, porque una de sus intenciones al casarse era precisamente dejar de trabajar, sin tener idea de lo que pasaría más adelante y de las radicales decisiones que tendría que tomar.

Hay que recordar que, durante la primera mitad del siglo XX, con el proceso de migración de los provincianos a Lima, los varones encontraron trabajo como obreros, jardineros y ayudantes de algunas tiendas, mientras que las mujeres se empleaban como domésticas

<sup>7</sup> Alfonso, Quiroz, *Historia de la corrupción en el Perú*, (Lima: IEP, 2013), p. 358 y 361.

<sup>8</sup> Maribel, Arrelucea y Jesús, Cosamalón, *La presencia afrodescendiente en el Perú. Siglos XXI-XX* (Lima: Ministerio de Cultura, 2015), p. 167. <https://centroderecursos.cultura.pe>.

en casas de las grandes familias limeñas acomodadas y con el paso de los años su deseo de formar familia los obligó a independizarse<sup>9</sup>.

De lo expuesto, sugerimos entonces que tanto doña María como su esposo Gonzalo, personificaron a aquellos sujetos afrodescendientes que trabajaron en la ciudad de Lima durante la segunda mitad del siglo XX, accediendo a las opciones laborales que estaban a su alcance y les permitió sustentar sus gastos e independizarse, para poder concretar sus objetivos personales.

Luego de algunos años de haber tenido a sus tres primeras hijas, doña María y Gonzalo, se fueron a vivir al distrito de La Victoria, ya que una de sus amigas le traspasó un departamento ubicado en la calle La Mar, distrito que al igual que Breña, representan una de las tantas realidades populares de Lima.

No obstante, a inicios de los años 60, doña María tuvo a su cuarta hija y como madre de familia y esposa, trabajó en casa, recibiendo veinticinco soles diarios para los alimentos de ella y sus hijas, de parte de su esposo Gonzalo, quien cambió de rubro laboral y se especializó como conductor de camiones, transportando gasolina y petróleo hacia el norte de Perú. Llegando a obtener dos camiones y un auto de marca Mercedes, portando también cadenas, pulseras y sortijas de oro, todo aquello como objetos de prestigio.

Continuando con el relato, doña María nos comentó que no quiso aceptar más las infidelidades de su esposo y un día se armó de valor para sacar una maleta con la ropa de él y la colocó en el pasadizo del edificio donde vivían, diciéndole que no ponga un pie en la casa, porque de lo contrario llamaría a la policía. Siendo esa la última vez de su vida juntos en el mismo hogar que habían formado.

Ante lo ocurrido, doña María decidió volver a trabajar, pero únicamente como cocinera, retornando donde una de las familias que trabajó de soltera, quienes tenían su propiedad en el distrito de Miraflores por la calle general Borgoña. Nos precisó, que en un inicio trabajó solo medio día, pero cuando se le presentó la oportunidad de comprar el departamento donde vivía, aceptó trabajar tiempo completo, recibiendo un aproximado de ciento ochenta soles mensuales por su trabajo, en el horario de 10 am. a 9 pm., terminando de realizar sus labores cerca de las once de la noche.

El dinero que doña María juntó para la cuota inicial de su futuro departamento, lo adquirió vendiendo también algunos objetos de su pertenencia como sus joyas, su sortija de oro estilo Eva y una radio que su esposo Gonzalo compró, de donde se transmitía los sábados, música de los Estados Unidos como el famoso twist.

Ahora bien, respecto a los recuerdos sobre sus prácticas culinarias con algunas de las familias para quienes trabajó, nos contó que uno de los primeros platos que le enseñaron a preparar fue el Ají de gallina, con la receta de una señora que era del norte peruano y se llamaba Clorinda; recordó que ambas lo prepararon para el cumpleaños de su madrina Rosa, ya que por la ocasión, le regalaron una gallina y nos precisó que no solo les salió rico, sino bastante picante, al punto de que las mujeres blancas que fueron invitadas, comían el ají y a la par bebían vino, porque estaba demasiado picante.

Se asume entonces de aquella anécdota que, hacia la segunda década del siglo XX, la comida criolla limeña comenzó a recibir la influencia de la culinaria andina, cuyos principales potajes fueron introducidos por las primeras oleadas de migrantes<sup>10</sup>.

---

<sup>9</sup> Pablo Macera y María Belén Soria, *La comida popular ambulante. De antaño y hogaño en Lima*. (Lima: USMP, 2015), p. 181.

<sup>10</sup> Pablo Macera y María Belén Soria, *La comida popular ambulante. De antaño y hogaño en Lima*. (Lima: USMP, 2015), p. 181.

La participación culinaria de doña María en la preparación de ciertos platos, a través de su experiencia compartida con otras mujeres, que en algunos casos no fueron necesariamente mujeres limeñas o afrodescendientes, nos demuestra su vocación para cocinar, su capacidad para sociabilizar e incrementar a la vez sus conocimientos sobre este arte, hasta adquirir un estilo propio en la preparación de sus potajes.

Asimismo, doña María señaló que, además de sus experiencias personales lo que fomentó su interés y aprendizaje en lo culinario fue la presentadora de televisión Teresa Ocampo, una mujer considerada blanca, que como chef salió al aire en el año 1959, con su programa de cocina y su libro “¿Qué cocinaré hoy?”, siendo además presidente de la asociación Ágape<sup>11</sup>.

De modo similar, ocurrió en Argentina durante los años treinta y décadas posteriores, con Petrona C. de Gandulfo, mas conocida como doña Petrona, quien también utilizó los medios de comunicación como la radio y revistas, mientras que en la década de los cincuenta se estableció en la televisión, como líder del mundo doméstico a través de sus demostraciones de cocina en vivo, atrayendo a miles de mujeres en Buenos Aires, Rosario y La Plata<sup>12</sup>.

Para el caso limeño, la presencia de Teresa Ocampo en la televisión nacional representó a la mujer blanca de clase media que aportó sus conocimientos de cocina a un sector específico de mujeres, que podían tener acceso a la televisión y que necesitaban o sentían interés de enriquecer su cultura culinaria, y como doña María con la intención de reforzar sus conocimientos adquiridos, ya que saber cocinar y hacerlo bien constituyó la base de su sustento económico, para ella y el de su familia.

### 3. Conclusión

Determinadas mujeres afrodescendientes de la sociedad limeña durante la segunda mitad del siglo XX, desempeñaron actividades laborales acordes al entorno social donde vivieron, trabajando como niñeras o cocineras de ciertas familias que pertenecían a la clase alta y media de Lima, adquiriendo con ello su independencia económica y la posibilidad de concretar sus proyectos personales en una sociedad que no les ofrecía muchas opciones, al carecer de instrucción superior y que según sus conocimientos innatos o aprendidos en su entorno cotidiano, accedieron a las ofertas laborales que estaban a su alcance.

Cabe precisar, que el presente trabajo testimonial ha sido elaborado a partir de algunas experiencias de vida narradas por mi difunta abuela materna.

---

<sup>11</sup> Vania, Dale Alvarado, “Teresa Ocampo, chef y presentadora de televisión: ¿Qué seríamos sin ella?”, *Cosas*, Julio, 27, 2017, <https://cosas.pe>.

<sup>12</sup> Rebekah, Pite, “Capítulo 3. La expansión del consumo y la domesticidad de clase media”. En *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. (Buenos Aires: Edhasa, 2016), p. 99.

#### 4. Fuentes

**Dale Alvarado, Vania.** “Teresa Ocampo, chef y presentadora de televisión: ¿Qué seríamos sin ella?”. Cosas, Julio, 27, 2017. <https://cosas.pe>.

**Entrevista a doña María.** Lima, 2017-2018.

#### 5. Literatura citada

**Arrelucea, Maribel** (2020) Lima afroperuana. Historia de los africanos y afrodescendientes. Lima: Municipalidad de Lima. <https://www.descubrelima.pe>.

**Arrelucea, Maribel y Cosamalón, Jesús.**(2015) La presencia afrodescendiente en el Perú. Siglos XVI-XX. Lima: Ministerio de Cultura. <https://centroderecursos.cultura.pe>.

**Arrambide, Víctor.**(2020) “Conceptos e ideas sobre las clases medias peruanas en América Latina”. En Nueva Sociedad. Enero-febrero. <https://www.nuso.org>.

**Busto, José Antonio del.** (2011) Breve historia de los negros del Perú. Tres ensayos peruanistas. Lima: El Comercio.

114

**Macera, Pablo y Soria, María Belén.**(2015) La comida popular ambulante. De antaño y hogaño en Lima. Lima: USMP.

**Ministerio de Cultura y GRADE.** (2015) Estudio especializado sobre población afroperuana. Lima: Biblioteca Nacional del Perú . <https://www.grade.org.pe>.

**Pite, Rebekah.** (2016) “Capítulo 3. La expansión del consumo y la domesticidad de clase media”. En La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX. Buenos Aires: Edhasa.

**Quiroz, Alfonso.** (2013) Historia de la corrupción en el Perú. Lima: IEP.

**Scott, Joan.**(2008) Género e historia. Ciudad de México: FONDECULTURA y Universidad Autónoma de la Ciudad de México. <https://edisciplinas.usp.br>.

**REVISTA DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA**



<http://www.ctscafe.pe>

Volumen VII- N° 21 noviembre 2023

*Contáctenos en nuestro correo electrónico  
[revistactscafe@ctscafe.pe](mailto:revistactscafe@ctscafe.pe)*

Página Web:  
<http://ctscafe.pe>

135

