



Revista de Investigación en Ciencias de la Administración
ENFOQUES

ISSN: 2616-8219

editor@revistaenfoques.org

Centro de Estudios Transdisciplinarios
Estado Plurinacional de Bolivia

Maldonado, Rafael; Sanchez Cabrera, Yopez Diana; Gomez Parra, Marco Antonio
Estudio comparativo de las cualidades organolépticas del tocino industrial y el tocino artesanal

Revista de Investigación en Ciencias de la Administración
ENFOQUES, vol. 7, núm. 25, 2023, Enero-Marzo, pp. 19-27

Centro de Estudios Transdisciplinarios
Estado Plurinacional de Bolivia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=621977178001>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

Estudio comparativo de las cualidades organolépticas del tocino industrial y el tocino artesanal

Comparative study of the organoleptic qualities of industrial bacon and artisanal bacon

Estudo comparativo das qualidades organolépticas do bacon industrial e do bacon artesanal

Rafael Maldonado 

Diana Sanchez Cabrera 

Marco Antonio Gomez Parra 

ARTÍCULO ORIGINAL

Resumen

Debido a la inexistente recopilación bibliográfica sobre el tocino artesanal azuayo y su casi extinta utilización en la actualidad, la presente publicación tiene como objetivo realizar un estudio comparativo de las cualidades organolépticas entre el tocino tradicional y su contraste con el tocino industrial aplicado en elaboraciones típicas de la gastronomía de la provincia. Para el desarrollo de este trabajo se aplicaron encuestas y entrevistas estratificadas a personas de la ruralidad del Azuay, para conocer de primera mano el proceso de elaboración del tocino artesanal; posteriormente se realizó un análisis comparativo de las características organolépticas de los dos productos. Finalmente se validó la propuesta ante un grupo extenso conformado por vendedores de expendios de comida típica del mercado 27 de febrero y expertos en el área gastronómica. Como resultado se evidencia la diferencia significativa en la mayoría de los atributos y se concluye con la preferencia del producto artesanal.

Palabras clave: Cualidades organolépticas; Tocino industrial; Tocino artesanal; Gastronomía azuaya; Estudio comparativo

Abstract

Due to the non-existent bibliographic compilation on Azuayan artisanal bacon and its almost extinct use today, the present publication aims to carry out a comparative study of the organoleptic qualities between traditional bacon and its contrast with industrial bacon applied in typical elaborations of the gastronomy of the province. For the development of this work, surveys and stratified interviews were applied to people from the rural areas of Azuay, in order to know first hand the process of elaboration of artisanal bacon; subsequently, a comparative analysis of the organoleptic characteristics of the two products was carried out. Finally, the proposal was validated before a large group of typical food vendors of the 27 de febrero market and experts in the gastronomic area. As a result, a significant difference is evidenced in most of the attributes and the preference of the handmade product is concluded.

Key words: Organoleptic qualities; Industrial bacon; Artisanal bacon; Azuayan gastronomy; Comparative study



Escanea en tu dispositivo móvil
o revisa este artículo en:

<http://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v7i25.152>

Recibido: 1 de noviembre 2022

Aceptado: 29 de noviembre 2022

Publicado: 9 de enero 2023

Rafael Maldonado Yopez

rafael.maldonadoye@gmail.com

Instituto de Tecnologías Sudamericano. Cuenca, Ecuador

Licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas, Universidad de Cuenca. Magister en Alimentos, Universidad técnica particular de Loja. Magister en dirección de cocina, Universidad de Girona. Docente investigadora en el instituto superior tecnológico Sudamericano. Coordinador de vinculación con la colectividad en la carrera de gastronomía, Ecuador.

Diana Sanchez Cabrera

diana.sanchezc02@gmail.com

Instituto de Tecnologías Sudamericano. Cuenca, Ecuador

Licenciada en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas, Universidad de Cuenca. Magister en Alimentos, Universidad técnica particular de Loja. Docente investigadora en el instituto superior tecnológico Sudamericano, Ecuador.

Marco Antonio Gomez Parra

marcantonio86@hotmail.com

Instituto de Tecnologías Sudamericano. Cuenca, Ecuador

Licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas, Universidad de Cuenca. cursando la Maestría en educación, mención en gestión del aprendizaje mediado por TICs; Especialista en dirección de FB, Universidad de Girona; docente investigador, coordinador general de la carrera de gastronomía, Ecuador.

Resumo

Devido à inexistente compilação bibliográfica sobre o bacon artesanal de Azuay e seu uso quase extinto no momento, a presente publicação visa realizar um estudo comparativo das qualidades organolépticas do bacon tradicional e seu contraste com o bacon industrial utilizado nas preparações típicas da gastronomia da província. Para o desenvolvimento deste trabalho, foram realizadas pesquisas e entrevistas estratificadas com pessoas das áreas rurais de Azuay, a fim de conhecer em primeira mão o processo de elaboração do bacon artesanal; posteriormente, foi realizada uma análise comparativa das características organolépticas dos dois produtos. Finalmente, a proposta foi validada perante um grande grupo de vendedores de alimentos típicos do mercado 27 de febrero e especialistas na área gastronômica. Como resultado, a diferença significativa na maioria dos atributos é evidente e a preferência pelo produto feito à mão é concluída.

Palavras-chave: Qualidades organolépticas; Bacon industrial; Bacon artesanal; Gastronomia azuayana; Estudo comparativo

INTRODUCCIÓN

El paso del tiempo ha influido de manera significativa en la cultura y tradiciones de Cuenca, capital de la provincia del Azuay ubicada en el austro ecuatoriano. Ciudad llamada en primer lugar Guapondelig por el pueblo Cañari, luego Tumipamba por los Incas y finalmente Cuenca nombrada por españoles, quienes ocuparon el territorio desde el siglo XVI (Durán et al., 2020). A causa de estos factores, se ha dado una transformación constante de la riqueza cultural y por supuesto de la gastronomía como componente medular de la misma. Dentro de este contexto, el cerdo se ha posicionado como uno de los principales productos de la alimentación local, siendo utilizado en la mayoría de fiestas tradicionales y platos emblemáticos (Padilla et al., 2022).

La cocina cuencana, al igual que la mayoría de las cocinas latinoamericanas, tiene un proceso histórico basado en productos agrícolas como la papa, maíz, yuca, quinua y calabaza. De igual forma, gracias al intercambio comercial entre los pueblos autóctonos americanos han sido añadidas algunas frutas desde la variedad de pisos climáticos del continente como la piña, guanábana, tomate, entre otros (Guacán y Velásquez, 2020). En vista de la escasez de proteínas de origen animal evidente en la América prehispánica, los alimentos introducidos durante el proceso de colonización española obtuvieron buena aceptación entre las poblaciones. Nuñez (2015) menciona que animales mamíferos domésticos (caballo, buey, asno, vacas, puercos, ovejas, cabras, etc.) fueron traídos a este continente y junto a ellos las técnicas de crianza y reproducción de las especies; de manera que fue viable una nueva propuesta culinaria en América cubriendo las necesidades alimentarias en las ciudades, cambiando así los hábitos de consumo de los colonos y de los habitantes nativos.

La provincia del Azuay cuenta con una cultura gastronómica de las más importantes de Ecuador, que con el paso de los años se ha ido transmitiendo entre generaciones; gracias a su variedad de ingredientes y métodos de cocción se ha formado una tradición culinaria que se ha difundido por sus habitantes (Gaskell y Nuñez, 2021). Sin embargo, gran cantidad de técnicas para la elaboración de platos tradicionales se han perdido en el tiempo. Tal es el caso del tocino ahumado, el cual con el pasar de los años se ha desvalorizado y en la actualidad es muy poco utilizado.

En este contexto, Borrero (2015) historiador gastronómico señala que la cocina tradicional cuencana se conforma desde época de la colonia, por la producción de ganado vacuno para elaboración de charqui (carne seca) y ganado porcino para el aprovechamiento de carne y grasa. Siendo este último el que tuvo mayor relevancia en el siglo XX. Por consiguiente, Padilla et al. (2022) mencionan que en la actualidad las fiestas tradicionales de la provincia giran en torno a una especie de ceremonia gastronómica en la que participan las familias y los amigos. Estas fiestas usan como producto principal el cerdo, el cual es sometido a un proceso de faenamiento y elaboraciones culinarias que duran varios días, sobre todo en la denominada fiesta del carnaval azuaya; celebrada anualmente en el primer trimestre previo a la semana mayor o semana santa.

No obstante, la investigación desarrollada por Toledo et al. (2021) enfatizan en la limitada literatura sobre el proceso técnico tradicionalmente ejecutado para la preparación del cerdo. Este proceso se ha transmitido entre generaciones de manera oral, por lo que son muy pocos los estudios de documentación que se han generado en función de la estandarización de estos métodos. Por ello, el grupo de investigación del Instituto Tecnológico Particular Sudamericano en colaboración con estudiantes de la Carrera de Gastronomía se planteó como objetivo realizar un estudio comparativo de las cualidades organolépticas del tocino industrial y el tocino artesanal. Para el logro de esta meta, se ha tomado como punto de partida a la presencia del cerdo

como materia prima principal, como una de las más representativas de la tradición gastronómica cuencana.

Finalmente, se considera que la importancia de la presente investigación radica en la recuperación y transmisión no solo de técnicas gastronómicas para la obtención del tocino tradicional, sino de una parte de la cultura del Azuay. Lo cual es fundamental, debido a que es información que no ha sido tipificada dentro de los libros de la cocina tradicional ni profesional al ser información que se ha transmitido por la costumbre de generación en generación; así mismo su valor radica en el potencial que tiene para desarrollar posteriores procesos más integrales en cuanto al enfoque con el que se afronta la enseñanza gastronómica desde la academia y al como esto puede guiar a la provincia y al país a un futuro más prometedor en cuanto al desarrollo culinario ecuatoriano.

MÉTODO

Se realizó un análisis descriptivo y se desarrolló una investigación de tipo aplicada ya que se planteó como problemática la inexistente recopilación bibliográfica sobre el tocino artesanal azuayo y su paulatina desaparición (Padilla et al., 2022). Con este fin se desarrolló la investigación mediante la caracterización del chacinado y su contraste con el comercializado y producido de manera industrial. Mediante un enfoque mixto se realizaron entrevistas estratificadas exclusivas para productores del tocino en mercados

locales (Cualitativo) con el fin de obtener el método de elaboración clásico. Estos atributos son medidos cuantitativamente al igual que las características del producto industrial con ayuda de un test basado en la escala de Likert. Desde el punto cuantitativo se dimensionan los atributos presentes en los objetos de estudio para el posterior análisis estadístico aplicando un análisis de varianza (ANOVA) junto a la prueba de Tukey, idónea para estudios comparativos con un elevado número de variables.

Para el levantamiento primario de información se utilizó el cálculo del tamaño de la muestra para la población finita tomando como factores: La población total ($N=39$), la probabilidad de éxito fracaso ($p/q = 50\%$) y el margen de error permitido ($e= 5\%$). Se aplicó la entrevista direccionada a la obtención de los insumos, cantidades y el método de elaboración del tocino artesanal cuencano; en la cual mediante un interrogatorio tipo test estructurado con 20 preguntas abiertas a 35 comerciantes de carnes y chacinados del mercado “27 de febrero”, se logró replicar el chacinado para su contraste. La posterior evaluación y comparativa se dio mediante una cata a ciegas en la cual se presentó un test de 7 preguntas basado en la escala de Likert a un panel entrenado conformado por 6 docentes del área de gastronomía del Instituto de Tecnologías Sudamericano en el cual reconoce la preferencia y distingue la aceptabilidad de los 2 chacinados tomando en cuenta aroma, color, sabor y textura.

Los 24 atributos tanto del tocino elaborado por el equipo de investigación como del comercial, se reportaron como la media con desviación estándar. Se realizó un análisis de

varianza (ANOVA) para comparación de medias y se empleó la prueba de Tukey al 5% ($p \leq 0,05$) de significancia para determinar la existencia de diferencia relevante. Todo, con la finalidad de darle un valor agregado al tocino tradicional e impulsar la gastronomía del Azuay. Como propuesta práctica, se planteó la inclusión de este producto en 6 recetas locales. La validación de la propuesta se realizó con ayuda de comerciantes y propietarios de locales de comida tradicional del mercado “27 de febrero” de la ciudad de Cuenca mediante un test. Así pues, el producto mejor puntuado fue utilizado en 6 elaboraciones típicas de la gastronomía azuaya. Estos resultados fueron recolectados mediante cuestionarios físicos aplicados al público general del mercado “27 de febrero”.

RESULTADOS

En función del objetivo propuesto, de la entrevista direccionada a los comerciantes del mercado “27 de febrero” se extraen las cantidades, insumos y el método de elaboración del chacinado en los mercados de Cuenca. Entre los resultados resaltan que, la papada de cerdo (1Kg) debe macerar en una mezcla de achiote (60g), manteca de cerdo (80g), ajo (80g), sal (46g) y comino (33g) durante 1 hora a 4°C para el posterior ahumado a 60°C por 4 horas. Además, en la misma entrevista se señaló que este chacinado es utilizado en elaboraciones de la gastronomía azuaya que a lo largo del tiempo han perdido notoriedad (sopa de lluspas, miszhqui aicha, loco de charqui, cuchi chaqui, tamal de mote casad, sopa de arroz de cebada).

Este chacinado junto al tocino comercial es sometido al análisis organoléptico y se reconoce si existe una disparidad significativa en cuanto a perfil sensorial del tocino industrializado, en contraste al tocino de manufactura artesanal tomando en cuenta: aroma, color, sabor y textura. En cuanto al aroma de los productos contrastados se obtuvo como cualidades características con varianza significativa a: condimento, químico, leñoso y herbal; dentro de los cuales el atributo químico fue el único en el cual el tocino semi industrial destacó. Además, el quinto atributo denominado frutal no presenta varianza significativa. De esta manera, la formulación establecida para el tocino artesanal refleja la mayor acogida en la valoración sensorial en cuanto a aroma se refiere puesto que el atributo químico no es percibido de manera positiva en los productos cárnicos terminados.

En el apartado color se trataron las propiedades: brillante, blanco, rojo, opaco, marrón y café de estos; los productos presentan disimilitud en las características: brillante, en el cual el tocino artesanal destaca favorablemente. Con respecto al atributo opaco, es el tocino semi industrial el que obtiene una calificación mayor y ya que, dentro de las características intrínsecas de esta cualidad, mientras menor es la valoración, es percibido de mejor manera. Los atributos rojo, marrón y café también son evaluados y no presentan varianza significativa indicando que en el ámbito del color la puntuación más cercana a la óptima es la elaboración artesanal. Como base en esta evaluación se realizó la valoración de los principales sabores básicos: dulce, amargo, salado, ácido; que se puede apreciar en la Tabla 1.

Tabla 1. Comparación en parejas de Tukey.

PRODUCTO	DULCE	AMARGO	SALADO	ÁCIDO
Tocino Artesanal	A	A	A	A
Tocino Industrial	B	A	B	A

En cuanto al amargor y a la acidez, no se encuentran diferencias relevantes; por contraparte la comparación en parejas de Tukey reconoce la diferencia entre el atributo dulce y salado visible en la Tabla 2.

Tabla 2. Medias de atributos de la característica sabor.

PRODUCTO	N	MEDIA DULCE	MEDIA AMARGO	MEDIA SALADO	MEDIA ÁCIDO
Tocino Artesanal	21	5,000	2,000	7,000	1,667
Tocino Industrial	21	3,000	3,000	6,000	1,667

Para identificar la dimensión de esta varianza se toma como referencia las medias de cada atributo, recordando que el rango de puntuación se encuentra entre el 0 y 10. Se reconoce que el tocino artesanal presenta una puntuación mayor en los atributos dulce y salado; además, denota una opinión general favorable en cuanto al balance del perfil organoléptico. La textura en boca fue dimensionada bajo las valoraciones: crocante, fibroso, graso, blando y seco; de las cuales las discrepancias significativas se hicieron presentes en los atributos fibroso y

seco con una valoración más alta para el producto semi elaborado, denotando a causa de las particularidades propias de estos atributos una percepción inferior.

En cuanto a la validación del producto, se realizó la aplicación del tocino ahumado de manera tradicional en seis preparaciones gastronómicas típicas del Azuay: sopa de lluspas, mizhqui aicha, locro de carchi, cuchichaqui, tamal de mote casado, sopa de arroz de cebada; comprobando el sabor, aroma, color y textura en dichas preparaciones (Tabla 3).

Tabla 3. Aceptación de las características organolépticas de propuesta gastronómica.

Producto	Aroma	Sabor	Textura	Color
Sopa de arroz de cebada	90%	85%	80%	85%
Cuchichaqui	90%	90%	100%	95%
Sopa de Lluspa	100%	85%	70%	85%
Mizhqui Aicha	90%	90%	83%	83%
Locro de Charqui	95%	78%	78%	74%
Tamal de arroz de cebada	75%	77%	75%	75%

Mediante un panel entrenado conformado por profesionales del área gastronómica, tecnológicos en gastronomía, jefes de cocina y propietarios de negocios se realizó el reconocimiento y validación de las seis elaboraciones; mismas que obtuvieron una gran aceptación, constatando el resultado de las características organolépticas de los platos previamente presentados con un promedio tipo moda de (4/5) siendo muy satisfactorio para la investigación ejecutada.

Discusión

Investigaciones previas como la de Padilla et al. (2022) reconocen la importancia del cerdo en el ámbito socio-cultural del Azuay presente en la tradición arraigada del producto en elaboraciones culinarias, simbolismos en festividades en inclusive en ritos religiosos; sin embargo poco se habla sobre estos platos típicos en la actualidad. En el presente estudio se corrobora la relevancia de estas elaboraciones y se aborda el tema desde

un enfoque que busca resultados prácticos. Atendiendo al objetivo de preservar y difundir el fruto de esta investigación se indaga mediante entrevista la formulación para el macerado y ahumado y se expresaron estos datos tanto cualitativa como cuantitativamente con la finalidad de obtener material fácil de reproducir y por lo tanto socializar.

Por otra parte, Toledo et al. (2021) realizaron un registro técnico gastronómico de la zona sur del país, concretamente del Azuay. Sin embargo, se encuentra limitado al no expresar de manera concreta el proceso completo de elaboración del chacinado. Es por esto que se ha complementado su investigación con varios test de aceptabilidad, basado en catas a ciegas para determinar el perfil organoléptico según el paladar actual y su posterior validación como se encuentra antes mencionado.

Se constató que el arroz de cebada elaborado con tocino ahumado tradicional tiene gran aceptación a lo que aroma se refiere (90%). Cabe recalcar también que las diferentes características organolépticas son aceptadas en el panel de degustadores. Guamán (2019) menciona que un estudio realizado en la provincia de Cañar-Ecuador, tiene una alta demanda de consumo de arroz de cebada como preparación gastronómica ancestral siendo el 100% de aceptación en una encuesta ejecutada a cincuenta personas; indicando que se consume generalmente los días lunes por inicio de semana, confirmando la aceptación y la mejora al producto con el uso del tocino artesanal.

Mientras tanto, los cuchichaquis son el plato con mejor aceptación organoléptica obtenidos en la degustación presentado un porcentaje superior

al 90%, y principalmente en textura en 100% de acogida, así como lo respalda Vásquez y Viñanzaca (2022) mencionando la importancia de los cuchichaquis en las fiestas tradicionales, y que uno de sus principales productos para la elaboración del mismo son los restos de fritada, a diferencia de los chaquis que solo se rellenan con queso, validando el uso del cerdo en las preparaciones gastronómicas y mejorando su sabor con el tocino de cerdo ahumado.

Con lo que respecta a la sopa de lluspas, Arroyo (2013) menciona que está compuesta por bolas de maíz, sin relleno y elaborada con costilla de res. Sin embargo, en el estudio realizado usando el tocino artesanal aporta un aroma característico de ahumado al 100% mejorando el sabor y color con un 85% siendo los más significativos. De igual manera se ejecuta el Mizhqui aicha teniendo un significado quechua dulce, sabroso y aicha carne (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2010), es un plato típico del Azuay siendo una especie de seco agridulce, ya que, el sabor ácido le aporta el tomate de árbol.

Asimismo, se elaboró el locro de charqui siendo una sopa espesa debido al uso de tubérculos; sin embargo, el sabor característico es el charqui significado quechua “carne deshidratada” (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2010). Se empleó en estas elaboraciones el tocino ahumado de manera artesanal, dando un valor más significativo en diferentes características organolépticas como es el caso del mizhqui aicha aportando el aroma (90%) y sabor (90%); mientras que en el locro de charqui representa mejoras en su aroma (85%), sabor

(78%) y textura (78%), teniendo una gran acogida en dichas elaboraciones. Al respecto, las personas participantes en la validación de la propuesta, luego de responder a preguntas relacionadas, determinan que promocionar e incentivar el uso de productos con identidad es un requerimiento para fortalecer la tradición local, con el objetivo de mantenerla viva a través de la difusión cultural gastronómica.

CONCLUSIONES

El producto que fue desarrollado de manera artesanal como sustituto del industrial, cumple con las características organolépticas necesarias que requieren las elaboraciones tradicionales del Azuay, de manera que al ser validado por profesionales del área gastronómica y por las personas que venden comida propia de la región en el mercado 27 de febrero, han considerado que el tocino artesanal a diferencia del industrial, representa la identidad gastronómica azuaya a pesar de ser un producto que no se lo elabora en la cotidianidad de las familias azuayas.

Es primordial destacar que se debe guardar y mejorar el uso de destrezas y elaboraciones de los antepasados, porque entender las bases permite entender la senda del antes y hacia dónde se quiere encaminar las tradiciones gastronómicas. De esta forma, según las opiniones, sugerencias y comentarios de los encuestados, en cuatro de cada cinco casos, en promedio, la adición de tocino ahumado artesanal cambió el sabor, aroma y textura de las preparaciones; es decir, el 80% está de acuerdo que es apto para su uso en el ámbito gastronómico, debido a que los expertos señalan

que mejoró sus características organolépticas.

Aspectos Éticos – Legales. Los autores declaran haber respetado las normas éticas salvaguardando lo establecido en el ejercicio profesional.

Conflicto de Intereses. En la presente investigación los autores declaran no haber incurrido en ningún conflicto que desglose cualquier interés personal al realizar el presente artículo.

REFERENCIAS

- Arroyo Villalobos, M. A. (2013). Nueva perspectiva de la cocina argentina y ecuatoriana utilizando técnicas diferentes para una cocina de vanguardia (Bachelor's thesis, Quito, 2013). Disponible en: <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/1801>
- Borrero, J. M. (2015). Dulcísima y sin fastidio: la alimentación cuencana en el siglo XVIII entrevista desde los textos y las imágenes. Pucara, (26), 115-133. Disponible en: <https://n9.cl/j5evq>
- Duran, X., Carpio, T. K. L., y Durán, M. (2020). Transformaciones del espacio urbano y doméstico en el siglo XX por la presencia del automóvil en Cuenca, Ecuador. Boletín Científico Sapiens Research, 10(2), 76-90. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7711517>
- Gaskell Bravo, C. M., y Núñez Morocho, A. L. (2021). Estudio de la gastronomía del cantón El Pan, provincia de Azuay (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química). Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/57528>
- Guacán Iles, B. M., y Velásquez Anrango, J. J. (2020). Aplicación de la hoja de maíz en platos típicos y ancestrales en la parroquia Eugenio Espejo utilizando la cocina creativa (Bachelor's thesis, Universidad Técnica del Norte. Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas). Disponible en: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10832>
- Guamán Loja, M. J. (2019). Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad cachi del cantón el Tambo provincia del Cañar. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/>

handle/123456789/14170

Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2010).
Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial del
Azuay.

Núñez, P. L. (2015). Las exploraciones oceánicas
españolas del siglo XVIII y los envíos de plantas
y animales desde América. Disponible en:
<https://eprints.ucm.es/id/eprint/30076/>

Padilla, M. F. P., Ochoa, D. T., y Villegas, R. A. M.
(2022). Tradición culinaria del Azuay: La fiesta
del carnaval y el protagonismo gastronómico
del cerdo. Revista Publicando, 9(33), 87-96.
Disponible en: <https://revistapublicando.org/>

<revista/index.php/crv/article/view/2274>

Toledo D., Padilla, M. F., y Martínez, R. A. M. M.
(2021). Registro técnico gastronómico de
elaboraciones tradicionales azuayas: una
propuesta para fomentar y mantener la cultura
desde los sabores. Ciencia Latina Revista
Científica Multidisciplinar, 5(4), 4265-4277.
Disponible en: [https://ciencialatina.org/index.
php/cienciala/article/view/617](https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/617)

Vásquez Guamán, H. R., y Viñanzaca Llapa, D. I.
(2022). La tradición alimentaria en Baños:
cambios y memoria (1950-2021) (Bachelor's
thesis, Universidad de Cuenca). Disponible en:
<https://n9.cl/4rh6y>