

**Registro técnico gastronómico de elaboraciones tradicionales azuayas:
una propuesta para fomentar y mantener
la cultura desde los sabores**

Daniel Toledo Ochoa

datoledo@sudamericano.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5661-662X>

Instituto de Tecnologías Sudamericano, Cuenca, Ecuador

María Fernanda Padilla Palacios

datoledo@sudamericano.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5661-662X>

Instituto de Tecnologías Sudamericano, Cuenca, Ecuador

Richard Antonio Martínez Villegas

rimartinez@sudamericano.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6655-9972>

Instituto de Tecnologías Sudamericano, Cuenca, Ecuador

RESUMEN

El presente artículo se enfoca en dos aspectos desarrollados en el Proyecto de Investigación de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, titulado “Estudio gastronómico de la cocina tradicional azuaya como aporte para la conservación y transmisión de la cultura de la provincia”. En este sentido, se exponen los resultados del diagnóstico y su análisis desde aspectos gastronómicos y culturales; y la propuesta de generación de información técnica, documentable y transferible de la cocina tradicional azuaya y, en particular, de su festividad de Carnaval como aporte a la cultura azuaya. La primera sección, se desarrolla con base en la revisión documental, así como la aplicación de entrevistas y encuestas sobre la asociación cultural gastronómica del Azuay con la festividad del Carnaval; del análisis de las prácticas culinarias representativas en cuanto a variabilidad de recetas y registro de métodos de elaboración que permiten su replicabilidad; y la trascendencia de estas elaboraciones tradicionales en el contexto actual. La segunda sección, se enfoca en establecer un lineamiento para las investigaciones, tanto documentales como experimentales que solventen los objetivos planteados por el proyecto; entre ellos, el registro técnico in situ de las prácticas gastronómicas del

carnaval azuayo, sus materias primas, métodos de cocción, tiempos, temperaturas y tendencias de consumo. Lo cual permitirá diseñar materiales didácticos (textuales y gráficos) que presenten esta información de una manera técnica y precisa, fomentando la reproducción de estas recetas y de la cultura que se encuentra detrás.

Palabras clave: gastronomía tradicional; cultura gastronómica; fiestas populares.

Technical Gastronomic register of traditional Azuayan cuisine: a proposal for promote and maintain culture through flavors

ABSTRACT

This article, entitled "Study of the traditional cuisine as a contribution to the conservation and transmission of the culture of the province of Azuay, Ecuador" focuses on two aspects developed by the Research Project of the Gastronomy School of the Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano. The results describe the diagnosis and analysis from the perspective of gastronomic and cultural aspects, as well as on the proposal of technical, documentable and transferable information about the traditional cuisine of Azuay and, in particular, of its Carnival celebration as a cultural expression of this province. The first section of the paper presents the results of a document review and interviews on topics such as the gastronomic and cultural connection of Azuay province with its Carnival festivity; the analysis of representative culinary practices and variability of recipes; the registry of elaboration methods that allow the replication of recipes; and the transcendence of these traditional elaborations in the current context. The purpose of this information will be to present a precise diagnosis that will serve as an approach and roadmap for the development of the Gastronomy School Research Project. The second section focuses on establishing guidelines for research, both documentary and experimental, that will address the objectives set by the Project. Among them, an emphasis is on the technical record in situ of the Azuayan Carnival's gastronomic practices, in particular its ingredients, cooking methods, times, temperatures and consumption trends. The aim of it is to design didactic materials (text and graphics) that present this information in a technical and precise way, encouraging the replication of these recipes and their underlying culture.

Keywords: traditional gastronomy; gastronomic culture; popular festivals.

Artículo recibido: 10. Junio. 2021

Aceptado para publicación: 16. Julio. 2021

Correspondencia: datoledo@sudamericano.edu.ec

Conflictos de Interés: Ninguna que declarar

INTRODUCCIÓN

La provincia del Azuay es una de las veinticuatro que posee el territorio ecuatoriano, ubicada al sur del país en la denominada “zona austral”. Debido a su geografía y fuentes hídricas, se ha constituido, históricamente, como una provincia prolífica en agricultura y ganadería, siendo estos la base del desarrollo de la gastronomía tradicional de la provincia (Martínez & Einzmann, 1993). No obstante, son las fiestas populares las que engalanan a la gastronomía azuaya. Es en estas fechas especiales, mayormente de corte religioso, donde se hacen visibles las elaboraciones más representativas y la versatilidad de las materias primas cultivadas en la provincia. En este sentido, se pueden mencionar las Fiestas de: Compadres y Comadres; Carnaval; Semana Santa; Corpus Christi; Pase del Niño Viajero; Navidad y Año Viejo por su relevancia en el ámbito gastronómico (Solarte, 2010).

Dentro de estas festividades es pertinente mencionar, por su importancia, la incidencia del Carnaval en la gastronomía del Azuay. La autora Eulalia Vintimilla menciona en su libro: *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, que esta fiesta familiar se caracteriza por la abundancia de comida la cual estaba presente durante los tres o cuatro días que podía durar la celebración. Menús formados por elaboraciones como:

Cuchicara o cascarita de chanco, chicharrones, sancocho y fritada, mote pelado, maíz tostado y llapingachos y ají, salsa de tomate para perrito, cebollitas encurtidas, alcaparras en vinagre, tamales de maíz pelado y famosa la infaltable sopa de mote pata quizás el más importante plato tradicional cuencano de todos los tiempos. (Vintimilla, 1993).

De este menú, es evidente la predominancia de una materia prima como punto de partida para la mayoría de las elaboraciones: el cerdo, que se constituye como el elemento primordial y centro de la actividad gastronómica de la Fiesta del Carnaval, las cuales abarcan desde la matanza y faena del animal hasta la elaboración de aperitivos, sopas, potajes, platos fuertes y embutidos acorde a lo mencionado anteriormente.

Por otra parte, se debe señalar que si bien esta fiesta durante el siglo XIX e inicios del XX se llevó a cabo como parte de una celebración de barrios¹, es decir que las elaboraciones culinarias formaban parte de la actividad familiar; estas se las servían indistintamente a quienes formaban parte de la Fiesta. Ya entrado el siglo XX, el

¹ Unidades estructurales caracterizadas por el paisaje urbano, contenido social, cultural y funcional dentro de una estructura urbanística mayor (Londoño, 2001).

Carnaval pasa a ser una celebración de corte más familiar pero las elaboraciones se mantienen (Encalada, 2005; Cordero, 2018). Por lo que se debe mencionar que proliferaron las “recetas” donde se especificaban las materias primas a utilizarse, cantidades empleadas, tiempos de cocción e incluso la manera de servir cada elaboración, las cuales varían entre cada familia, parroquia y cantón de la provincia.

Es por esto que, para el Proyecto de Investigación al cual refiere este artículo, y por medio del financiamiento del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, se planteó como eje investigativo y aplicativo al Carnaval y su cultura gastronómica basada en el cerdo como materia prima principal. A partir de esto, se analizaron las incidencias culturales de estas prácticas en el ámbito social azuayo, el registro técnico gastronómico de las elaboraciones típicas de esta fiesta y el estado del contexto tradicional del Carnaval y su gastronomía en la cultura actual. Todo lo anterior con la finalidad de obtener una mayor información que permita fundamentar la propuesta de registro técnico gastronómico de las elaboraciones tradicionales azuayas en torno a la festividad del Carnaval.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

De acuerdo con la metodología de investigación presentada en el Proyecto “Estudio Gastronómico de la Cocina Tradicional Azuaya como Aporte para la Conservación y Transmisión de la Cultura de la Provincia”, este artículo presenta la información y el análisis que permitió realizar el diagnóstico que sustenta la propuesta de: generar un registro documental técnico como aporte para el mantenimiento de las elaboraciones tradicionales gastronómicas como parte fundamental de la cultura del Azuay.

Para esto, se aplicó un enfoque investigativo mixto que incluyó tres etapas:

Etapa 1: se realizó un proceso de recopilación de información bibliográfica y documental sobre las prácticas culturales de la provincia del Azuay y la incidencia de las elaboraciones gastronómicas propias de estas. Se consideraron temáticas que abordaron el protagonismo de las Fiestas Populares y tradicionales y su vinculación con las elaboraciones culinarias; y los registros existentes que transfieran información técnica sobre el proceso de elaboración la gastronomía tradicional del Carnaval.

Etapa 2: Se aplicaron entrevistas a actores autoseleccionados que permitieron contextualizar desde una perspectiva experiencial y anecdótica la tradicionalidad del Carnaval en el Azuay. Con la finalidad de obtener información desde una perspectiva

antropológica, sobre la relación de la gastronomía como parte de la cultura y la sociedad; a la vez de contrastar la evolución de estas prácticas tradicionales en torno a la cultura actual.

Etapas 3: Se llevó a cabo una encuesta estructurada pre experimental y analítica a los estudiantes de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano de la Ciudad de Cuenca, a través de la cual obtener información sobre la trascendencia de la gastronomía tradicional ligada con la Fiesta del Carnaval azuayo. La encuesta se aplicó a un universo de 133 estudiantes pertenecientes a los Niveles Académicos de primero a quinto que cursan el periodo académico octubre 2020 – febrero 2021.

Es entonces que, por medio de estas tres etapas, se procedió a realizar un análisis en pos de plantear una problemática basada en un diagnóstico coherente y, a partir de esto presentar una propuesta pertinente y funcional a resolverse por medio del Proyecto de Investigación de la Carrera. Misma que vincule, por una parte, los saberes de diferentes actores gastronómicos de la provincia sobre las materias primas, técnicas y tradición que rodea a estas elaboraciones festivas; y por otra, la posibilidad de registrar técnica y profesionalmente dichos conocimientos por parte de la academia gastronómica, generando así documentos que motiven a mantener y perdurar este patrimonio culinario de la provincia.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Inicialmente, se partió de una búsqueda bibliográfica en la cual se identificó el potencial gastronómico tradicional de la provincia de Azuay vinculado a las Fiestas Populares. Dentro de estas fue evidente el protagonismo del Carnaval por la cantidad no solo de elaboraciones culinarias sino por la abundancia de cada una de ellas. Si bien esta Fiesta tiene sus orígenes en épocas antes de la colonia española (en aquel entonces se trataban de ceremonias que incluían ofrendas y sacrificios en busca de mejores cosechas agrícolas), no es sino con el sincretismo cultural que se establece como una fiesta de corte pagano previo a la celebración católica de Semana Santa (Encalada, 2005).

De tal manera que, dentro de concepciones sociales, culturales y religiosas azuayas se considera al Carnaval como una fiesta caracterizada por la abundancia de comida, bebida y por el desmán vano. Mismo que ha de purgarse en semanas posteriores consideradas, dentro del calendario católico, como tiempo de Cuaresma. En las cuales

ha de primar un comportamiento más recatado y que incluye una alimentación más austera y de purificación.

Es importante mencionar que, esta abundancia de elaboraciones culinarias generalmente era preparada dentro del núcleo familiar. En el cual, participaban diferentes actores según el proceso de elaboración de los platos tradicionales; mismo que partía desde la matanza del cerdo (materia prima principal y con la cual se obtienen la mayoría de elaboraciones), faena y posteriores cocciones (Vásquez, 1997).

Esta característica hizo que las recetas se diversificaran al punto de que existiera una “receta familiar” por cada casa que elaborase los platillos tradicionales del Carnaval. Lo cual decantó en una particularización de las elaboraciones que, en gran parte, se las transmitían generacionalmente entre los miembros de la familia adeptos a las artes culinarias. No obstante, al tratarse de un aprendizaje empírico, las técnicas, métodos de cocción, cantidades, y demás precisiones se representaban de manera coloquial y subjetiva.

Como ejemplo de esto, se puede mencionar, según la bibliografía consultada e información obtenida de entrevistas, factores de representación de cantidades de ingredientes para una elaboración tales como: pizca, atado, puñado o unidades de elementos. Los cuales no permiten una replicabilidad de la elaboración ya que dependen de subjetividades de la persona que en ese momento está realizando la elaboración.

De acuerdo con las fuentes bibliográficas revisadas, se pudo constatar la presencia de esta nomenclatura empírica o experiencial con los ingredientes y procesos para las elaboraciones tradicionales. En las Tablas 1, 2 y 3 se pueden observar los listados de las materias primas utilizados de acuerdo a la autora Eulalia Vintimilla, en el primer caso, en el segundo a un compilado desarrollado por el autor Pablo Cuvi para NESTLÉ y el tercero que hace referencia a la información presentada por la autora Nydía Vázquez.

Tabla 1: Listado 1 de ingredientes para la elaboración del “Mote Pata”

Unidad de medida	Cantidad	Ingrediente a usar
<i>Cucharada</i>	1	Manteca de chanco
	1	Orégano
<i>Cucharadita</i>	½	Ajo molido
	1	Manteca de color
	1	Comino
<i>Libra</i>	½	Carne de chanco
	1½	Mote pelado medio duro

Litro	1½	Caldo de la carne de chanco
	1½	Caldo de la cuchicara
Onza	4	Longaniza o chorizo delgado
	4	Salsa de pepa de sambo
	4	Tocino fresco, untado en achiote
Unidades	2	Cebollas paiteñas finamente picadas
	8	Dientes de ajo
	10	Granos de pimienta
	6	Tallos de cebolla vitalicia
Taza	1	Leche
No identificada	-	Sal y Pimienta

Fuente: (Vintimilla, 1993)

Tabla 2: Listado 2 de ingredientes para la elaboración del “Mote Pata”

Unidad de medida	Cantidad	Ingrediente a usar
Gramo	500	Carne de cerdo picada
	400	Cuero de chanco cocinado
	250	Longaniza
	200	Tocino
Kilogramo	1	Mote cocinado y pelado
Taza	½	Ají de pepa de sambo
	1	Leche
Unidades	2	Cebolla paiteña
No identificada	-	Sal, pimienta, comino, orégano y Manteca de color

Fuente: (Cuvi, 2001)

Tabla 3: Listado 3 de ingredientes para la elaboración del “Mote Pata”

Unidad de medida	Cantidad	Ingrediente a usar
Cucharada	1	Ajos molidos
	1	Manteca de color
Cucharadita	1	Comino
	1	Orégano
		Pimienta
Libra	1	Chorizo ahumado
	1	Lomo de chanco
	4	Mote pelado de buena calidad
	½	Pepa de sambo tostada, molida o licuada
	1	Tocino ahumado
Litro	1	Leche
Unidades	2	Cebollas grandes
No identificada	-	Hueso carnudo de chanco, sal,

Fuente: (Vázquez, 1997)

De tal forma que, se evidencian inconsistencias técnicas propias de un aprendizaje empírico previo a su difusión. En la Tabla 1 se pueden observar unidades de medida (cucharadas, cucharaditas, unidades y cantidades no identificadas); ingredientes (carne de chanco, mote pelado medio duro, chorizo delgado) y técnicas (untado en achiote) que no son precisas. Mas bien, estas dependerían de la interpretación subjetiva de la persona a cargo de realizar la elaboración del plato en cuanto a tamaño de las unidades, tipo de corte de la carne, términos de cocción, etc.

Caso similar, ocurre con la información presentada en la Tabla 2. Inicialmente hace uso de unidades de medición más técnicas como el gramo y kilogramo, pero luego incurre en referencias ambiguas como las unidades y la no determinación de una cantidad (también conocido en el argot culinario como “al gusto”).

La Tabla 3 aqueja similar realidad que las anteriores muestras. En esta se puede evidenciar nuevamente unidades de medida poco precisas como es el caso del ingrediente “cebolla”; mismo que además no determina su variedad. Otro ejemplo de esto es la inclusión de la materia prima “hueso carnudo de cerdo”; la cual no da detalles de su proceder anatómico animal ni de su cantidad.

La descripción de los procesos de elaboración, de los platos tradicionales del Carnaval no es ajena a las condiciones de imprecisión planteadas anteriormente. Si se mantiene el ejemplo de la elaboración “Mote Pata”, los registros documentados por la autora Eulalia Vintimilla mencionan:

- Cocine por separado la cuchicara en olla de presión y la carne de chanco en olla común, ambas carnes con tallos de cebolla, dientes de ajo y granos de pimienta.
- En una olla amplia y gruesa, haga un refrito con las mantecas, el tocino picado, cebollas, ajo molido y comino. Vierta en esto el caldo de carne y el de la cuchicara, hierva diez minutos y agregue el mote, dejándolo cocinar lentamente y moviendo para que espese un poco; añada sal y pimienta.
- Ponga luego la carne y la cuchicara picadas en pedazos pequeños. Guise con la salsa de pepa, añada la leche mezclada con nata cernida o crema y cocine cinco minutos más.
- Mientras tanto, corte la longaniza en cubitos de 1cm. Fríalos hasta dorarlos. Agregue el mote-pata; refriegue orégano y sívalo con alcaparras y ají verde en vinagre. (Vintimilla, 1993)

Por su parte, el detalle de la elaboración de acuerdo al autor Pablo Cuvi señala:

- 1) Cocine la carne en 6 tazas de agua hirviente condimentada. En una olla grande, aparte, haga un refrito con manteca de color, cebolla, ajo, tocino y comino. Vierta el caldo y deje cocinar, revolviendo con cuchara de madera.
- 2) Luego agregue la carne, la longaniza y el cuero. Licue las pepas de sambo con la leche y 1 taza de mote, agregue conjuntamente con el mote restante a la preparación anterior, deje hervir unos minutos, espolvoree orégano y sirva. (Cuvi, 2001)

Finalmente, la autora Nydia Vázquez proporciona la siguiente información sobre la elaboración de su versión de Mote Pata:

- 1) Cocinar la carne, huesos, chorizo y tocino con agua suficiente, sal y una cucharada de ajos molidos.
- 2) Cernir el caldo y cortar en pequeños pedazos la carne, chorizo y tocino.
- 3) Aparte, refrito con cebolla rallada, manteca de color, pimienta, comino, orégano y dos tazas de caldo. Luego de que la cebolla esté cocinada, agregar el mote, el resto del caldo, agua suficiente y las carnes picadas. Cocinar hasta que espese. Por último, poner la pepa de sambo disuelta en leche y cocinar por más tiempo, moviendo constantemente y controlar la sal. La consistencia es espesa y cremosa. (Vázquez, 1997)

En todos los casos presentados, y en otros revisados como los de (Montenegro, 2016; Ñauta, 2010; Zurita, 2012) es notoria la falta de precisiones en cuanto a cortes y tamaños de las materias primas a usar; así como los tiempos de cocción, temperaturas y texturas que deben alcanzar las cocciones. Esto sin dejar de lado a la evidente variabilidad que cada “receta” presenta pero que, a la vez, persiguen un mismo resultado el “Mote Pata”.

Esta particularidad, en cuanto a las imprecisiones, tanto en la descripción de materias primas como de los procesos a seguir para la elaboración de los platos tradicionales, se agrava cuando se trata de un registro oral. De tal manera que, se pueden mencionar referencias de medida como la pizca, puñado o atado; e indicativos para términos de cocción como “hasta que esté”. Los cuales nuevamente dejan un umbral amplio a la interpretación de quien esté llevando a cabo el proceso de cocción. No obstante, es esta última la principal fuente de divulgación de conocimiento, siendo la experiencia

transmitida oral y vivencial la que mantiene estas “recetas” con relativa vigencia entre los miembros de la familia azuaya.

De acuerdo con la encuesta aplicada a los estudiantes de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, se pudo constatar que las elaboraciones tradicionales se enmarcaban en un concepto familiar. Donde la mayor parte de quienes conocen de los procesos de estos platos tradicionales son personas con un rango de edad entre los 46 y 75 años y el conocimiento es adquirido, generalmente, por experiencias generacionales pasadas.

Sin embargo, a la fecha de realizado este estudio, el porcentaje de elaboración por parte de actores más jóvenes no supera 18%. Por lo cual, el formato de transferencia de conocimiento se ve amenazado por factores como: la pérdida del aprendizaje por aplicación y réplica de los procesos de elaboración y por el riesgo de olvido o confusión de la información por parte de los miembros familiares de mayor edad.

El análisis de la información presentada da lugar al planteamiento de la identificación, recopilación y tipificación de las técnicas de las principales elaboraciones gastronómicas del Carnaval de la provincia del Azuay. Para esto, se propone una segunda fase, con aplicación en el Proyecto de Investigación de la Carrera, fase centrada en el análisis in situ de las elaboraciones con el propósito de registrar aspectos relacionados con: materias primas y sus características; técnicas de cortes y porcionamiento; métodos de cocción, tiempos y temperaturas. Esta base de información permitirá diseñar documentos didácticos que aporten a la preservación técnica de las elaboraciones tradicionales.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se puede mencionar que, si bien en la provincia del Azuay existen varias fiestas populares, el Carnaval es una de las predominantes en cuanto a la carga cultural gastronómica. A su vez, se constató que la materia prima de la cual se obtienen la mayoría de las elaboraciones tradicionales es el cerdo. Lo cual ha permitido enfocar la aplicación del proceso técnico de recopilación y registro planteado por el Proyecto de Investigación de la Carrera de Gastronomía en dos aspectos generales.

Mediante la fase investigativa se determinó que la documentación existente sobre las elaboraciones gastronómicas tradicionales del Carnaval azuayo no ha sido tratada desde un enfoque profesional. Por el contrario, estos procesos de elaboración se han

mantenido en una tradición que se basa en la oralidad y en el empirismo de sus técnicas para desarrollar los platos típicos de esta Fiesta.

De igual manera, se evidenció al factor de difusión de conocimiento empírico se debe sumar la particularidad del contexto social que ha mantenido el conocimiento de los procesos de elaboración culinaria tradicional, el cual por lo general se trata de un sector demográfico de avanzada edad que depende de la transmisión oral y aplicativa de conocimiento que no siempre es aprovechado por las nuevas generaciones, significando un riesgo de que estos aprendizajes se pierdan.

Por tales razones, se considera pertinente la identificación, recopilación y tipificación de las técnicas de las principales elaboraciones gastronómicas tradicionales asociadas a la Fiesta del Carnaval de la provincia del Azuay con el objetivo de presentar a la sociedad documentos que sirvan de apoyo para la mantención de un patrimonio inmaterial azuayo que cuenta con una gran riqueza de sabores, aromas, cultura e historia.

Es importante resaltar que el objetivo del material a desarrollar a través de este proyecto de investigación no es suplantar las prácticas o experiencias de transmisión oral y familiar sino conformar un punto de partida que fomente la conservación de la cocina tradicional azuaya. De tal manera, se espera que la información presentada se vea enriquecida con los saberes de los diferentes actores de la gastronomía familiar y local.

Finalmente, se puede mencionar que estos procesos de documentación y posterior difusión de información basada en la tradicionalidad, son fundamentales para desarrollar posteriores procesos integrales en cuanto al enfoque con el que se afronta la enseñanza gastronómica desde la academia. A la vez del como estos pueden guiar a la provincia y al país a un futuro prometedor en cuanto al desarrollo culinario ecuatoriano.

REFERENCIAS

- Cordero, M. (2018). *Cuenca, Memoria y Cocina*. Cuenca: Editorial Don Bosco.
- Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito: Nestlé.
- Encalada, O. (2005). *La fiesta Popular en el Ecuador*. Cuenca: CIDAP.
- Londoño, D. (2000). El barrio ¿Una dimensión incomprendida? *Revista Académica e institucional de la UCPR*.
- Martínez Borrero, J. (25 de Febrero de 2021). Tradición culinaria del Azuay: *La Fiesta del Carnaval y el Protagonismo Gastronómico del Cerdo*. (M. F. Padilla Palacios, Entrevistador)

- Martínez Borrero, J., & Einzmann, H. (1993). *La Cultura Popular en el Ecuador*, Tomo I Azuay.
- Montenegro, E. (21 de diciembre de 2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Proyecto de investigación. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad San Francisco de Quito. Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.
- Ñauta, M. F. (2010). *Provincia del Azuay, Cantón Cuenca, Comunidad de Soldados: Gastronomía Típica*. (Bachelor's thesis, Universidad del Azuay). Cuenca.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Valverde, J. (25 de Febrero de 2021). *Tradición culinaria del Azuay: La Fiesta del Carnaval y el Protagonismo Gastronómico del Cerdo*. (D. Toledo Ochoa, Entrevistador)
- Vázquez de Fernández de Córdova, N. (1997). *Comida Tradicional del Azuay*.
- Vázquez de Fernández de Córdova, N. (2004). *Homenaje al paladar. Comidas y mistelas tradicionales del Azuay*. CIDAP.
- Vázquez de Fernández de Córdova, N. (10 de Septiembre de 2019). *Propuestas Culinarias Basadas en Elaboraciones Tradicionales Ecuatorianas*. (M. F. Padilla Palacios, D. Toledo Ochoa, Entrevistador)
- Vintimilla, E. (2005). *El sabor de los recuerdos. Cuenca-Ecuador, Mariscal*.
- Vintimilla, E. (1993). *Viejos secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca: Imprenta y Offset Atlántida.
- Zurita, P. (2012). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, El Pan, Guachapala, Paute y Sevilla de Oro, de la provincia del Azuay y propuesta de creación de una empresa especializada con técnicas ancestrales culinarias*. (Bachelor's thesis. Universidad Tecnológica).