



TRADICIÓN CULINARIA DEL AZUAY: LA FIESTA DEL CARNAVAL Y EL PROTAGONISMO GASTRONÓMICO DEL CERDO

AZUAYAN CULINARY TRADITION: THE CARNIVAL FESTIVITY AND THE GASTRONOMIC PROTAGONISM OF PORK MEAT

María Fernanda Padilla Palacios¹, Daniel Toledo Ochoa², Richard Antonio Martínez Villegas³

1,2,3 - Instituto de Tecnologías Sudamericano, Cuenca, Ecuador

1. Email: mfpadilla@sudamericano.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7003-7779>

2. Email: datoledo@sudamericano.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5661-662X>

3. Email: [rimartinez@sudamericano.edu.ec](mailto:rimarynez@sudamericano.edu.ec) ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6655-9972>

Recibido: 01/10/2021 Aceptado: 13/01/2022

Para Citar: Padilla Palacios, M. F., Toledo Ochoa, D., & Martínez Villegas, R. A. (2022). Tradición culinaria del Azuay: La fiesta del carnaval y el protagonismo gastronómico del cerdo. *Revista Publicando*, 9(33), 87-96. <https://doi.org/10.51528/rp.vol9.id2274>

Resumen:

El presente trabajo se ha enfocado en considerar uno de los aspectos más importantes de la cultura gastronómica azuaya; la tradición de la celebración del carnaval. Este se centra, específicamente, en las elaboraciones culinarias más representativas de la fecha, pero sobre todo aquellas en las que el cerdo se convierte en el principal ingrediente. La investigación aquí presentada, tiene el propósito de servir de soporte para el Proyecto de Investigación de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano "Estudio gastronómico de la cocina tradicional azuaya como aporte para la conservación y transmisión de la cultura de la provincia". El desarrollo de este artículo se basa en revisión documental y técnicas de entrevistas, sobre temas relacionados con el trascender cultural de la celebración del carnaval, su historia, costumbres y protagonistas, realizando un análisis cualitativo con enfoque exploratorio y descriptivo, mediante el cual se busca definir características culturales y culinarias importantes que permitan sustentar los procesos de elaboraciones gastronómicas de una de las celebraciones más representativas de la provincia del Azuay. Así, esta investigación se convierte en el complemento, pero sobre todo en sustento de conocimientos tradicionales, los que prioritariamente deben ser considerados antes de partir con soluciones técnicas en procesos de estandarización.

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

Abstract:

The present work has focused on considering one of the most important aspects of the Azuayan gastronomic culture; the carnival celebration. Specifically, on some of the most representative culinary elaborations of the date, but especially those in which pork becomes the main ingredient. This current research has the purpose of support the Research Project of the Gastronomy School of the Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano "Gastronomic study of the traditional Azuayan cuisine as a contribution for the conservation and transmission of the culture of the province". The development of this article is based on documentary review and interview techniques, on issues related to the cultural transcendence of the carnival celebration, its history, customs and protagonists, conducting a qualitative analysis with exploratory and descriptive approach, through which it seeks to define important cultural and culinary characteristics to support the processes of gastronomic elaborations of one of the most representative celebrations of the province of Azuay. Thus, this research becomes a complement, but above all a support for traditional knowledge, which should be considered as a priority before starting with technical solutions in standardization processes.

Keywords: traditional gastronomy, gastronomic culture, traditional celebrations.



INTRODUCCIÓN

La cultura popular ecuatoriana se ha conformado, a lo largo del tiempo, como el resultado del mestizaje entre las prácticas ancestrales endémicas y las introducidas en la época colonial española. La fiesta del Carnaval no es ajena a este formato al presentar un evidente sincretismo cultural, el cual comprende desde la influencia española el origen del nombre de la fiesta, su relación con la religión católica, la organización de desfiles, comparsas, juegos con agua y baile. Por otra parte, el formato del juego con agua y el acto de compartir alimentos entre asistentes a las distintas celebraciones culturales y rituales mantiene una cercana relación con la tradición indígena (Tapia & Jaramillo, 2018; Espinoza, 2019).

Es importante mencionar que, dentro del formato de celebración religiosa, el Carnaval se ha mantenido como una fiesta donde por tres días existe desenfreno de comida y bebida; por lo que se distingue de su fiesta previa, la navidad, que mantiene un perfil más familiar y ceremonioso; así como de la fiesta pos-Carnaval, la Semana Santa, donde prima el recogimiento religioso (Valverde, 2021; Huaraca, 2017).

En la provincia azuaya, la tradición del Carnaval se ha visto envuelta en un “ritual” gastronómico familiar. En el cual, durante los tres días que dura la fiesta se elaboran un sinnúmero de platos típicos carnavalescos; la mayoría de estos en torno al uso del cerdo como materia prima predominante. Es pertinente señalar que, debido a la importancia de esta materia prima, se generaba una logística familiar previa; en la cual se planificaba: el número de comensales; el tamaño,

edad y crianza del cerdo a usar; la compra del animal; su sacrificio; faena y cocción.

Sin embargo, era la “matanza del cuchi”, celebrada al amanecer del primer día de Carnaval, la que marcaba el inicio de la “ceremonia gastronómica”. Luego de este primer proceso, seguía el denominado “chaspado” del pelo y cuero del cerdo. Esto con el objetivo de obtener el primer producto tradicional del Carnaval, la “cascarita” o “cuchicara”.

En palabras del historiador cuencano Doctor Juan Martínez Borrero, se menciona que:

La “cuchicara” era el aperitivo inicial de este proceso, la que estaba lista a las once de la mañana aproximadamente, y asistían solamente aquellas personas más cercanas al círculo familiar. En esta faena participaban personas de la zona de Ricaurte y Machángara, quienes ayudaban a mi madre en toda la faena que era complicada, empezando desde el sacrificio, limpieza, extracción de la sangre, y procesos de elaboración. Recuerdo que se hacía una apuesta de cuanta manteca se iba a obtener de las lonjas extraídas del animal (Martínez, 2021 p.3).

Es así que, de esta faena se obtenía lo necesario para la elaboración de algunos de los platos más emblemáticos del Carnaval azuayo: morcillas blancas, morcillas negras, puchero, mote pata, sancochos, fritadas. Para lo cual, bajo la dirección de los dueños de casa, tanto hombres como mujeres se volvían actores presentes del proceso de cocinar estas tradicionales elaboraciones.

El presente artículo se enfoca entonces en un análisis más profundo de las costumbres y tradiciones culinarias de la fiesta del Carnaval del Azuay. Con la finalidad de dar a conocer cuáles



fueron los espacios, protagonistas y las elaboraciones que formaron (y, en algunos casos aun forman) parte de esta fecha especial. La información obtenida forma parte de los aportes teóricos del Proyecto de Investigación “Estudio Gastronómico de la Cocina Tradicional Azuaya como Aporte para la Conservación y Transmisión de la Cultura de la Provincia”.

METODOLOGÍA

De acuerdo con Jiménez (2020), el diseño de investigación, el enfoque, las técnicas e instrumentos empleados en el proceso investigativos garantizan el rigor académico y la calidad de la investigación. En correspondencia con los objetivos de la investigación, orientados al desarrollo de una propuesta de estandarización técnica de las elaboraciones tradicionales del Carnaval del Azuay como forma de transmisión y conservación de la cultura gastronómica, el estudio se aborda como una investigación descriptiva, transversal con enfoque mixto.

De tal forma, se ha considerado plantear una metodología de trabajo conformada por dos etapas investigativas:

Etapa 1: En esta se tomaron referencias bibliográficas y documentales sobre las prácticas culturales del carnaval. Se plasma el sentido de origen de la fiesta, la forma cómo esta se posee en la cultura, y los procesos gastronómicos involucrados en esta práctica tradicional.

Etapa 2: Se realizaron entrevistas a personas directamente relacionadas con el conocimiento de las características históricas-gastronómicas de la fiesta del Carnaval en la provincia del Azuay. En esta etapa se prioriza el análisis antropológico recogido desde las vivencias, experiencias y

anécdotas dadas dentro del entorno familiar y social de los entrevistados.

Las acciones desarrolladas en estas dos etapas permitan conocer y organizar la información sobre la tradición, costumbres, ingredientes y procesos de ciertas elaboraciones gastronómicas tradicionales más representativas del Carnaval azuayo. En este sentido, aportar con un precedente sólido y sustentable para la aplicación y propuesta principal del Proyecto; así como para posteriores investigaciones relacionadas con esta temática.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Luego de iniciar con la investigación bibliográfica, lo primero que se evidencia es la realidad del mestizaje que originó a la Fiesta del Carnaval en el Ecuador. Esto debido a las varias referencias que vinculan a la cultura española colonial y a la indígena autóctona. De tal manera que, el sincretismo cultural ha marcado diferentes espacios de la vida humana, entre ellos las celebraciones y su correlación con el desarrollo de la gastronomía festiva.

Esto se ve ejemplificado, claramente, en el protagonismo del cerdo (cuya versión doméstica – sus scrofa doméstica – fue introducida en épocas de colonia española) como materia prima culinaria no solo del Carnaval sino de la cocina criolla azuaya. Según Marialeja Cordero en su libro Cuenca, Memoria y Cocina, se resalta la preferencia por el consumo de la carne de cerdo, por parte de varios grupos humanos, no solamente por los cuencanos, sino, por habitantes de otras cantones y provincias del país. Comenta que “piaras de cerdos recorrían la ciudad de Cuenca”, sus dueños proveían de carne al mercado y a las familias, cuando éstas últimas no los habían criado



en las huertas de sus casas (Cordero, 2018).

Bajo el enfoque del Carnaval tradicional, es esta misma materia prima que, al mezclarse con los productos agrícolas locales, generaban (y generan) los platos típicos festivos. Sin embargo, a diferencia del cotidiano cocinar azuayo, emplear el “chancho de carnaval” estaba acompañado de un proceso específico de planificación y trabajo. Esto debido a que, al tratarse de una fiesta donde prima la abundancia, cada núcleo familiar (que generalmente reunía a dos o tres generaciones etarias) elaboraba los platos a partir de un cerdo entero. Por tanto, el proceso completo iniciaba con el cálculo de comensales; la selección del cerdo según peso, tamaño, edad y crianza; el sacrificio del animal; faena y cocción (Valverde, 2021; Cordero, 2018).

El primer paso del proceso culinario carnavalesco tradicional es el sacrificio del cerdo. Este estaba a cargo, generalmente de los hombres de la familia guiados por un “especialista” conocido como “matacuchi”. Una anécdota referenciada por varios actores que han formado parte de esta tradición señala que, al ser el sacrificio del cerdo una actividad que arrancaba muy temprano en la mañana, en su niñez recuerdan un repentino despertar dado por los “chillidos” emitido por el animal.

Luego de esta primera actividad, se procede a la elaboración de la “cuchicara”. Esta se trata una especie de aperitivo generado a partir del asado de la que es la piel del cerdo. Para esto se debe chamuscar repetidas veces la piel y luego se la raspa para retirar la capa superficial de pelo y grasa quemada; para finalmente obtener un fino corte de piel tostada con textura crocante que se adereza

con sal previo a su consumo. De acuerdo con la tradición culinaria se utilizaba, para el chamuscado y asado, hojas de eucalipto que, a más del calor aportaban un aroma y sabor adicional; lo cual dista de la realidad actual donde el único utensilio presente para realizar esta actividad es el soplete a gas (Matute & Vera, 2016).

Posterior a la obtención de este aperitivo, se procede al faenado del cerdo. Este proceso parte desde la planificación de las elaboraciones tradicionales a preparar. En conformidad con el menú más consumido en el Carnaval azuayo este consta de: puchero o mote pata, sancocho, fritada y morcillas. De tal forma, del proceso de faena se obtiene: manteca, tocino, carne magra, costillares, espinazo e intestinos. Tanto el puchero como el mote pata son elaboraciones tradicionales enmarcadas en las técnicas de sopas y potajes. Por tanto, son servidas como primer plato de los varios que acompañarán a lo largo de la jornada carnavalesca.

El puchero tiene orígenes claramente españoles. Este plato básicamente se trata de un guisado que incluye carnes, vegetales y, en algunas ocasiones frutas. Dentro de la fusión culinaria dada en el espacio de la colonia española en Ecuador, este plato adquirió diferentes versiones a lo largo del país. De acuerdo con el historiador gastronómico Julio Pazos, menciona una adaptación del puchero en la provincia de Chimborazo.

Una anciana señora, propietaria que fue de una hacienda en la provincia de Chimborazo, me instruyó sobre el arte de cocinar el puchero. Comenzó con la selección de recipientes. Se necesitaban ollas medianas, un cernidor, una paila



de regular tamaño. Como era un plato de hacienda, dijo, se preparaba para treinta o cuarenta comensales. Esta fue la lista de ingredientes: orégano fresco, perejil, culantro; sal, cebolla paiteña, ajo; pecho de res, espinazo de puerco, gallina, chorizo tipo español; camote, zanahoria blanca; garbanzo; col; yuca; clavo de olor, pimienta de olor, canela; peras uvillas, duraznos, membrillos, ciruelas pasas, plátano maduro; aceite o manteca de puerco y un trozo de raspadura. (Pazos, 2021 p.23).

En la provincia del Azuay, este plato adquiere una connotación de elaboración tradicional de la fiesta de Carnaval. Por tanto, se genera una variante específica que, a decir de la autora gastronómica Nydia Vázquez en su cuaderno de cultura popular *Comida Tradicional del Azuay* contiene: “Carne de cerdo (mitad carne, mitad hueso), col blanca, pepa de sambo o maní tostado, arroz para sopa (quebrado), ajo molido, comino, cebolla molida, manteca de color, leche, plátanos maduros cocido, sal” (Vázquez, 1997 p.12).

Según el chef John Valverde el puchero es una sopa característica del carnaval azuayo. Esta se elabora a partir de espinazo de cerdo, col y papas; aderezadas principalmente con comino, pimienta y orégano. En el contexto festivo del carnaval, este potaje, generosamente servido y alto en contenidos calóricos, se considera un reconfortante ante el frío propio del juego con agua entre quienes asisten a las fiestas carnalescas familiares (Valverde, 2021).

En el mismo orden técnico de la elaboración anterior, se encuentra el “mote pata”. Este potaje se ha constituido como uno de los platos más representativos del carnaval azuayo. Su nombre

mantiene una connotación más bien ancestral; a diferencia del puchero. Este hace referencia al maíz pelado y cocido (mote), y a la sobre cocción del mismo (patazcha). Posteriormente, con la hibridación gastronómica con la cocina española, se agregaron a la cocción carnes y condimentos que dieron lugar a una sopa espesa y contundente (Carchi, 2017; Vázquez, 1997; Martínez, 2021).

El Doctor Juan Martínez, historiador cuencano, menciona que, en la segunda mitad del siglo XVIII, el mote pata era un plato nacional. Sin embargo, por alguna extraña razón histórica difícil de identificar, terminó convirtiéndose en un plato exclusivamente cuencano (Martínez, 2021). Por su parte, la autora gastronómica Nydia Vázquez señala que este es un “plato tradicional típico de Cuenca, porque aquí se hacía, aquí nació, aquí se hace, siempre está presente en las fiestas de carnaval (Vázquez, 1997).

El proceso de elaboración del mote pata, a diferencia del puchero, constituye una serie de pasos que inician mucho antes que las fechas de la celebración del carnaval. Uno de ellos es la inclusión del tocino ahumado; tradicionalmente elaborado de manera familiar. Para obtener este producto, se debía colocarlo en una salmuera y luego ahumarlo al calor de las brasas de la cocina de leña en la azhanga; proceso que tomaba alrededor de diez días. Otro ejemplo es el mismo maíz cocido o “mote”. El cual tenía un previo pelado del grano (a través de una especie de nixtamalización) y posterior cocción prolongada en leña y olla de barro (Valverde, 2021).

En su etapa de elaboración, el mote pata aplica técnicas propias de las “sopas espesas” o potajes para fijar su sabor enriquecido característico. Para



esto, hace uso de bases a partir de grasa (tocino ahumado) huesos (usualmente espinazo o costillares) y carne de cerdo (solomillo y orejas). Es importante señalar que, a pesar de que en el nombre de esta elaboración resalta la palabra “pata” esta no hace ninguna referencia al uso de la pierna o pata de cerdo. Más bien, este vocablo se refiere a la sobre cocción del maíz dentro del potaje; generando una fuente de almidón que, conjuntamente con la pepa de sambo (producto que identifica a la gastronomía azuaya) servirán como agentes espesantes (Vázquez, 2019).

Una vez concluido el proceso de los primeros platos, se preparan dos nuevas elaboraciones a partir de la misma materia prima central de este estudio: el cerdo. El sancocho y la fritada son dos elaboraciones que están íntimamente ligadas y se obtienen de dos distintos momentos de su cocción. Tanto la primera como la segunda hacen referencia a sus nombres en cuanto a las técnicas gastronómicas aplicadas para su obtención. El sancocho se trata de una cocción en un medio líquido saborizado de la grasa y carne de cerdo. Para esto se utiliza, tradicionalmente, una paila de cobre; de la cual consigue una cocción más homogénea y que resulta en una carne tierna. Esta se servirá acompañada de papas hervidas y mote (Vintimilla, 2005).

Debido a la cantidad de ingredientes utilizados para estas dos elaboraciones, posterior al consumo del sancocho, aun restará grasa y carne en la paila. Es así que, para la fritada se prolonga la cocción de dicha materia prima hasta que los líquidos se evaporen. De tal manera, serán las grasas las encargadas de generar una suerte de caramelización en las carnes por medio de fritura. Al final se obtiene una carne crocante y

concentrada en sabores. Esta se acompaña de las mismas guarniciones que el sancocho, con la diferencia que a estas se las coloca en la paila ya vaciada de carnes, consiguiendo el llamado “mote sucio” o “papa sucia”; cuyo nombre hace referencia a que los retazos de carne frita oscura se adhieren a los nuevos ingredientes “ensuciándolos” (Vázquez, 2015; Vázquez, 2019).

Finalmente, el menú tradicional del carnaval azuayo concluye con la elaboración y consumo de morcillas. Estos embutidos, en sus versiones “blancas” y “negras” se elaboran a partir de la grasa de cerdo mezclada con vegetales y condimentos específicos para cada versión. El proceso de las morcillas inicia con el lavado de los intestinos (usualmente el delgado) del cerdo, mismos que posteriormente serán rellenos. El grado de cuidado y detalle de esta tarea pasa no solo por un aspecto de higiene y seguridad alimentaria sino también para eliminar rastros de olores (característicos de este ingrediente) no deseados. Para esto, se emplea agua tibia, limón, sal, harina o avena, y, antiguamente, chilco (Carchi, 2017).

Los ingredientes utilizados en la farsa a embutir para las morcillas blancas incluyen: col que finamente cortada y blanqueada; arroz y arveja cocida; cebolla cortada; ajo molido; hojas de perejil cortadas; orégano seco; manteca de cerdo; leche; y condimentos como sal, comino y pimienta. Sin embargo, registro de recetas evidencian que ésta adquiere ciertas diferenciaciones por adición de elementos como migas de bizcochuelo, galletas dulces o panela (Vázquez, 1997; Vázquez, 2019). De esta manera se obtienen sabores “lampreados” (mezcla equilibrada entre lo salado y lo dulce). Por otra parte, las morcillas negras mantienen los mismos ingredientes, exceptuando los elementos



dulces, y la inclusión de sangre fría de cerdo. Este último además de aportar a las morcillas su color negro característico, se encargará de aglutinar o unir a todos los elementos que la componen, evitando que al momento de porcionar y consumirlas se desquebrajen.

Una vez revisadas las principales elaboraciones gastronómicas presentes en el carnaval tradicional del Azuay, es pertinente mencionar que, a más de la documentación de materias primas, técnicas y procesos empleados en la elaboración de estas, el factor cultural humano es trascendental. Esto se constató en las diferentes entrevistas donde, mediante la oralidad, se describían y explicaban los nombres tradicionales de algunos ingredientes y sus usos dentro y fuera de las recetas de carnaval. Esta información obtenida por medio de la transmisión de conocimiento entre quienes estaban directamente relacionadas con la tradición culinaria familiar. También se demuestra que, tradicionalmente, los azuayos mantienen vínculos familiares y barriales estrechos. Es así que, los principales actores involucrados en los procesos gastronómicos típicos son núcleos conformados desde abuelos hasta nietos, amigos y vecinos cercanos y ayudantes; “Convirtiéndose en una fiesta que reunía a la familia y a su núcleo, otorgando un sentido de pertenencia a cada uno de los actores” (Cordero, 2018).

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La fiesta del Carnaval conlleva a un sinnúmero de tradiciones, considerándose como una actividad social de gran importancia para la cultura de nuestra provincia. El Carnaval como fiesta popular en la actualidad es una de las

demostraciones de la evolución cultural que, mediante el apego a sus raíces se mantiene. Esto a pesar de la influencia de la globalización cultural que tiende a desplazar las tradiciones de los pueblos.

La investigación pudo constatar que el menú tradicional del carnaval azuayo, mayoritariamente, se diseña en torno al uso del cerdo como materia prima. Para el uso de este se llevan a cabo diferentes procesos: la selección del animal, su sacrificio y faena. Posterior a esto, se destinan sus cortes a elaboraciones representativas como “cascaritas o cuchicaras”; puchero; mote pata; sancocho; fritada y morcillas.

Por medio de las entrevistas realizadas a colaboradores expertos, se corroboró que el Carnaval en azuayo se presenta como una suerte de ceremonia gastronómica. Misma que involucra a núcleos sociales conformados por familiares y amigos alrededor del procesamiento del cerdo la elaboración de los platos y el juego tradicional carnavalesco.

De la bibliografía consultada y los testimonios recopilados es importante señalar que:

- La oralidad es la fuente principal de transmisión de conocimientos gastronómicos. Por lo cual, no fue posible identificar una documentación precisa que tipifique técnicamente materias primas, procesos, tiempos de cocción, resultados y cultura de consumo.
- Si bien algunas de las elaboraciones gastronómicas más representativas del carnaval azuayo se mantienen vigentes, el proceso vinculado a la “matanza del cerdo” se ha tornado prescindible en las nuevas



generaciones.

- Los procesos tradicionales de obtención de materia prima y de cocción de las elaboraciones han variado conforme a la actualidad de los núcleos familiares. De tal forma se utilizan ingredientes preprocesados (cortes de carne empacados, charcutería y aliños semi o industriales); inclusive, la adquisición de las elaboraciones como tal.

No obstante, a pesar de todos los cambios temporales (desde las raíces culinarias tradicionales más arraigadas, hasta la actualidad) se puede mencionar que el cerdo sigue considerándose como un elemento de valor gastronómico para el carnaval de la provincia. A su vez, las elaboraciones obtenidas de este, aportan a la generación de un espacio donde se comparte de una fiesta tradicional-familiar.

Finalmente, se recomienda que, para una documentación técnica asertiva de los procesos y elaboraciones tradicionales del carnaval azuayo, es imperante conocer y adentrarse en la cultura gastronómica que engloba esta fiesta. Con lo cual, comprender la ideología detrás de la “ceremonia de la matanza del cerdo”; es decir, la relación entre materias primas, cocciones y las experiencias que estas dejan en quienes son parte de esta celebración. Esto con el objetivo de generar un documento equilibrado que retrate técnica y cultura.



REFERENCIAS

- Carchi, D. (febrero de 2017). Estudio gastronómico del plato motepata en la ciudad de Cuenca. Trabajo de titulación. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química Carrera de Gastronomía.
- Castro, D. (2010). Glosario del Patrimonio cultural inmaterial del Azuay. Cuenca: Don Bosco.
- Cordero, M. (2018). Cuenca, Memoria y Cocina. Cuenca: Editorial Don Bosco.
- Espinoza, F. (2019). Diseño de un producto editorial ilustrado para preservar y difundir las fiestas populares entre los jóvenes cuencanos. Universidad del Azuay.
- Huaraca, D. (junio de 2017). El carnaval de Guamote como símbolo cultural del Ecuador y su incidencia en la opinión pública de los habitantes de 15 a 40 años de la parroquia la matriz del cantón Guamote de la provincia del Chimborazo en el período enero –junio 2016. Proyecto de investigación. Riobamba, Chimborazo, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo. Facultad de Ciencias Políticas y administrativas Carrera de Comunicación Social.
- Jiménez, L. (2020). Impacto de la Investigación Cuantitativa en la actualidad. *Convergence Tech*, 4(IV), 59–68. <https://doi.org/10.53592/convtech.v4iIV.35>
- Martínez, 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)
- Matute, R. et Vera, D. (19 de marzo de 2016). El plato azuayo se remoza, pero no pierde lo tradicional. *El Telégrafo*. Recuperado: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/de7en7/1/el-plato-azuayo-se-remoza-pero-no-pierde-lo-tradicional>.
- Pazos, J. (13 de febrero de 2021). Gran hazaña del Ecuador, el puchero. *El Comercio*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/gran-hazana-ecuador-puchero-gastronomia.html>
- Tapia, E. y Jaramillo, R. A. (2018). Importancia de la gastronomía tradicional en el carnaval y su valor en la identidad cultural de Guaranda. Guaranda: Quito.
- 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, N. (1997). Comida Tradicional del Azuay. CIDAP.
- Vázquez, N. (2015). Ashanga cocina morlaca. Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca
- Vázquez, N. (10 de septiembre de 2019). Propuestas Culinarias Basadas en Elaboraciones Tradicionales Ecuatorianas. (M. F. Padilla Palacios, D. Toledo Ochoa, Entrevistador)



Vintimilla, E. (1993). Viejos secretos de la Cocina Cuencana. Cuenca: Imprenta y Offset Atlántida.

Vintimilla, E. (2005). El sabor de los recuerdos. Cuenca-Ecuador, Mariscal.