

## Revalorización del Chicharrón Colorado como Plato

### Típico de la Provincia Huancayo, Junín, Perú.

## Revaluation of Chicharron Colorado as a Typical Dish of the Huancayo Province, Junín, Perú.

**Ashly Melissa Lizarbe-Suárez**

Email: [melissalizarbesuarez@gmail.com](mailto:melissalizarbesuarez@gmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1295-3223>

Universidad Nacional Autónoma de Huanta

**María Guadalupe Valiente-Campos**

Email: [guadalupevalientec@gmail.com](mailto:guadalupevalientec@gmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4746-7447>

Universidad San Martín de Porres

**Keila Estefania Vilema-Herrera**

Email: [keivh094@gmail.com](mailto:keivh094@gmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4692-9272>

Universidad San Martín de Porres

**Giovanna Jackeline Serna-Silva**

Email: [gja.silvass@gmail.com](mailto:gja.silvass@gmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5042-4085>

Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba-UNIQ.

Recepción: 15/06/2021 Aceptación: 30/06/2021 Publicación: 30/07/2021

### Resumen

Los saberes ancestrales son parte del patrimonio de una comunidad y es importante resaltar el valor cultural de la gastronomía mediante el reconocimiento de su historia, preparación, la técnica, utensilios, método artesanal, entre otros aspectos tradicionales que son parte de la herencia local. Con el objetivo de revalorizar el plato tradicional del Chicharrón colorado como parte de la gastronomía de la Provincia de Huancayo. El estudio, de carácter descriptivo y un enfoque mixto, mediante la aplicación de entrevistas, encuestas y revisión bibliográfica. Como resultado se determinó el nivel de consumo e inclusión en eventos culturales como las fiestas costumbristas y ferias del distrito de Huancayo, la caracterización de sus nutrientes, procesamiento, desde la crianza del cerdo y la carne de porcino por su distinción de organolépticas, siendo el cerdo criollo el más preferido. De esta manera, se destaca la producción del plato típico de chicharrón colorado, su potencialidad de la crianza del porcino criollo, siendo familias en pobreza las principales beneficiadas ya que los crían por necesidad y seguidamente los comerciantes que lo procesan para su venta. A su vez, se reflexiona que la riqueza cultural gastronómica no se asocia solamente al sabor u olor de los platos, sino a la

*Scientific Research Journal*

Centro de Investigación y Desarrollo Intelectual CIDI

E-ISSN: 2789-2727 / Núm. 1 Vol. 1, 70-83, Julio 2021 / [www.srjournalcidi.org/](http://www.srjournalcidi.org/)

<https://doi.org/10.53942/srjicidi.v1i1.47>

experiencia del gusto, a la interacción, intercambio cultural y de diálogo de los asistentes de la mesa de comida y a la conservación de su conocimiento empírico, como costumbres, tradiciones ancestrales y su patrimonio inmaterial.

### **Palabras clave:**

Gastronomía, saberes ancestrales, fiestas costumbristas, gastronomía chicharrona colorado.

### **Abstract**

Ancestral knowledge is part of the heritage of a community and it is important to highlight the cultural value of gastronomy by recognizing its history, preparation, technique, utensils, artisanal method, among other traditional aspects that are part of the local heritage. With the aim of revaluing the traditional dish of Chicharrón Colorado as part of the gastronomy of the Province of Huancayo. The study, of a descriptive nature and a mixed approach, through the application of interviews, surveys and bibliographic review. As a result, the level of consumption and inclusion in cultural events such as traditional festivals and fairs of the Huancayo district was determined, the characterization of its nutrients, processing, from the raising of pig and pork meat due to its organoleptic distinction, being the creole pork the most preferred. In this way, the production of the most preferred. In this way, the production of the typical dish of red pork rinds stands out, as well as its potentiality of raising the Creole pig, being families in poverty the main beneficiaries since they raise them out of necessity and then the merchants who process it for sale. At the same time, it is reflected that the gastronomic cultural richness is not only associated with the taste or smell of the dishes, but with the experience of taste, the interaction, cultural exchange and dialogue of the food table assistants and conservation of their empirical knowledge, such as customs, ancestral traditions and their intangible heritage.

### **Keywords:**

Gastronomy, ancestral knowledge, traditional festivals, chicharrona colorado gastronomy.

### **Resumo**

O saber ancestral faz parte do patrimônio de uma comunidade e é importante destacar o valor cultural da gastronomia, reconhecendo sua história, preparo, técnica, utensílios, método artesanal, entre outros aspectos tradicionais que fazem parte do patrimônio local. Com o objetivo de reavaliar o prato tradicional de “Chicharrón Colorado”, torresmo vermelho, como parte da gastronomia da Província de Huancayo, foi realizado o estudo, de natureza descritiva e abordagem mista, através da aplicação de entrevistas, pesquisas de campo e revisão bibliográfica. Como resultado, foi identificado o nível de consumo do prato e sua inserção em manifestações culturais, como as festas e feiras tradicionais do distrito de Huancayo. Incluindo o reconhecimento de carne suína como

organoléptica, especialmente a criola, a caracterização dos seus nutrientes e processamento, o que envolveu o reconhecimento da cadeia de valor que tem início nas granjas. Cabendo destacar a evidencia do impacto económico que este prato provoca, uma vez que a criação de suínos torna-se uma oportunidade económica para famílias em situação de pobreza, pois conseguem ter renda a partir da comercialização com atravessadores que processam o produto para o consumidores finais. Por fim, refletise que a riqueza cultural gastronômica não está associada apenas ao sabor ou aroma dos pratos, mas à vivência do paladar, à interação, ao intercâmbio cultural e ao diálogo entre comensais, chefes de cozinha e demais profissionais da gastronomia, tanto quanto à conservação de seus conhecimentos empíricos, como costumes, tradições ancestrais e seu patrimônio imaterial.

### **Palavras chave:**

Gastronomia, saberes ancestrais, festas tradicionais, gastronomia chicharrona colorado.

## **1. Introducción**

El desarrollo de la gastronomía peruana en estos últimos años ha ido en aumento, asimismo en la provincia de Huancayo con sus diferentes platos típicos de la misma zona, eso responde a la evolución histórica de nuestra sociedad. La investigación muestra la evolución del chicharrón colorado en la provincia de Huancayo, teniendo en cuenta que la gastronomía como el estudio a la relación del hombre, su valor nutricional, alimentación directa con su entorno, como también la gastronomía estudia las culturas, en este caso tomaremos como eje principal la provincia de Huancayo con su plato, chicharrón colorado siendo una fusión de sabores asimismo de culturas emigrantes en los años 1998 hasta la actualidad.

La crianza del porcino en el distrito de Huancayo en el devenir de los años ha venido experimentando variaciones en los sectores agropecuarios, en la comercialización, y en el consumo. Muchas familias que crían los porcinos, lo hacen de una manera muy simple y a una escala menor y otros en cambio de una manera tecnificada, lo que ha traído consigo su presencia en las importantes cadenas de supermercados en el Perú, obligándoles en muchos caso a mejorar los procesos de producción, distribución y venta con calidad del producto y apto para el consumo de las muchas familias.

La característica más sustancial de la carne porcina son sus atributos únicos como: el color, nivel de grasa, terneza, jugosidad y sabor, aspectos atrayentes en la decisión de compra del consumidor, asimismo, es importante destacar que la raza híbrida o criolla tiene influencia directa y diferenciada en el tipo de preparados culinarios. En este sentido, el estudio busca revalorar el valor cultural del plato tradicional Chicharrón Colorado, resaltándolo desde la arista patrimonial y nutricional.

## **2. Estado del arte**

### **2.1 La gastronomía como patrimonio cultural**

La gastronomía se remonta al mismo momento de la aparición del hombre en la tierra; siendo así, vemos que desde la prehistoria influyen aspectos como la geografía, rasgos biológicos y físicos y en las estructuras socio-culturales que nos permiten entender patrones de alimentación y preferencias. Por lo que se puede percibir cambios en los diferentes periodos del hombre desde el arcaico en adelante por los vestigios encontrados de su régimen alimentario. De esta forma, la evidencia antropológica muestra que el hombre, al cocinar sus alimentos con agua en contenedores, desarrolla los primeros métodos de cocción en los que los alimentos se cocina sin estar expuestos directamente a la flama del fuego (Bode, 1999). Es importante señalar que además de cubrir una necesidad básica de alimentarse, el hombre se alimenta de diversos contextos sociales, ya que de un acto de consumo pasa a un acto de expresión cultural, de comunicación y convivencia. Magri (2020) menciona que "...a través de la comida nos conocemos; a partir de los usos, costumbres y gustos en la mesa podemos entablar diálogos interculturales" (p. 32). De ahí que, se destaca que la cultura crea un nexo en las comunidades, es un factor significativo que forma un vínculo emocional mediante la experiencia de los sentidos.

Va más allá de ser un hecho de alimentar al ser humano, es una mezcla entre lo cotidiano de una localidad, las costumbres heredadas, la relación e interacción de los participantes en la mesa, el tiempo de preparación y cocción, inclusive, quien prepara los alimentos, todo forma parte de un rasgo cultural distintivo en una familia, un núcleo o una comunidad. Por este motivo, se dice en un lenguaje coloquial, que la comida es el ingreso al corazón de una persona.

El mundo posmoderno vive muchos cambios, una evolución constante, sinónimo a una exploración a lo desconocido y de creación de recursos innovadores nacidos de un proceso para nutrir deseos básicos de nutrición en el ser humano, personas del buen comer y de las exigencias de los sentidos para generar un gran espacio propio para el placer y la convivencia de los estados de ánimo y el apetito. (Soria, 2006, citado en Colucci-Gonzales, M. y Falcón-Soto, A.,2013)

Por otra parte, al hablar de la gastronomía no podemos omitir la figura del profesional que trabaja en este entorno, cuya labor tan esmerada genera nuevas formas, corrientes, técnicas y clasificación de la gastronomía; pugnando polémicas sobre el campo de la gastronomía y participando activamente en la evolución y revolución del arte en la cocina (Revel, 1980)

## **2.2 Fiestas costumbristas**

Ya Arguedas (1968) menciona que la aparición y concesiones a personajes de importancia para el medio, como la figura de una Santa o un Santo Patrón de una zona otorgo entre otros a los pueblos originarios, españoles, mestizos y criollos, fechas de festejo popular (yuxtaponiendo o fusionando a las festividades costumbristas tradicionales) en la que se mecanizo el dominio colonial que retomó, lo forzó y diversifico la tradición con fiestas, danzas, músicas y la introducción de la comida como parte importante de esta festividad, distinguiéndola de las demás regiones, haciéndolas propias y diferentes con arraigo netamente popular; todo ello da lugar a realizar estudios más profundos sobre la diversidad no solo gastronómica sino también sobre la cultura, cosmovisión, adaptación socio-cultural y aprendizaje en los diversos contextos(Cardaillac, 2002).

## **2.3 Chicharrón colorado: origen, ingredientes, preparación y nutrición**

El origen del chicharrón colorado se remonta a la época de los españoles, especialmente con la llegada de los las personas de color a la colonia, con costumbres diferentes y que se dedicaba a la crianza de los cerdos. Después de la, la mayoría de estas personas, se dedicaron a la crianza de ganado de cerdos. Existen diferentes relatos

de que en toda la explanada que se encuentra a orillas del río Isabela y del Ozama fueron criaderos de puercos en aquellos tiempos. De tal manera, que esta práctica es un patrimonio cultural que dio origen al chicharrón colorado que tenía el objetivo obtener grasa de esta carne que era requerida para la lubricación de sus alimentos (manteca), además era usado como alimentos para otros animales (*Historia Del Chicharron :: Gastronomía Perú*, 2015).

Tablas 1 y 2, Ingredientes y preparación del Chicharrón Colorado.

**Tabla 1**

*Ingredientes*

---

**Ingredientes del plato típico Chicharrón Colorado**

---

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| ● 1 kilo de arroz                          | ● 100 gramos de ají colorado molido  |
| ● 2 cucharadas de ajo molido               | ● Pimienta y comino al gusto         |
| ● Sobre de ají amarillo o polvo de palillo | ● Sal al gusto                       |
| ● 2 kilos de carne de cerdo                | ● Aceite lo necesario                |
| ● ½ cucharada de orégano                   | ● 1 kilo de papa mediana sancochada  |
| ● Mitad de cebolla                         | ● Alverja y Zanahoria (Huaman, 2018) |
| ● 1 und. De apio                           |                                      |
| ● 2 ajos enteros                           |                                      |
- 

**Nota.** Los ingredientes varían según al lugar, este es la preparación del plato típico en Huancayo

**Tabla 2**

*Preparación del Chicharrón Colorado*

---

<b>Pasos</b>	<b>Descripción</b>
<b>1</b>	En una olla dorar el ajo y luego poner el sobre de palillo remover y agregar 6 tazas de agua hervida y luego el arroz, sal al gusto. Dejamos sancochar y removemos según lo necesario, bajas fuego para que continúe graneando.

---

- 
- 2 Sancochar la papa, lavando, luego se pela y se guarda
  - 3 En una olla con un litro de agua sancochar la carne de cerdo con 4 dientes de ajo entero, orégano un pedazo de cebolla, el otro pedazo de apio y sal al gusto, dejar sancochar bien y reservar la carne retirando del caldo, reserve el caldo.
  - 4 Dorar la carne de cerdo en abundante aceite por ambos lados y reservar.
  - 5 Hacer remojar el ají panca colorado de un día para otro, luego licuarlo; después ponerlo en una olla y dorar el ají colorado y agregar el ajo molido y dorar todo, removemos bien.
  - 6 Después añadir un poco de aceite y luego añadir medio litro de caldo (retirando la grasa) y dejar que hierva con sal al gusto. Luego agregue las presas de cerdo y las papas o agregar de poco en poco para que sirva mezclando.
  - 7 Sancochar las arvejas para que adorne y el arroz.
  - 8 Servir en un plato el arroz amarillo adornado con alverjitas y a su costado las papas y encima la carne cerda con jugo6. (Huaman, 2018)
- 

## 2.4 Nutrición

La alimentación depende del factor más importante, económico y cultural. La guía de nutrición menciona al respecto, sobre la nutrición con un grupo de procesos físicos donde el organismo procesa y utiliza los nutrientes de los alimentos, además la salud de la persona esta relacionada con la calidad de nutrientes que consume, por lo tanto si se quiere mejorar nuestra nutrición se debe mejorar nuestros hábitos alimentarios. (Fraternidad-Muprespa, 2018)

Cuando se habla de nutrición se entiende que es un proceso importante para la vida y complejo a la vez, donde confluye un proceso totalmente sui generis obteniendo

de los alimentos ingeridos las sustancias llamadas nutrimentos usados por las células para el metabolismo adecuado convirtiéndolos en energía usada por nuestro cuerpo para vivir óptimamente.(Lamas, 2012)

## 2.5 Valor nutricional

Las proteínas constituyen la mayor parte del músculo estriado, esta contiene la proteína carnina más elevada de valor biológico, de tal manera que presenta el 25 y 30 por ciento de las proteínas consumidas en los países industrializados y el 12 y 20 por ciento en los países en desarrollo (Carballo & López, 2000).

La carne de cerdo contiene en promedio 14,5 g de proteínas por cada 100g, aunque este nivel es mayor cuando se hable de la parte muscular y poner un ejemplo de que contiene proteínas de cerdos autóctonos de raza rústico, el contenido de proteínas en el músculo Longissimus de un cerdo de 90 kg de raza Neijiang fue de 23,9%, el cerdo de raza Rongchang 24,8% y el cerdo de 85kg de raza Chenghua de 25,8%. (Meiqing, 2001; citado en Añazco M., 2015, p. 25)

## 2.6 Ganadería porcina en el Perú

La porcicultura, se constituye en una excelente alternativa de producción de proteínas. El Perú no es muy desarrollada esta actividad y ha tenido un mínimo crecimiento según estimaciones del ministerio de agricultura (MINAG, 2013, citado en, Añazco,2015) la tasa de crecimiento es de 2.4% de manera anual. Creemos que mediante políticas de ayuda y atención al sector podría mejorar hasta convertirse en una oportunidad de negocio para muchos sectores deprimidos de las regiones.

## 2.7 Variedades de cerdo

El concepto genérico de raza engloba a animales que responden a un estándar racial y que poseen características productivas susceptibles de ser mejoradas mediante selección que luego transmitirán a su descendencia (Cadillo, 2008). A nivel nacional existen las razas tradicionales y más conocidas como: Landrace, yorkshire, Hampshire,

duroc; criadas con posibilidad de producción intensiva (MINAG, 2013, citado en, Añazco,2015)

## **2.8 Color de la carne de cerdo**

El color del cerdo está determinado por el estado químico del pigmento mioglobina, proteína que se encuentra en los muslos del animal; la mioglobina es una proteína y la globina está compuesto por un átomo central de hierro, en y sus enlaces con diferentes gases se determina el color del pigmento. En la carne fresca de cerdo existe la mioglobina en una forma oxigenada también conocida como oximioglobina la cual presenta un color rojo brillante, y un rojo púrpura está asociado a la hemoglobina no oxigenada, la oxidación de la mioglobina a metamioglobina da como resultado un color más café en la carne de cerdo (Van,E., 2000; citado en Añazco Dilas, M.L., 2015, p.33)

## **2.9 Mercados locales**

En el Perú esta actividad está realizada por pequeños productores campesinos que se dedican a la crianza de ganado porcino como actividad económica complementaria y que entra en los mercados locales en cantidades pequeñas, Chuqui (2018) menciona que el 89% de la producción de cerdos criados en el traspatio de las casas, se comercializa con intermediarios, que a su vez las venden mayormente a mercados y negocios de alimentación. En este tipo de mercado, los consumidores finales buscan satisfacer no solo una preferencia o gusto sino también los nutrientes que posee, por lo que se recurre a comprar carne de cerdo, que a decir de muchos es, “sano criado en chacra y a precios cómodos”, aunque a veces los mercados de carne de cerdo se enfrentan a escasez, precios elevados, dudosa procedencia, miedo a la cisticercosis, aumento de peso de quien lo consume; razones por las que se deja de lado esta carne.

## **3. Método**

El presente trabajo de investigación corresponde al nivel de investigación descriptivo, con enfoques cuantitativos y cualitativos, con el uso de muestreo no probabilístico. Para la recopilación de información se utilizó las técnicas de encuesta y entrevista, por lo que se diseñó un cuestionario conformado por 8 preguntas enfocado

a los consumidores del plato tradicional Chicharrón colorado, se aplicó el instrumento vía online a una muestra de 15 habitantes de la localidad de Huancayo, Perú.

A su vez se entrevistó a 3 personas longevas de la localidad que han heredado los saberes ancestrales referentes a la preparación del plato tradicional y se logró una fase de saturación de sus respuestas sobre el proceso de transmisión de conocimiento como herencia patrimonial.

#### **4. Resultados**

Las encuestas a los consumidores permitieron obtener los siguientes resultados: el 40% de los encuestados no conocen el chicharrón colorado y el 60% si conocen el chicharrón colorado. Por otro lado, cuando se consultó sobre el origen del plato típico, el 60% opina que el chicharrón colorado es de Huancayo, el 13,3% dice que es de Lima, el 20% de Huamanga y los demás comentan que de Huanta. Esto resalta que, pese a que la mayoría expresa o concibe a Huancayo como el lugar de origen del Chicharrón colorado, aún existe ciertas variables respecto al tema.

En otro contexto, se consultó sobre el precio del plato tradicional y se obtuvo que el 46,7% estarían dispuestos a pagar 15 soles, el 20% respondió que pagaría 20 soles, el 26,7% manifestó que 10 soles y los demás 25 soles, es decir, un rango de precio entre 15-25 soles. Por otro lado, el 73,3% dicen que no conocen un restaurante que ofrezca el plato de chicharrón colorado, mientras que sólo el 26,7% expresan que si tienen conocimiento sobre sitios que ofrezcan este plato típico; sin embargo, ese mismo porcentaje indicó que no asistirían a un restaurante que ofrezca chicharrón colorado, el 40% que respondió que si visitarían el lugar con esa oferta gastronómica; mientras que el 33,3% se mantiene con un tal vez.

Por último, en referencia a la percepción del valor nutricional del Chicharrón colorado, del 100% de los encuestados, el 53,3 % dice que el chicharrón colorado tiene proteínas, el 33,3 % opina que tiene minerales, 13,3% manifiestan que tiene calcio, pero ningún encuestado seleccionó la opción de vitaminas, con lo que se afirma lo que mencionan Carballo García, B.M. & López de Torre G. sobre la importancia del valor nutritivo de la carne y la importancia de la dieta, estudio comparativo de la composición

de las carnes y la influencia de los tratamiento sobre el valor nutritivo de productos cárnicos.

En lo que concierne a las entrevistas, las interrogantes se enfocan en una muestra de personas adultas longevas ya que a través de ellas se podría tener información objetiva de los inicios de la preparación de chicharrón colorado, de esta forma se determinó desde qué año se conoce sobre la existencia del plato típico Chicharrón colorado, cómo aprendieron a la receta y cuál es el proceso que utiliza para prepararlo.

Se determinó que la muestra aprendió a cocinar el chicharrón colorado dentro de sus años 20 y que al menos un familiar cercano fue quien les enseñó a preparar el plato. Sumado a esto, su preparación se asocia a reuniones familiares, lo que corrobora la teoría de Magri (2020) sobre el disfrute de la gastronomía con un diálogo cultural. Esto indica que se trata de una transmisión de generación en generación de forma empírica, en un ambiente agradable, armonioso por la presencia de personas cercanas.

Por otra parte, es preciso resaltar que los entrevistados resaltan que años atrás sus familias criaban a los animales, incluyendo al cerdo. En lo que respecta a la preparación, se presenta similitudes con el uso del ají (panta o colorado) y el cerdo; no obstante, existen variaciones entre el uso de la hierbabuena, cebolla, palillo, arveja, chicha de jora, vino tinto, limón, comino, papa, con acompañantes como la ensalada de tomate y arroz. Como lo manifiesta Huamán (2018), para poder gozar de un exquisito Chicharrón colorado el secreto es emplear un ají colorado o bien panca sancochada y dorar realmente bien la salsa o bien aderezo que va a acompañar el chicharrón.

## 5. Discusión

Es importante señalar que, en la provincia de Huancayo, se valoriza la historia ancestral y las costumbres que se practican, por ello se debe optar por la conservación gastronómica siendo una estrategia de desarrollo para la evolución de la provincia y mantener sus costumbres.

El término revalorización gastronómica implica que la gastronomía está debilitada, que las manifestaciones están desapareciendo o están siendo avasalladas por otras tendencias culturales externas dominantes (Torres, 2012). La permanencia de estos

saberes y prácticas culinarias se han ido constituyendo como elementos dinámicos y compatibles o adaptables a los cambios (Giménez, 2000)

Por ello se concluye que la cocina tradicional, es en la que se contienen los saberes y prácticas que la constituyen como legado cultural y patrimonial. La cocina ancestral dependía de la crianza de animales ya que de ahí provenían la carne que es el insumo principal de un plato, esta cocina dependía de los recursos naturales y económicos de la provincia dando lugar a su propia gastronomía, por ello cuando se refiere a las características de la alimentación actual coinciden con algunos de los aspectos que Escalona (2011) señala al referirse a la modernidad alimentaria: por un lado se encuentra la amplia disponibilidad de alimentos y un acceso generalizado, aunque diferenciado.

## **6. Conclusiones**

A manera de conclusión se logró identificar los gustos y preferencias alimentarias de los habitantes de Huancayo - Junín, los ciudadanos disfrutaban la oportunidad de degustar el chicharrón colorado, siendo la alimentación un aspecto interdisciplinario que abarca, la nutrición, actividades de turismo, ocio y placer y; en aspectos psicosociales como la unidad familiar-social, identificación de lo propio, orgullo y sentimiento de pertenencia, entre otros aspectos que rescatan los platos típicos como el chicharrón colorado. A pesar que el mercado presenta un relativo crecimiento, pero con posibilidades de crecimiento exponencial que se puede aprovechar para poner en revaloración en diferentes ferias y fiestas populares en las que se presentan los platos típicos, con la comprensión que hay diferentes tipos de clientes y que el chicharrón colorado tiene un gran potencial además de nutritivo, es una alternativa para la degustación, conocimiento de los platos tradicionales.

La gastronomía permite generar nuevos emprendimientos en el rubro de negocio y beneficios económicos para todos aquellos que venden, compran y crían los cerdos, así mismo para quienes lo preparan, esto conlleva a generar nuevos empleos y movimiento económico y mayor poder adquisitivo y gasto a los miembros de la comunidad.

Las encuestas realizadas, determinaron que el chicharrón colorado es un plato que tiene mucha acogida para su consumo por su cocción pareja, sabor impecable, textura adecuada y diversidad en la preparación de formas y sabores.

Identificación cultural, orgullo local y empoderamiento del patrimonio cultural.

## 7. Referencias

- Añazco M. (2015), Efecto del selenio orgánico sobre las propiedades tecnológicas y la estabilidad oxidativa de la carne de cerdo en congelación [Tesis de pregrado], Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.  
[http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1764/Q04\\_A56\\_T%20BAN%20UNALM.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1764/Q04_A56_T%20BAN%20UNALM.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Bode, W.K. (1999). European gastronomy. The story of man's food and eating customs. London, UK: Hodder & Stoughton.
- Cadillo, J. 2008. Producción de porcinos. Ed. rev. Perú, Juan Gutemberg Editores. p. 17, 59-83, 91-109, 235-331.
- Carballo-García, B.M. y López de Torre, G. (2000). Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Mundi Prensa Libros S.A. Madrid, España.
- Cardaillac, L. (2002). Santiago Apóstol. El santo de dos mundos. *SciELO Analytics*.
- Colucci Gonzales, M. y Falcón Soto, A. (2013). La buena vida por Alberto Soria [Tesis de postgrado], Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, Venezuela.  
<http://biblioteca2.ucab.edu.ve/biblioteca/marc/php/buscar.php?base=marc&cipar=r=marc.par&epilogo=&Formato=w&Opcion=detalle&Expresion=N:99868>
- Chuqui, W. (2018). Caracterización de la crianza de cerdos de traspatio en la provincia de Chachapoyas, Amazonas, Perú.
- Escalona M. (2011). Mercados locales y canales cortos de comercialización. Implicaciones para un consumo responsable, OpenCourseWare-UNIA, Universidad Internacional de Andalucía.

[https://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/3706/UD3\\_Mercados\\_locales.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/3706/UD3_Mercados_locales.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Fraternidad-Muprespa. (2018). Alimentación y nutrición. *Rincón de la nutrición*.
- Giménez, G. (2000) "Identidades étnicas: estado de la cuestión" en Leticia Reina (coord.) *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI*. México, CIESAS, INI, Miguel Ángel Porrúa, pp. 45–70.
- Historia del Chicharrón :: Gastronomía Perú*. (2015). Gastronomía Perú.  
<http://www.gastronomiaperu.com/articulos/detalles.php?d=25>
- Huaman, K. M. (2018). Chicharrón Colorado: Aprende a preparar este delicioso platillo andino. <https://wapa.pe/lifestyle/1520431-recetas-faciles-chicharron-colorado-aprende-preparar-delicioso-plato-andino>
- Lamas, B. O. (2012). Nutrición. *RED TERCER MILENIO S.C.*
- Magri, G. (2020). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. *Reflexión académica*, 10, pp. 32-33.  
[http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/archivos/124\\_libro.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/124_libro.pdf)
- Revel, J. (1980). *Historia Literaria de la Sensibilidad Gastronómica de la Antigüedad a Nuestros Días*. Barcelona: Tusquets.
- Torres Antonio Mortecino. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México D.F: CEGAHO,S.C.