

¡ESE POBRE LECHÓN! UN PATRIMONIO NATIMUERTO

Nollyris Algarín-Rosado

Instituto de Estadística y Sistemas Computadorizados de la Información
Facultad de Administración de Empresas, UPR RP

Liliana M. Castro-Jiménez

Departamento de Contabilidad
Facultad de Administración de Empresas, UPR RP

María A. Santiago-Díaz

Instituto de Estadística y Sistemas Computadorizados de la Información
Facultad de Administración de Empresas, UPR RP

Recibido: 10/02/2020; Revisado: 09/09/2020; Aceptado: 09/11/2020

Resumen

El lechón asado fue declarado Patrimonio Cultural Gastronómico por el Gobierno de Puerto Rico con el fin de aumentar el consumo de cerdo 100% local. Este trabajo analiza los datos sobre la *Producción y consumo de cerdo en Puerto Rico (1975-2017)* suministrados por el Departamento de Agricultura para conocer y pronosticar la tendencia de la industria porcina mediante las técnicas de ARIMA, paso aleatorio y regresión lineal simple utilizando el programado R. Los resultados demuestran que la producción local no es, ni será suficiente para satisfacer el consumo local. El éxito de esta ley requiere de alternativas para poder lograrlo.

Palabras claves: Patrimonio Cultural Gastronómico, cerdo, Puerto Rico, industria porcina, comida puertorriqueña

Abstract

The “lechón asado” was declared a Gastronomic Cultural Heritage by the Government of Puerto Rico to increase the consumption of 100% local pork. This work analyzes the data on the *Production and consumption of pigs in Puerto Rico (1975-2017)* supplied by the Department of Agriculture to know and forecast the trend of the pig industry through ARIMA, random step and simple linear regression statistical techniques using the R software. The results show that local production is

not and will not be enough to satisfy local consumption. The success of this law requires new alternatives to achieve it.

Keywords: Gastronomic Cultural Heritage, pork, Puerto Rico, pork industry, Puerto Rican food

Introducción

“El lechón se coge, se mata y se pela; se pone en la vara y se le da candela”. Este estribillo forma parte de una de las tantas canciones populares puertorriqueñas que, como alusión a lo que ocurre durante la época navideña del país, tiene como figura destacada al lechón. Resume, perfectamente, el proceso por el que debe pasar un cerdo para convertirse en un sabroso plato consumido por la mayoría de los puertorriqueños que incluyen carne en su dieta. El día 11 de noviembre de 2019, la Legislatura de Puerto Rico aprobó el P. del S. 1288 que buscaba declarar al lechón asado como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico. Más adelante, durante un día muy importante para las celebraciones navideñas, el 24 de diciembre, la gobernadora Wanda Vázquez Garced convirtió este proyecto en la Ley Núm. 180 del año 2019. Esta ley posicionó al lechón asado “en atractivo turístico gastronómico de interés para turistas internacionales, locales y de la diáspora”, indicando como uno de sus fines el contribuir al desarrollo económico de Puerto Rico (LexJuris Puerto Rico, 2020, parr. 8). El artículo 5 de la ley establece el apoyo único de la Compañía de Turismo de Puerto Rico a las lechoneras que utilicen cerdos nacidos y criados en la isla (LexJuris, 2020).

A raíz de la ley antes mencionada, surgen las siguientes interrogantes como propósito de esta investigación: ¿Fue suficiente la producción de cerdos del país para suplir la demanda del consumo antes del P. del S. 1288? ¿Cuántos cerdos boricuas adicionales hubieran sido suficientes para suplir la demanda local? Obviando el posible aumento esperado por la Ley Núm. 180 en el consumo de cerdo, ¿estaría la industria porcina del país preparada para cumplir con la demanda futura en el consumo local de cerdo? ¿Qué ocurriría si aumentara el consumo local de cerdo boricua?

Revisión de literatura

El lechón es un cerdo grande (como de unas 250 libras), condimentado con una mezcla de ingredientes, tales como ajo, pimienta, recaó, ajíes dulces, orégano, limón, sal, achiote, al cual se le saca todos los órganos internos, se le hace unos cortes, se monta en una vara y se asa por varias horas (Carvajal et al., 2018). La tradición de comer este alimento en Puerto Rico, especialmente durante la Navidad, proviene de la época en que el país era colonia española (Ortiz, 2006). Otros países que por influencia española comparten el consumo del lechón son Cuba, República Dominicana, México, Colombia y Filipinas. A diferencia de estos países, en Puerto Rico el lechón tiene unos condimentos distintos y se asa en la parte superior de un horno en llamas y no en lo que se conoce como un horno chino (Carvajal et al., 2018).

Debido a la singularidad de la preparación de este alimento en Puerto Rico, y de su vínculo con la identidad cultural y las tradiciones del país, el día 11 de noviembre de 2019 la Legislatura de Puerto Rico aprobó el P. del S. 1288 (Senado de Puerto Rico, 2019). Este proyecto, que buscaba declarar al lechón asado puertorriqueño como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, fue presentado por el senador José Pérez Rosa desde el 16 de mayo de 2019 (Díaz, 2019) y fue aprobado como ley por la gobernadora Wanda Vázquez Garced el 24 de diciembre de 2019.

¿Qué es un patrimonio cultural gastronómico? La ley no especifica claramente a qué se refiere al mencionar ese concepto. Para entender el mismo, hay que indagar en otras fuentes de información fuera de los límites geográficos del país. El término, de acuerdo con la literatura, surgió durante la celebración de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial celebrada por la Organización Educativa, Científica y Cultural de las Naciones Unidas (UNESCO) el 17 de octubre de 2003. En esa convención, se definió el término “patrimonio cultural inmaterial” como:

Las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a ellos, que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural y que son transmitidas de generación en generación, son recreadas constantemente por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo así el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO, 2003, sección Artículo 2).

La definición brindada en la convención, aunque no se refiere específicamente a los alimentos, los incluye (Vadi, 2016), porque un alimento puede estar asociado a las prácticas culturales que por generaciones practica una comunidad y que conforman su identidad. La misma UNESCO reconoce algunos alimentos como parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: la comida gastronómica de los franceses (Francia), la cocina mexicana tradicional (México), la dieta mediterránea (España, Grecia, Italia y Marruecos), el washoku (Japón), el arte del *Pizzaiuolo* napolitano (Italia), la confección de Dolma (Azerbaijan) y la tradición culinaria de Nsima (Malawi), entre otras (2019).

La UNESCO (2003) indica que un Patrimonio Cultural Inmaterial se manifiesta en la tradición oral y las expresiones (incluyendo el lenguaje); las artes escénicas; las prácticas sociales, rituales y festividades; el conocimiento y las prácticas concernientes a la naturaleza y el universo; y la artesanía tradicional. De acuerdo con lo antes expresado, ¿es el lechón asado un Patrimonio Cultural Inmaterial de Puerto Rico? La respuesta es sí. El lechón asado se ha manifestado en la tradición oral y en diferentes formas de la expresión puertorriqueña. En la música, por ejemplo, como se ejemplifica en el título y el comienzo de este escrito, muchas canciones, especialmente navideñas, mencionan al lechón en su letra: “La cabeza del lechón” (Calderón, 2011) y “La fiesta de Pilito” (Lázaro, 2013) de El Gran Combo; “Lechón, lechón, lechón” (jbChristmas, 2013) de Víctor Manuelle, “El lechón en Navidad” (Conociendo a Puerto Rico, 2014) del trovador Jerry Rodríguez; “Lechón de dieta” (Rodríguez, 2015b) y “El lechón de mi mujer” (Rodríguez, 2015a) interpretadas por Mariano Cotto; y “El rabito” de Victoria Sanabria y Omar Lugo (Lugo, 2018), entre otras. En el caso de la literatura, se presenta, por ejemplo, en el poema “Recordando mi patria” de Tere Matthews: “Imagino los palmares, los amigos de la infancia, el rico lechón asao, con sus brazas de nostalgia” (Figuerola, s.f., sección Recordando a mi patria, parr. 4); en el capítulo “Te vienen a quitar la falda” de la novela *Cuando era puertorriqueña* de Esmeralda Santiago cuando se habla de las navidades en Puerto Rico: “Cantábamos acerca de las tradiciones puertorriqueñas, las parrandas, el lechón y ron cañita, el cual abundaba durante los días de fiesta” (Santiago, 1994, p.45). Se puede ver, además, en las artes plásticas, en el cuadro *El Velorio* de Francisco Oller, y en las diferentes artesanías que están a la venta en cada festival o en cada negocio donde se venden recuerdos para los turistas. Muchas fiestas navideñas y festivales, también, celebran al lechón y lo incluyen en la comida que ofrecen al público. Por último, los diarios del país incluyen artículos y hasta primeras planas relacionadas a este manjar cuando va llegando la Navidad: “Hay cerdo y más para navidad” (Gómez, 2017), “La razón detrás del proyecto para declarar el lechón asado como Patrimonio Cultural

Gastronómico de Puerto Rico” (Fullana, 2019) y “Oda al lechón asado” (Rodríguez, 2019).

El legislador que presentó este proyecto, más allá de mostrar evidencia de cómo el lechón representa a la identidad puertorriqueña, ¿se informó, mediante datos confiables, de cómo esta medida podría afectar los distintos aspectos del país: la economía, la cultura, la educación, entre otros. ¿Lo hicieron los legisladores que aprobaron el mismo? ¿Lo hizo la gobernadora que lo aprobó como ley? Tanto el contenido del proyecto, como el de la ley, no incluyen ninguna referencia a estadísticas o a estudios relacionados a la situación de la oferta y demanda de este producto en el país. Tampoco a cómo afectaría la oferta del mismo si ocurriera el alza del consumo local e internacional esperado a consecuencia de la ley.

Una base teórica que pudo haberse considerado por los legisladores y la gobernadora, como apoyo al asunto del lechón puertorriqueño presentado en este trabajo, es la Ley de oferta y demanda (Sevilla, 2016). No sabemos si esto ocurrió porque no está especificado en los documentos redactados. Esta ley establece que si aumenta la demanda de un producto, este escasea de forma momentánea causando que su precio suba. Los consumidores, deseosos de obtenerlo en ese momento, pagarían cualquier precio, brindando ganancias al que ofrece el producto. En una situación normal, dada la demanda, la oferta del producto vuelve a ser vasta. Esto provoca que los precios disminuyan y que la cantidad de personas que lo consuman aumente, haciendo que continúe la ganancia por el producto. Si la Ley 180 del 2019 fue aprobada porque la demanda del lechón puede presentar las ganancias que van acordes con lo que dice esta ley de oferta y demanda, la ley estaría bien fundamentada. Sin embargo, ¿qué pasa si la decisión no fue tomada acorde con lo que plantea la ley de oferta y demanda y el caso del lechón boricua es uno donde la oferta siempre es menor a la demanda? En este caso, el precio del lechón siempre sería elevado y los consumidores buscarían otras alternativas más económicas, quizás un lechón confeccionado con cerdo importado.

Una búsqueda sobre la literatura del tema arroja que la mayoría de la información que aparece se encuentra en los rotativos del país, en la literatura y en libros de gastronomía como el de *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* (Ortiz, 2006). Los trabajos investigativos, relacionados a la industria porcina en Puerto Rico, no son actuales: *Estudio económico de la producción de cerdos: Puerto Rico 1972* (Vargas, 1975), *Análisis de ingresos y gastos en la producción de cerdos para carne en Puerto Rico, 1980 y actualización al 1984* (Departamento de Agricultura, 1985), *La demanda de carne de cerdo fresca producida en Puerto Rico* (Gómez, 1991), *Análisis de gustos y preferencias del consumidor para la carne de cerdo en*

el área metropolitana de San Juan, Puerto Rico (Granja, 2000) y *Posicionamiento de productos agrícolas locales versus importados: un estudio de los consumidores de carne de pollo, huevos y carne de cerdo del municipio de Mayagüez, Puerto Rico* (Labajova, 2005).

La aprobación de la Ley Núm. 180 de 2019 sin ningún apoyo científico documentado, la falta de estudios actualizados sobre el tema y el acceso provisto a datos relacionados a la industria porcina en Puerto Rico hacen necesario y viable el poder hacer este trabajo investigativo.

Metodología

Este estudio tiene como fin conocer cuál ha sido la tendencia, en números, de la industria porcina en Puerto Rico y cómo se pronostica la misma, de acuerdo con esta tendencia. Más específicamente, se quiere conocer si la producción de cerdos del país ha sido suficiente para suplir la demanda del consumo local a través de los años y si la industria está preparada para cumplir con la demanda de surgir un aumento en el consumo local. Intenta, a través de la obtención de estas respuestas, reflexionar en los posibles efectos, que podría traer consigo un posible incremento en el consumo local de cerdo boricua, debido o no a la aprobación de la ley.

La respuesta a estas interrogantes solo era posible mediante la disponibilidad de datos, por lo que se envió una carta al Departamento de Agricultura para la obtención de los mismos. Los datos, que se recibieron mediante correo electrónico (R. Rodríguez, comunicación personal, 25 de noviembre de 2019), contienen información numérica de los años 1975-2017 relacionada a la producción local de cerdo en quintales, la cantidad de quintales de cerdos disponibles para consumo, la población de Puerto Rico en miles y el consumo de libras de cerdo per cápita. Estos datos se analizaron mediante el programado estadístico R, el cual está disponible de forma gratuita a través de Internet.

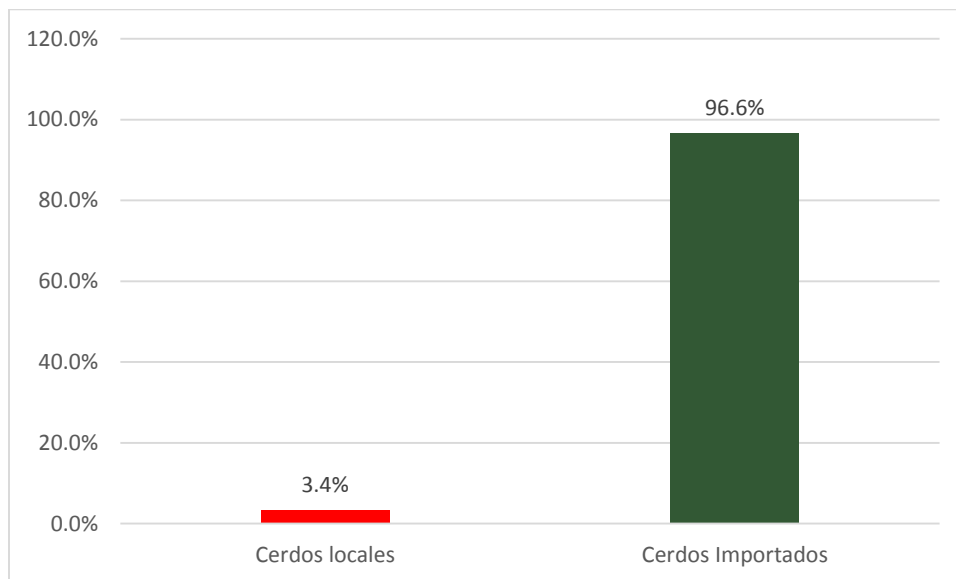
Contestar a las interrogantes conllevó realizar los siguientes análisis estadísticos: dos modelos de series de tiempo (uno mediante ARIMA y otro con paso aleatorio con deriva *random walk with drift*) y un análisis de regresión simple. Los modelos de series de tiempo, datos estadísticos que se recopilan en intervalos de tiempo regulares, se utilizaron para pronosticar la producción local de cerdos y el consumo de carne de cerdo para los cinco años subsiguientes al 2017. Lo primero que se hizo fue graficar las series de tiempo; esto permitió identificar que las mismas no eran

estables, es decir, su media y varianza no eran constantes en el tiempo. Se intentó transformar las mismas para hacerlas constantes y se ajustaron a un modelo ARIMA que resultó en un orden (0,1,0) para las dos series. Cuando esto ocurre, la literatura recomienda modelar la serie de tiempo mediante un paso aleatorio con deriva (Hyndman, 2019). Utilizando los modelos recomendados se hizo una predicción de cada variable para los años subsiguientes al 2017.

En cuanto al modelo de regresión simple, el mismo sirvió para ver la relación entre el consumo total de cerdo por la población en libras per cápita - - (variable independiente - x) y la producción local de cerdo en quintales cortos -qq (variable dependiente - y). Una vez identificadas estas variables, se correlacionaron las mismas y se estimó el modelo.

Resultados

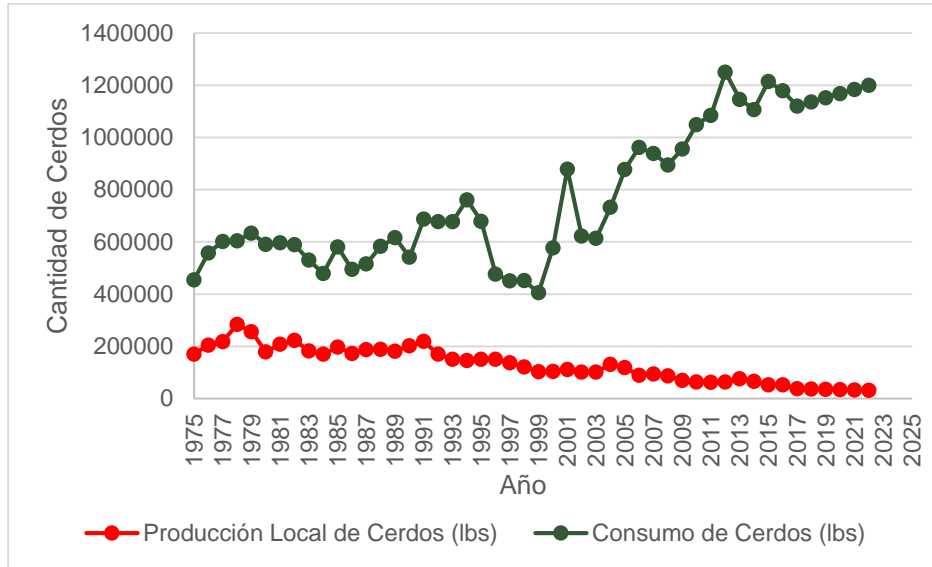
Los resultados obtenidos revelaron que la producción de cerdos del país no fue suficiente para suplir la demanda de consumo local entre los años 1975-2017. Durante el 2017, de un total de 1,120,637 cerdos que fueron consumidos, solo 38,105 (3.4%) fueron suplidos por la industria local. La cantidad de cerdos importados, para suplir la demanda de la isla durante ese mismo año, fue de 1,082,532 (Gráfica 1).



GRÁFICA 1: CERDOS CONSUMIDOS EN PUERTO RICO (2017)

FUENTE: CALCULADO E ILUSTRADO POR LAS AUTORAS A PARTIR DE DATOS OBTENIDOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE PUERTO RICO.

Al analizar los datos mediante el pronóstico de paso aleatorio con deriva *random walk with drift*, se pudo apreciar que la industria porcina del país no está preparada para cumplir con la demanda futura en el consumo de cerdo local. El pronóstico indica que, durante los siguientes 5 años, desde los últimos datos del 2017, la producción local de cerdos presentará una disminución mientras el consumo de cerdo seguirá aumentando (Gráfica 2).



GRÁFICA 2: PRONÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN LOCAL Y EL CONSUMO DE CERDOS
 FUENTE: CALCULADO E ILUSTRADO POR LAS AUTORAS A PARTIR DE DATOS OBTENIDOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE PUERTO RICO.

Los intervalos pronosticados, a un 95% de confiabilidad, para la cantidad de cerdos producidos locales y el consumo de cerdo se pueden apreciar mejor en la Tabla 1.

Año	Producción			Consumo		
	Cantidad de Cerdos	Intervalo de Confianza (95%)		Cantidad de Cerdos	Intervalo de Confianza (95%)	
		Mín.	Máx.		Mín.	Máx.
2018	36,770	27,395	49,352	1,136,496	935,706	1,337,287
2019	35,481	23,176	54,314	1,152,356	861,867	1,442,846
2020	34,237	20,093	58,338	1,168,216	804,620	1,531,811
2021	33,037	17,625	61,928	1,184,076	755,391	1,612,759
2022	31,879	15,569	65,278	1,199,935	710,968	1,688,902

TABLA 1: INTERVALOS DE CONFIANZA DEL PRONÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN LOCAL Y EL CONSUMO DE CERDOS

FUENTE: CALCULADO POR LAS AUTORAS A PARTIR DE DATOS OBTENIDOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE PUERTO RICO.

Por último, se procedió a verificar la correlación entre la producción local de cerdo en quintales cortos (y) y el consumo total de cerdo por la población en libras per cápita (x). El coeficiente de correlación (r) obtenido fue de -0.624. Esto implica que existe una relación inversa moderada entre las mismas, o sea, que a mayor consumo total de este producto, menor la producción local de cerdo, y viceversa. Luego, para explicar mejor el comportamiento de esta relación lineal se hizo el análisis de regresión lineal simple (ver figura 1) y se obtuvo el modelo: $\ln y = 13.63 - 0.00008092x$ ($R^2=0.6478$). Para que el modelo cumpliera con los supuestos, se utilizó la transformación logarítmica de y como la variable de respuesta. El modelo implica que por cada libra per cápita adicional en el consumo total de cerdo por la población, la producción local de cerdo disminuye $\exp(-0.00008092) = 1$ quintal corto, que es equivalente a 100 lbs, o un 0.008%.

```

> modelo=lm(lnPLCQQ~CTLCP)
> summary(modelo)

Call:
lm(formula = lnPLCQQ ~ CTLCP)

Residuals:
    Min       1Q   Median       3Q      Max
-0.73331 -0.15250  0.04444  0.17243  0.59945

Coefficients:
            Estimate Std. Error t value Pr(>|t|)
(Intercept)  1.363e+01  1.435e-01  94.941 < 2e-16 ***
CTLCP        -8.092e-06  9.318e-07  -8.684 7.78e-11 ***
---
Signif. codes:  0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1

Residual standard error: 0.295 on 41 degrees of freedom
Multiple R-squared:  0.6478,    Adjusted R-squared:  0.6392
F-statistic: 75.41 on 1 and 41 DF,  p-value: 7.784e-11

```

FIGURA 1: MODELO DE REGRESIÓN SIMPLE

FUENTE: CALCULADO POR LAS AUTORAS A PARTIR DE DATOS OBTENIDOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE PUERTO RICO EN RSTUDIO.

Conclusiones

La disminución en la producción local de cerdo pronosticada para los años 2018-2022, el resultado del modelo de proyección de consumo y del modelo de regresión simple permiten concluir que la producción local no es, ni va a ser suficiente para satisfacer el consumo local. Si esto es así, y como se espera a través del P. del S. 1288, el aumento en consumo fuera todavía mayor, se van a tener que tomar medidas que permitan aumentar la producción local de cerdo. Estas medidas podrían resultar en una inyección de capital para la economía del país, el aumento de turistas que visiten la Isla y la conservación de la tradición gastronómica de la confección del lechón puertorriqueño. Sin embargo, podrían afectar, como pasa con este reconocimiento en otros países (Vadi, 2016), la manera en que se cría el cerdo de consumo, recurriendo a prácticas de engordamiento del animal que pueden afectar la salud de las personas que consumen este alimento. También puede llevar, entre otras cosas, al surgimiento de prácticas no éticas al presentar un producto extranjero como local. No obstante, se debe mencionar que para futuros proyectos que busquen pronosticar y estudiar el comportamiento de la producción de libras de cerdos locales, se pueden tomar en consideración otras variables como espacio y capital disponible para crianza de cerdos, eventos atmosféricos que puedan afectar de alguna forma el proceso de crianza e incentivos disponibles para los porcinocultores.

Estas son variables que consideramos pueden tener un efecto directo en cuanto a la producción de cerdos en el país.

Referencias

- Calderón, J. G. (2011). *El Combo del ayer – La cabeza del lechón* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=V4J4FS8kerU>
- Carvajal, C., Narishkin, A., & Ysias, M. [Insider Español]. (2018, 5 de noviembre). *En Puerto Rico existe una ruta dedicada al lechón* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=RCtSk11RB2E>
- Conociendo a Puerto Rico. (2014, 26 de noviembre). “*El lechón de navidad*” por el trovador Jerry Rivera y el cuatrista Wilbert Maldonado [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=jOmIjzUreH8>
- Departamento de Agricultura - Oficina de Estudios Económicos. (1985). *Análisis de ingresos y gastos en la población de cerdos para carne en Puerto Rico, 1980 y actualización al 1984*. Departamento de Agricultura.
- Díaz, A. (2019, 14 de noviembre). Legislatura aprueba convertir el lechón asado en patrimonio cultural de Puerto Rico. *El Vocero de Puerto Rico*. https://www.elvocero.com/gobierno/legislatura-aprueba-convertir-el-lech-n-asado-en-patrimonio-cultural/article_6e77fbba-0711-11ea-992c-371659585ea6.html
- Figueroa, I. (s.f.). Tere Mathews – Poet laureate appointment. *El Boricua*. <http://www.elboricua.com/TereMatthews.html>
- Fullana, M. (2019, 20 de junio). La razón detrás del proyecto para declarar el lechón asado como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico. *El Nuevo Día*. <https://www.elnuevodia.com/noticias/politica/nota/larazondetrasdelproyectoparadeclararellechonasadocomopatrimonioculturalgastronomicodepuertorico-2500720/>
- Gómez, A. (1991). *La demanda de carne de cerdo fresca producida en Puerto Rico* [Tesis de maestría no publicada]. Universidad de Puerto Rico, Recinto de Río Piedras.

- Gómez, A. R. (2017, 24 diciembre). Hay cerdo y más para navidad. *El Nuevo Día*. <https://www.elnuevodia.com/negocios/consumo/nota/haycerdoymasparalana-2379371/>
- Granja, F. (2000). *Análisis de gustos y preferencias del consumidor para la carne de cerdo en el área metropolitana de San Juan, Puerto Rico* [Tesis de maestría no publicada]. Universidad de Puerto Rico, Recinto de Río Piedras.
- Hyndman, R. (2019). Naive and random walk forecast. <https://www.rdocumentation.org/packages/forecast/versions/8.9/topics/rwf>
- jbChristmas. (2012, 7 de diciembre). *Víctor Manuelle – Lechón, lechón, lechón* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=SpvxZBMX-Vg>
- Lavajova, K. (2005). *Posicionamiento de productos agrícolas locales versus importados. Un estudio de los consumidores de carne de pollo, huevos y carne de cerdo del municipio de Mayagüez, Puerto Rico* [Tesis de maestría no publicada]. Universidad de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez.
- Lázaro, A. (2013, 20 de noviembre). *Gran Combo – Fiesta de Pillito* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=13kpXegIoHg>
- LexJuris de Puerto Rico. (2020). Ley Núm. 180 del año 2019. <http://www.lexjuris.com/lexlex/Leyes2019/lex12019180.htm>
- Lugo, O. [OmarLugoPR]. (2018, 8 de noviembre). *Omar Lugo feat Victoria Sanabria – El rabito* – (Audio) [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=FYRiEW-f5bk>
- Ortiz, Cruz. (2006). *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Ediciones Doce Calles.
- Rodríguez, A. T. (2019, 19 noviembre 2019). Oda al lechón asado. *El Nuevo Día*. <https://www.elnuevodia.com/opinion/columnas/odaallechonasado-columna-2530271/>
- Rodríguez, R. (2015a, 17 de noviembre). *Puerto Rico y su música El lechón de mi mujer* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=OsvSc8sA_rI

- Rodríguez, R. (2015b, 17 de noviembre). *Puerto Rico y su música Lechón de dieta* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=WbC1mskgMks>
- Santiago, E. (1994). *Cuando era puertorriqueña*. Random House.
- Senado de Puerto Rico. (2019). P. del S. 1288. Gobierno de Puerto Rico. https://media.noticel.com/o2com-noti-media-us-east/1/document_dev/2019/06/19/Proyecto%20senatorial%20sobre%20el%20lechon%20asado_1560953907193_38737078_ver1.0.doc
- Sevilla, A. (2016). Ley de oferta y demanda. *Ecomipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/ley-de-oferta-y-demanda.html>
- United Nations. Educational, Scientific and Cultural Organization. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 2003*. http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- United Nations. Educational, Scientific and Cultural Organization. (2019). *Explore las listas del Patrimonio Cultural Inmaterial y el registro de buenas prácticas de salvaguardia*. <https://ich.unesco.org/es/listas>
- Vadi, V. (2016). Food wars: food, intangible cultural heritage and international trade. En L. Westra, J. Gray, & A. D'Aloia (Eds.), *The common good and ecological integrity: human rights and the support of life* (pp. 49-60). Routledge.
- Vargas, D. (1975). *Estudio económico de la producción de cerdos: Puerto Rico 1972*. Universidad de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez.