Uniandes EPISTEME. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación
ISSN 1390-9150/ Vol. 5 / Número Especial / Diciembre /Año. 2018/ pp. 1400-1413

ARTÍCULO CIENTÍFICO
CIENCIAS SOCIALES

Nuevas tendencias alimentarias enfocadas en la comida típica ecuatoriana. Caso: huecas tradicionales de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua

New food trends focused on typical Ecuadorian food. Case: traditional hollows of the city of Ambato, Tungurahua Province

Poveda Morales, Tannia Cristina [I]; Jijón Remache, Gabriela Nataly [II]

[I]. ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec. Carrera de Turismo, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador
[II]. nataly.jijon1995@gmail.com. Carrera de Turismo, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador

Recibido: 31/10/2018
Aprobado: 26/11/2018

RESUMEN

El estudio de motivaciones y satisfacción de los turistas al visitar las diferentes regiones que posee un país permite conocer, mejorar e incrementar las alternativas en los servicios ofertados. Una de las tendencias más atrayentes hoy en día, es la gastronomía típica, y el Ecuador, con sus lugares escondidos, es rico en ella. En este contexto, se presenta un estudio y análisis de la gastronomía ecuatoriana servida en estos lugares tradicionales, conocidos como "huecas", que en muchos de los casos son desconocidos por los turistas, ya sea por su aspecto humilde o antiguo. La provincia de Tungurahua, con su capital cantonal Ambato, encierra dentro de la cocina ecuatoriana un cumulo de manifestaciones culturales, expresadas a través del tiempo de diversas maneras, con una cocina de raíces prehispánicas, con fuertes rasgos de mestizaje colonial Reyes Pesántez (2016), y con una marcada tendencia hacia revalorizar el legado gastronómico del pasado, pero sin dejar de lado la innovación y el aporte propio. El presente estudio muestra las huecas de la ciudad de Ambato como preservadoras del patrimonio gastronómico local. Tiene como finalidad exponer al lector la importancia de difundir el valor que tienen estos lugares y su interacción entre la innovación, la manufactura y los productos autóctonos; y el conocer la ubicación y oferta gastronómica de estos sitios, siendo estos los objetivos del presente trabajo científico. En la investigación se utilizaron métodos: de inducción-deducción, para analizar los enfoques que pueden integrarse y considerarse dentro el objeto de estudio; instrumento metodológico; de análisis y síntesis,

para el estudio del marco teórico; cuantitativos para conocer las preferencias de los turistas; y en la revisión de documentos, la observación directa.
PALABRAS CLAVE: tendencias; comida típica; huecas de Ambato.

ABSTRACT

The study of motivations and satisfaction of the tourists to visit the different regions that a country possesses allows to know, to improve and to increase the alternatives in the offered services. One of the most attractive trends nowadays, it is the typical gastronomy, and the Ecuador, with his hidden places, is rich in them. In this context, one presents a study and analysis of the Ecuadoran gastronomy served in these traditional places, known as "pansies", who in many of the cases are not known by the tourists, already is for his(her,your) humble or ancient aspect. Tungurahua's province, with his cantonal capital Ambato, encloses inside the Ecuadoran cuisine a heap of cultural manifestations, expressed across the time of diverse ways, with a pre-Hispanic roots cuisine, with strong features of colonial miscegenation Kings Pesántez (2016), and with a marked trend towards revaluing the gastronomic legacy of the past, but without leaving of side the innovation and the own contribution. The present study shows the huecas of Ambato's city as part of the gastronomic local heritage. It exposes to the reader the importance of spreading the value that they take place and his interaction among the innovation, the manufacture and the autochthonous products; and to know the location and gastronomic offer of these places, being these the objectives of the present scientific work.
The methods using in this research were: induction - deduction, to analyze the approaches that can join and considered to be inside the object of study; methodological instrument; of analysis and synthesis, for the study of the theoretical frame; quantitative to know the preferences of the tourists; and in the review of documents, the direct observation.
KEYWORDS: trends; typical food; huecas de Ambato.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta posible, tanto en su condimentación como en su presentación. Es la ciencia del buen comer, por tanto, requiere de la interacción de los 5 sentidos y puede englobar varios tipos de cocina y de varios continentes. Según Ricalde y Cordero (2012) la gastronomía Latinoamérica cuenta con una amplia y variada tradición étnica, cultural y social que ha sido el resultado de la historia de los pueblos, que hacen de la gastronomía autóctona, una mezcla de sabores, productos, recetas y estilos.

La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley” citado de (Achina Andrango, 2016). Se coincide con este autor, en que la gastronomía estudia el vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente, por lo que implica, entre otras cosas, técnicas de cocción, vínculos entre las personas con el medio, productos alimenticios y formas de cultivo, que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias.

Ecuador es uno de los países de América Latina en los que mejor se alimenta, debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes y pescados. La cocina de Ecuador es una cocina fundamentalmente criolla, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas (maíz, patatas, cacao, yuca, palmitos, mariscos, pescados, aves) con los importados por los conquistadores (arroz, lentejas, trigo, cerdo o chancho, cebolla, ajo). La fusión de las dos culturas hace que actualmente la variedad de platos ecuatorianos sea muy extensa, un país que posee una exquisita, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza. El Ecuador, un país mega diverso, rico en flora y fauna, que cuenta con una amplia variedad de microclimas que favorecen la agricultura, y por ende la disponibilidad de productos para la producción de alimentos preparados.

El impulso del turismo gastronómico en el país está fomentando y diversificando compromisos institucionales entre la empresa pública y privada, para enriquecer la oferta turística, lo que permitirá satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final. Se coincide con Potosí y Zambrano (2015) en que las nuevas tendencias del turismo se inclinan con el mismo entusiasmo con el que antes se buscaban atractivos naturales o culturales, a la búsqueda de comida tradicional en restaurantes públicos y huecas, en donde se pueda comer comida tradicional y autóctona. Durante el proceso de preparación de alimentos en platos combinados hasta el servicio al comensal, se mezclan y fusionan culturas, destrezas, y técnicas de los pueblos, que, mediante las manos de los chefs, se ven plasmadas en el arte de la gastronomía. Cada rincón del mundo tiene una gastronomía única, que alegra el paladar de propios y visitantes, todas diferentes, pero que comparten un mismo propósito, generar un nuevo turismo, el turismo gastronómico.

El estudio de motivaciones y satisfacción de la gastronomía permite conocer mejor al visitante para adaptar la oferta de un destino. En la actualidad los sectores estratégicos se mueven buscando incrementar la sustentabilidad de sus regiones, mismas que al no disponer de un enorme patrimonio turístico y cultural, disponen de una gastronomía variada, considerada como turismo intangible de los pueblos, capaz de atraer flujos de visitantes. Se coincide con Carvache Franco (2017) y con los criterios de Fandos y Puyuelo (2013) en que el binomio turismo-gastronomía ha venido tomando fuerza como un factor clave de áreas donde los

recursos naturales, paisajísticos, culturales, arquitectónicos junto con la producción de alimentos con servicios de calidad resultan los nuevos motores para el desarrollo económico. En la actualidad es muy importante realizar estudios que aborden análisis de demanda en torno a la gastronomía típica servida en las huecas de las ciudades ecuatorianas, para mejorar la oferta del destino de mercado al cual se dirigen. En este contexto, en la sierra ecuatoriana, la provincia de Tungurahua con su capital Ambato, resalta en este estudio de investigación las denominadas "huecas gastronómicas" también conocidas como restaurantes tradicionales, en donde se coincide con Manosalvas Noguera (2015) en que estos sitios han combinado por años dentro de sus cazuelas de barro y ahumados peroles castellanos, una cocina con tradición de siglos, en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias. Siguiendo la ruta gastronómica de los mejores sitios de comida popular de la ciudad de Quito, Guerrero (2013) identifica a las huecas como negocios urbanos o populares, encabezados por una o más personas (frecuentemente de una misma familia), en donde se puede comer bien, y cuyo cliente siempre regresa, porque se va satisfecho, con lo cual esta autora concuerda.

Este trabajo científico tiene como objetivo el diseñar una guía gastronómica que muestre a la población las huecas tradicionales de la ciudad de Ambato y de sus alrededores; contiene nombres de propietarios, direcciones, recetas, técnicas y platos tradicionales. La investigación de esta problemática se realiza con el interés de brindar información a las personas involucradas en el mundo gastronómico, como son los estudiantes de gastronomía que aman nuestra cultura; y a las personas interesadas en promocionar su trabajo.

La elaboración de esta guía es relevante, puesto a que, en la actualidad, el Estado Ecuatoriano busca rescatar el patrimonio cultural intangible y promover la cocina ecuatoriana como muestra de identidad. La difusión de ésta mediante redes sociales será de beneficio para toda la población que guste de la comida típica ecuatoriana, y para los propietarios de las huecas al obtener un incremento en la demanda de visitantes a sus locales.

MÉTODOS

La modalidad de investigación utilizada es la cuantitativa, se analizaron factores que incurren en el diseño y creación de una guía gastronómica, tipos y características de huecas que los turistas prefieren, y se identificaron las nuevas tendencias gastronómicas en el turista latinoamericano. El tipo de investigación es no experimental-transversal descriptivo, puesto que se caracterizaron momentos específicos, se recolectaron datos que inciden e interrelacionan en un único momento en el tiempo. El presente estudio se realizó en la ciudad de Ambato en Ecuador, destino que cuenta con una variada gastronomía típica de la región

sierra, en donde se aplicó un cuestionario utilizando preguntas abiertas y cerradas, mismo que sirvió para obtener los resultados.

El cuestionario fue aplicado por los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad UNIANDES quienes recibieron una capacitación previa, y se lo realizó en dos períodos académicos y a dos muestras distintas: para el período de abril-agosto 2017 se tomó en cuenta a la población económicamente activa de la provincia de Tungurahua; y en el período de octubre 2017-febrero 2018 se tomó como muestra a los visitantes de los restaurantes de mayor atracción turística de la ciudad y de sus alrededores. Para determinar la segunda muestra se trabajó con la población de turistas que visitaron la ciudad durante el feriado de Carnaval y la Fiesta de las flores y frutas en el año 2017 según datos del Ministerio de Turismo citado del Diario El Comercio (2017). El cuestionario consta de 10 preguntas, relacionadas principalmente a la existencia o no de una guía gastronómica de la ciudad, a la necesidad de poseer una para mostrar a los turistas el turismo gastronómico, las preferencias de los visitantes, la influencia de las nuevas tendencias gastronómicas y los medios de difusión más efectivos en la actualidad.

La determinación de la muestra se obtuvo a partir de la ecuación para la estimación de proporciones de este tipo de poblaciones. La variabilidad de la población se estima en un 50% (p = q = 0,5), valor ampliamente utilizado en investigación social según (Burns & Bush, 2000) citado de Carvache Franco M., Carvache Franco W., y Torres Naranjo (2017). Se aplicaron 383 encuestas para la primera muestra, con un margen de error de +/- 5% y un nivel de confianza del 95%. Para la segunda muestra se aplicaron 91 encuestas (Tabla 1).

Tabla 1. Población y Muestra

Simbología	**Significado**	**Cantidades**
N	Tamaño de muestra	?
N	Universo	?
Z	Nivel de confianza	(95%) = 1.96
1.96p	Probabilidad a favor	(0.5)
Q	Probabilidad en contra	(1 -0.5=0.5)
E/d	Nivel de error	(5%=0.05)
Aplicación		
Fórmula		
$n = \frac{N \times Z_a^{\,2} \times p \times q}{d^2 \times (N-1) + Z_a^{\,2} \times p \times q}$		
Muestra 1	**Muestra 2**	
$\frac{(1.96)*(0.5)*(0.5)*(175.282)}{(0.0025)(175.281)+(3.84)*(0.5)*(0.5)}$ $\frac{(168.3408328)}{439.1695}$ n= 383	$\frac{(1.96)*(0.5)*(0.5)*(50.000)}{(0.10)(50.000-1)+(1.96)*(0.5)*(0.5)} = n$ $\frac{(3.84)*(0.25)*(50.000)}{(0.01)(50.000-1)+(3.84)*(0.5)*(0.5)} = n$ $\frac{48.000}{500.95} = n$ n= 96	

RESULTADOS

En la investigación presentada se planteó la necesidad de la elaboración de una guía gastronómica enfocada en varios beneficios para el cantón Ambato, como: la creación de una cultura de consumo de los platos que se ofertan en las huecas, en ocasiones dejadas de lado o desconocidas por la juventud actual, que es la encargada de difundir las tradiciones de un lugar. Las preguntas de la encuesta a la muestra 1 se presenta en la tabla 2., y de la muestra 2, en la tabla 3.

Tabla 2. Encuesta sobre las Huecas de la ciudad de Ambato, muestra 1.

PREGUNTAS	**FRECUENCIA**							
¿Conoce usted sobre una guía gastronómica en la ciudad de Ambato?	**Sí**	**No**						
	15%	85%						
¿Le parece necesario una guía gastronómica sobre las huecas en la ciudad de Ambato?	**Sí**	**No**						
	95%	5%						
¿Cree usted que las nuevas tendencias gastronómicas han causado el cierre de algunas huecas tradicionales de la ciudad?	**Sí**	**No**						
	55%	45%						
¿De qué forma le gustaría recibir la información de la guía gastronómica de la ciudad?	**CD promocional**	**Impreso**	**Ambos**					
	22%	8%	70%					
¿Con que frecuencia visita las huecas?	**Diariamente**	**Varias veces por semana**	**Una vez a la semana**	**Una vez al mes**				
	2%	16%	64%	18%				
¿Qué tipos de huecas le gustaría conocer?	**Tradicional**	**Rápida**	**Dulces**	**Bebidas**	**Otras**			
	65%	20%	5%	8%	2%			
¿Con quién suele acudir a las huecas?	**Amigos**	**Familia**	**En pareja**	**Solo**	**Compañeros trabajo/estudio**			
	25%	40%	20%	7%	8%			
¿A través de qué medios conoció las huecas tradicionales que frecuenta?	**Amigos**	**Familia**	**Publicidad**	**Internet**	**Otros**			
	30%	40%	10%	15%	5%			
¿Cuáles son sus huecas favoritas?	**Ponche Suizo**	**Tortillas nylon**	**Chinchulines Doña Marujita**	**La esquina del Morocho**	**Helados de la Catedral**	**Cuyes de Ficoa**	**Colada Morada**	
	25%	14%	10%	10%	12%	13%	16%	
¿Qué características son imprescindibles para que usted compre en una hueca?	**Higiene**	**Servicio**	**Presentación**	**Precio**	**Tradición**	**Variedad**	**Calidad**	**Otro**
	20%	12%	4%	15%	13%	6%	29%	1%

Tabla 3. Encuesta sobre las Huecas de la ciudad de Ambato, muestra 2.

PREGUNTAS	FRECUENCIA			
¿Está de acuerdo con la elaboración de un inventario de restaurantes y huecas del cantón?	**Sí**	**No**		
	63%	37%		
¿La tradición de las "huecas" del cantón es más acogida por turistas que por residentes?	**Sí**	**No**		
	17%	83%		
¿Considera usted que en los días festivos hay más consumo de platos típicos fuera de casa?	**Sí**	**No**		
	83%	17%		
¿Prefiere usted los platos típicos que ofrece el cantón Ambato?	**Sí**	**No**		
	73%	27%		
¿Conoce todos los lugares donde ofertan platos típicos en el cantón?	**Sí**	**No**		
	48%	52%		
¿Considera usted que con la elaboración de un inventario de restaurantes y huecas mejore la acogida de estos, por residentes y turistas?	**Sí**	**No**		
	58%	42%		
¿Cree usted que los platos típicos que se venden en cada uno de los restaurantes y huecas del cantón Ambato son de precios accesibles para el consumo de ciudadanos y turistas?	**Sí**	**No**		
	63%	37%		
¿Acude usted a menudo a comer en restaurantes y huecas?	**Sí**	**No**		
	83%	17%		
¿En qué momento del día usted consume algún tipo de comida típica?	**Desayuno**	**Almuerzo**	**Cena**	
	21%	48%	31%	
¿Qué aspectos usted considera importantes al momento de visitar un restaurante?	**Económico**	**Seguridad**	**Calidad e Higiene**	**Todos los anteriores**
	21%	15%	38%	26%

Se analizan entre los aspectos más relevantes de la muestra 1, que la mayoría de las personas encuestadas en Ambato (85%), no conoce sobre la existencia de una guía gastronómica en esta ciudad, y que el 95% considera necesario y conveniente la creación de esta con información que contenga las huecas tradicionales del lugar; lo cual coincide con la muestra 2 al estar de acuerdo en un 63%.

En lo que respecta a gustos y preferencias al momento de visitar una "hueca gastronómica" las especializadas en comida tradicional alcanzaron el 65%, seguidas de las de comida rápida con el 20%, y en cuanto a bebidas y dulces una de las favoritas fue la que expende el ponche suizo ubicado en el centro de la ciudad de Ambato. A esto se suma la opinión de la muestra 2, que manifestaron en un 83% que los días festivos de la ciudad son en los que más acuden a estos lugares.

La frecuencia con la que los comensales visitan las huecas de la ciudad es variada, considerando que el 64% acude una vez a la semana y difiere de los momentos del día, siendo los más altos en horas de almuerzo (48%) y de cena (31%).

Por otra parte, se identificó que en un porcentaje (55%), las nuevas tendencias gastronómicas han opacado y de cierta manera han influido en algunas de las causas del cierre de negocios tradicionales; sin embargo, el 45% opinó lo contrario, por lo cual se considera que las nuevas tendencias culinarias son una oportunidad de mejora, tanto para el servicio, como para la presentación de los platos y sabores de los productos de expendio. Así también, porque el

73% de los encuestados (muestra 2) señaló que prefiere la comida típica de Ambato, por su sabor, cantidad y precio.

Aspectos importantes también resultan ser la calidad (29%), la higiene (20%) y el precio de los productos (15%) de las huecas, en lo cual se coincide con Morales et. al., (2015) en que la verificación de la calidad de los alimentos es un factor clave en el éxito de una empresa gastronómica, al igual que la temperatura en la conservación de los alimentos, la higiene previa de los sitios de conservación y la aplicación de buenas prácticas de manufactura. La muestra 2, con un porcentaje alto (38%), coincide también con que la higiene es primordial, sin dejar de lado el aspecto económico y la seguridad con el 36% de su opinión.

Las personas encuestadas ponen en manifiesto que el medio por el cual conocieron las diferentes huecas gastronómicas fue por recomendación de familiares (40%) y de amigos (20%), y que la frecuencia de visita a estos lugares es una vez por semana (64%).

Por otro lado, esta misma muestra manifestó que las huecas gastronómicas son más acogidas por residentes (83) que, por turistas, lo cual hace imperativo la socialización. Para concluir, los encuestados manifestaron en un 70%, que sería de mucha utilidad tener acceso a la guía gastronómica de forma impresa o mediante un CD promocional, en lo que coinciden también los autores. A su vez, se consideró oportuno también el hacer la publicidad por medio de redes sociales como son Facebook e Instagram mediante un cronograma establecido.

Otro de los aspectos importantes en esta investigación fue el levantamiento de la información necesaria de las diferentes huecas de la ciudad de Ambato, las cuales se encuentran en la Tabla 4., se consideraron aspectos cómo: el nombre del lugar, dirección, que productos ofrece y el propietario.

Tabla 4. Huecas de la ciudad de Ambato

NOMBRE DEL LOCAL	UBICACIÓN	PLATOS DESTACADOS	PROPIETARIO
Motes de la Ñata	Mercado Central-patio de comidas	Motes, chicharrón	María Clementina López
El Monito Peralvo	12 de noviembre y Marieta de Veintimilla	Llapingachos	Julio Jijón
Los calditos de 31	Ingahurco	Caldo de 31	Mariana Romero
Los Cuyes	Av. Los Guaytambos y Las Manzanas.	Cuy y conejo con papas	Negocio Familiar
Los cuyes II	Ficoa	Cuyes, conejo, fritada	Ángel López
El Paradero ¨El Rancho¨	Av. Bolivariana	Chinchulines, parrilladas, Pollo a la Braza Caldo de 31, Morocho	Patricio Pérez
Chinchulines Doña Marujjita	Ingahurco Argentina y Chile	chinchulines	María Galea

Virgen del Cisne	Av. Carlos Amable Ortiz y Pedro Echeverría (La Joya 9	Cuy, Conejo o Pollo Asado Secos de pollo, de Guatita Llapingacho	Olga Núñez
Casa El Recreo	Av. Nieto Polo del Águila	Gallinas de Pinllo Chuchucaras,Misturiado ,Mote con chicharon, Caldo de Gallina,	Mercedes Villacreses
Las gallinas de Pinllo	Nieto Polo del águila, diagonal al parque	Gallinas y fritadas	César Mancheno Geovany Mancheno
El Sabor De ¨Soñita¨	Av. El cóndor y las tres carabelas	Hornado	Erika Pedrazo
Chancho Feliz	Los héroes y José Miles	hornado	Rita Herrera
MICHIJAS	Av. José Peralta y Manuelita Sáenz.	Caldo de 31, Caldo de Gallina, Caldo de Pata Tortillas con fritada	Mercedes Escobar
Papas D-pasadita	Miñarica I	Variedad de ajíes Variedad de papas fritas y hamburguesas	Lucia Córdova
La choko cafetería	Bolívar y Francisco Flor	Cafetería, derivados del chocolate	Susana Lalama
Esquina del morocho	Av. Shiris y Nari Pillahuazo	Morocho, empanadas de viento, humitas	Nelson Vozmediano
Tortillas de nylon	Ingahurco Av. Las Américas	Tortillas, tinapá (chochos con atún en una salsa)	María Espinoza
Tortillas de la Bolívar	Bolívar y Fernández	Bolones, tortillas de cangrejo, café	Gimer Buenaño
Tortillas de los Andes	Av. Los Andes	Caucara hecha en leña	Wilson Santamaría
Morocho Doña Inesita	Cevallos y Vargas Torres	Morocho y humitas	Wilson Buenaño
Atocha panadería	Atocha	Colada morada, pan de trigo	Ángel López
Puesto Tradicional (Atocha)	Av. Rodrigo Pachano y Mentor Mera	Colada Morada	Cecilia Galarza
El Legitimo Pan De Pinllo	Av. Nieto Polo del Águila	Empanadas y Pan de Pinllo	Negocio Familiar
Jugos de la Susy	Mercado Central-patio de comidas	Jugos de diferentes combinaciones	Susana Urrutia
Ponche Suizo	Sucre y Montalvo	Postres y ponche	Rebeca Viera
Chinito Heladería	Ficoa	Helados de máquina, de paila y tradicionales de paleta	Teresa Vargas Gómez
Helados de la Catedral	Esquina de la Iglesia La Catedral frente al Parque Montalvo	Helados de paila	Segundo Oña
Helados de don Juanito (Tradición Ambateña)	Parque Montalvo	Helados de Paila	María Llaglla
Heladería Mickey Mouse	Ficoa	Helados de paila	Rodrigo Urbina

De igual manera se realizó un cronograma para la promoción de la guía gastronómica el cuál se lo realizó mediante redes sociales, Tabla 5.

Tabla 5. Cronograma de actividades de difusión de las diferentes áreas que comprende la guía gastronómica.

Platos Típicos Fuertes De La Ciudad De Ambato		
Fecha	**Actividad de difusión**	**Red Social**
15/Oct./2017	Motes de la ñata	Facebook
21/Oct./2017	Los calditos de 31	Instagram
29/Oct./2017	Los cuyes II	Instagram
02/Dic./2017	Chinchulines doña Marujita	Facebook
16/Dic./2017	Las gallinas de pinllo	Facebook
23/Dic./2017	Chancho feliz	Instagram
Locales especializados en bebidas tradicionales y autóctonas, jugos, café, pan		
29/Dic./2017	Atocha panadería	Instagram
01/Ene./2018	La choko cafetería	Facebook
12/Ene./2018	Ponche suizo	Instagram
27/Ene./2018	Esquina del morocho	Instagram
04/Febr./2018	Morocho doña Inesita	Facebook
10/Febr./2018	Jugos de la Susy	Facebook
Huecas tradicionales que ofrecen papas fritas caseras y otro tipo de comida rápida		
03/Marzo/2018	Papas de doña Paty	Instagram
09/Marzo. /2018	Papas D- Pasadita	Facebook
Lugares especializados en la elaboración de tortillas de maíz y plátano verde		
17/Marzo. /2018	Tortillas de nylon	Instagram
23/Marzo. /2018	Tortillas de la Bolívar	Facebook
13/Abril. /2018	Tortilla de los Andes	Facebook
Heladerías que ofrecen productos nuevos con sabores tradicionales y autóctonos		
21/Abril/2018	Chinito heladería	Facebook
11/Mayo/2018	Helados de la catedral	Instagram
19/Mayo/2018	Heladería Mickey mousse	Facebook

La difusion fue realizada por un período de tiempo corto mediante la red social FACEBOOK, pero no se descarta dar continuidad a esta actividad; se muestran las imágenes a continuación.



Figura 1. Publicidad hueca Doña Susy

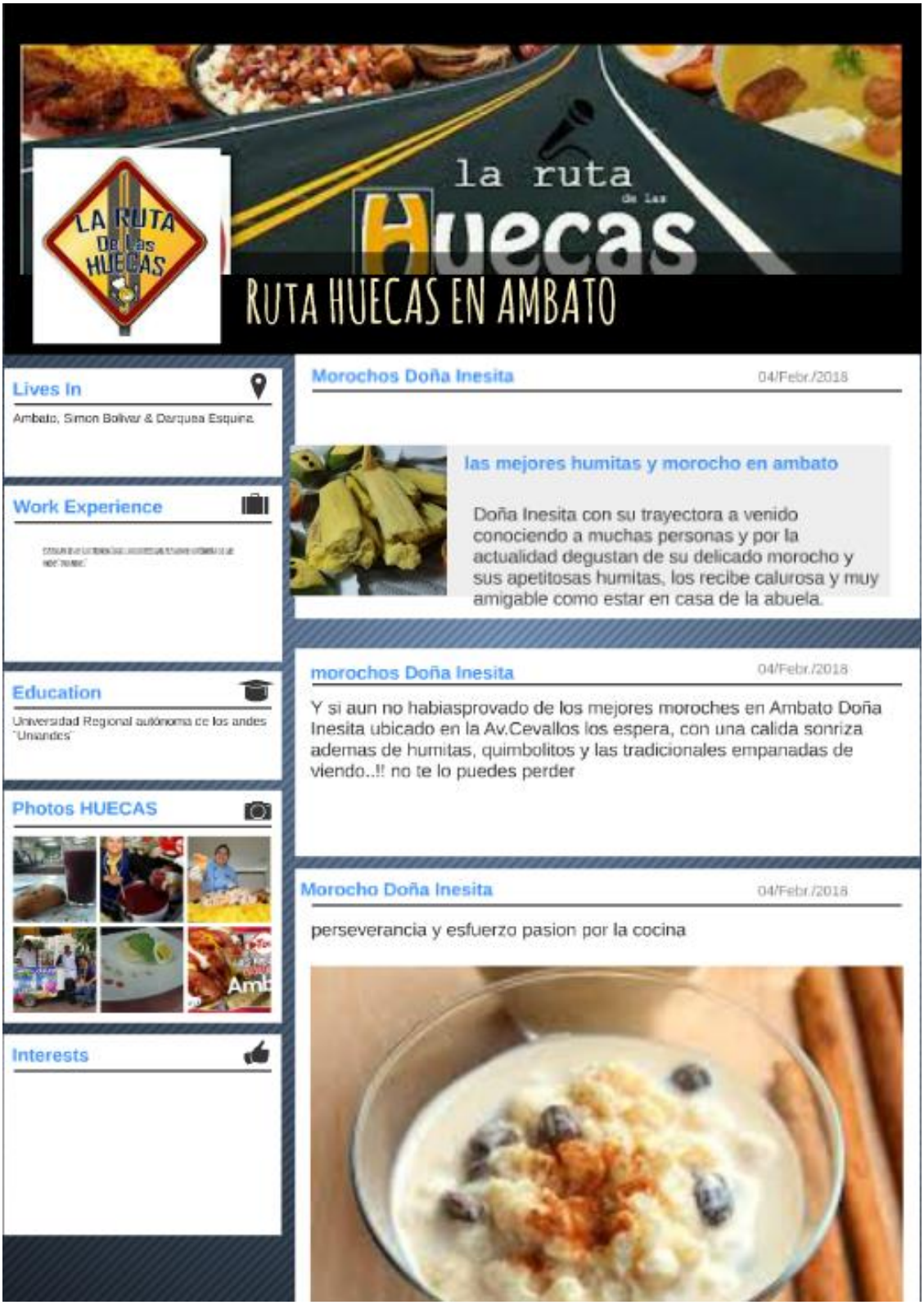


Figura 2. Publicidad hueca Doña Inesita.

CONCLUSIONES

En la actualidad, la gastronomía se ha convertido en un gran soporte dentro de la economía de los cantones y del país, de ahí la importancia y el incremento del número de locales que ofertan alimentos preparados, en este caso de las “huecas típicas”, por lo que una gran parte de turistas llegan interesados en degustar la variada oferta culinaria que ofrece la sierra ecuatoriana, y en este caso la ciudad de Ambato.

El fortalecimiento de las tradiciones de un pueblo es la mejor herramienta para seguir posicionando el turismo y la cultura culinaria, la elaboración de esta guía gastronómica es un aporte para el crecimiento del cantón, mediante la promoción de su riqueza intangible.

El turista nacional e internacional busca nuevas experiencias al momento de degustar un alimento, es por ello la importancia de que los propietarios de las huecas decidan aplicar las nuevas tendencias culinarias, a fin de mostrar platos más atractivos que mantengan el sabor e ingredientes autóctonos, y a preciso exequibles.

Es de gran importancia la promoción que puede darse a las huecas tradicionales de la ciudad mediante una guía gastronómica u otras acciones que refuercen estos emprendimientos, así como los servicios y alimentos que expenden.

Es preciso difundir esta guía gastronómica en instituciones públicas, como Gobiernos Autónomos Descentralizados y Ministerio de Turismo a fin de fortalecer los trabajos académicos y tener mayor alcance de conocimiento con la sociedad.

Dar continuidad a esta propuesta, ya sea incrementado la lista de las huecas investigadas del cantón, así como, la propuesta en otros cantones del país.

REFERENCIAS

Achina, A., & Armando, J. (2016). Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural inmaterial del Ecuador Parroquia Imbaya Cantón Antonio Ante. Trabajo de grado previo la obtención al Título de Licenciatura en Gastronomía.

Carvache Franco, M., Carvache Franco, W., & Torres-Naranjo, M. (2017). Análisis de satisfacción: La gastronomía de Samborondón-Ecuador. Estudios y perspectivas en turismo, 26(3), 731-745.

Diario El Comercio. (2017). Ambato y Baños lideraron visitas turísticas en Tungurahua. Retrieved from http://www.elcomercio.com/actualidad/ambato-banos-visitas-turismo-tungurahua.html

Fandos, C., & Puyuelo, J. M. (2013). Aceite de oliva en España: factor clave para el turismo gastronómico en áreas rurales. JE Espejel, DMJ Camarena, y L. Salgado., Marketing agroalimentario: aplicaciones metodológicas y estudios de caso en el contexto global, 27-33.

Guerrero, A. (2013). Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la ciudad de Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Manosalvas Noguera, E. E. (2015). Gastronomía y tradiciones socio culturales de la parroquia San Isidro del cantón Espejo, provincia del Carchi, 2014.

Morales, S. Y. A., González, M. V., Villacis, J. Q., & León, R. P. (2015). Situación Higiénico–Sanitaria de las "Huecas" participantes de la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2014. Revista Ciencia Unemi, 8(16), 68-76.

Potosí, A., & Zambrano, F. (2016). Consumo de alimentos ancestrales y la longevidad a nivel familiar en la parroquia San Antonio, ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura. (Artículo Científico).

Reyes Pesántez, E. H. (2016). Diseño metodológico para proponer rutas gastronómicas en la ciudad de Quito. Trabajo de titulación para obtención del grado de Maestría en Gestión del Turismo. Quito, Universidad de Especialidades Turísticas, 2016.

Ricalde, F. J. G., & Cordero, B. R. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico? El Periplo Sustentable: revista de turismo, desarrollo y competitividad, (22), 103-144.