



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

PERFIL DE TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL

TÍTULO DE LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

**“LAS HUECAS EN LA OFERTA TURÍSTICA-GASTRÓNOMICA EN EL
CANTON AMBATO”**

AUTOR: Cristian Sebastián Lescano Jordán

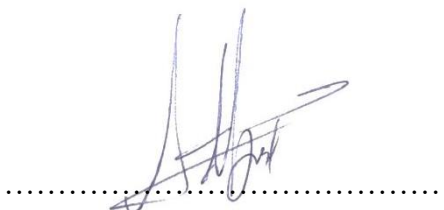
TUTOR: Ing. Mg. Diego Melo Fiallos

Ambato – Ecuador

2019-2020

APROBACION DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

Yo **Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos** con **C.I. 1803017365** en mi calidad de tutor del **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACION**, sobre el tema **“LAS HUECAS EN LA OFERTA TURÍSTICA-GASTRÓNÓMICA EN EL CANTON AMBATO”** , desarrollado por el egresado **Cristian Sebastián Lescano Jordán**, con **C.I. 1805065412**, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

C.I. 1803017365

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia que el presente documento es producto de la investigación del autor, quien, en base a los estudios realizados durante todos los niveles académicos de la carrera, búsqueda bibliográfica, estudios de campo junto con la experiencia profesional y vivencial, generó las conclusiones y recomendaciones expresadas en esta investigación. Todas y cada una de las opiniones, ideas y comentarios descritos en este informe, son responsabilidad exclusiva de su autor.



.....

Cristian Sebastián Lescano Jordán

C.C. 1805065412

AUTOR

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mis sobrinos, que son la muestra de la inocencia y esperanza que siempre debe existir en el ser humano, a mi hermano por enseñarme que siempre se puede aspirar a ser mejor cada día, y principalmente a mis padres, quienes son la muestra viva de la perseverancia necesaria para alcanzar todos los objetivos que nos planteemos en la vida.

Mi motor, mi fuerza.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mis padres Geovanny y Martha por ser el apoyo incondicional y la principal motivación para lograr los objetivos que me proponga a lo largo de mi vida, a mi hermano Andrés por siempre enseñarme que se puede aspirar a más, y que un error no será excusa suficiente para renunciar a un sueño, a mis sobrinos Emilio y Lucas por brindarme la felicidad de verlos crecer y ser parte de mi diario vivir, a mi profesor Raúl Tamayo por enseñarme a amar el turismo cuando perdía el sentido de estabilidad, también quiero agradecer a mis amigos de la carrera que aunque no fueron muchos en realidad, fueron los indicados y cada uno ha logrado con el paso de los semestres formar parte de lo que soy hoy en día, finalmente quiero agradecer a mi tutor el Ing. Diego Melo y al Lcdo. Mg. Francisco Torres por enseñarme que no importa lo ocupado que se esté, siempre habrá tiempo para demostrar lo que es ser un maestro.

INDICE GENERAL

CAPÍTULO I.....	15
MARCO TEÓRICO.....	15
1.1 Antecedentes investigativos.....	15
Turismo	15
Gastronomía.....	16
Patrimonio Alimentario.....	16
Huecas.....	17
MARCO LEGAL.....	19
1.2 Objetivos	22
Objetivo General.....	22
Objetivo 1: Determinar los establecimientos denominados “huecas”, basándose en la experiencia gastronómica de los habitantes del cantón Ambato.....	22
Objetivo 2: Establecer la oferta turística-gastronómica de las huecas bajo los parámetros de servicio, variedad y precio.....	24
Objetivo 3: Proponer una herramienta digital, basada en los establecimientos denominados “huecas” y su oferta turística-gastronómica.	24
CAPÍTULO II.....	27
METODOLOGÍA.....	27
2.1 Métodos.....	27
Enfoque de la Investigación:.....	27
Modalidad de la Investigación:	28
Diseño de la investigación	28
De campo	28
Documentación bibliográfica.....	28
Tipo de investigación.....	35
Población y muestra del objeto de estudio.....	36

Método de muestreo.....	37
2.2 Técnicas de recolección de información.....	37
2.3 Hipótesis.....	39
CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40
3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	40
3.2 Verificación de Hipótesis.....	63
3.3 Inventario de Huecas y platos típicos	65
3.4 Revista digital	82
CAPÍTULO IV.....	83
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	83
4.1 Conclusiones	83
4.2 Recomendaciones.....	84
Bibliografía	90

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Estructura de preguntas para el video reportaje	25
Tabla 2. Ficha de Productos preparados del proyecto de herramienta digital “Huecas de mi Ambato”	30
Tabla 3. Ficha de Técnicas Artesanales tradicionales.....	33
Tabla 4. Distribución de muestra	37
Tabla 5. Técnicas de Recolección de Información	38
Tabla 6. Materiales a utilizar.....	39
Tabla 7. Resultados de la pregunta A.1.	41
Tabla 8. Resultados de la pregunta A.2.	42
Tabla 9. Resultados de la pregunta 1	43
Tabla 10. Resultados de la pregunta 2	45
Tabla 11. Resultados de la pregunta 3	46
Tabla 12. Resultados de la pregunta 4	48
Tabla 13. Resultados de la pregunta 5 caso Izamba	50
Tabla 14. Resultados de la pregunta 5 caso La Merced.....	51
Tabla 15. Resultados de la pregunta 5 Caso Celiano Monje	52
Tabla 16. Resultados de la pregunta 5 caso Pishilata	54
Tabla 17. Resultados de la pregunta 6 caso Izamba	57
Tabla 18. Resultados de la pregunta 6 caso La Merced.....	58
Tabla 19. Resultados de la pregunta 6 caso Celiano Monge	59
Tabla 20. Resultados de la pregunta 6 caso Pishilata	60
Tabla 21. Resultados de la pregunta 7	61
Tabla 22. Resultados de la pregunta 8	62
Tabla 23. Procesos estadísticos usados en la validación de la hipótesis.....	63
Tabla 24. Ficha de productos preparados caso Fritada	65
Tabla 25. Ficha de productos preparados caso Tortillas de Maíz.....	67

Tabla 26. Ficha de productos preparados caso Empanadas de panela en Tiesto	69
Tabla 27. Ficha de productos preparados caso Caldo de 31	72
Tabla 29. Ficha de Establecimientos caso Tortillas de Maíz de Ingahurco	76
Tabla 30. Ficha de Establecimientos caso Empanadas de dulce de Doña Martha.....	78
Tabla 31. Ficha de Establecimientos caso Calditos de 31 de Doña Adela	80

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagrama de flujo para la definición de huecas a investigar.....	23
Ilustración 2. Isologo del canal “Huecas de mi Ambato”	82

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Resultados de la pregunta A.1.	41
Gráfico 2. Resultados de la pregunta A.2:	42
Gráfico 3. Resultados de la pregunta 1	43
Gráfico 4. Resultados de la pregunta 2	45
Gráfico 5. Resultados de la pregunta 3	46
Gráfico 6. Resultados de la pregunta 4	48
Gráfico 7. Resultados de la pregunta 5 Caso Izamba	50
Gráfico 8. Resultados de la pregunta 5 caso La Merced	51
Gráfico 9. Resultados de la pregunta 5 caso Celiano Monje.....	53
Gráfico 10. Resultados de la pregunta 5 caso Pishilata	54
Gráfico 11. Resultados de la pregunta 6 caso Izamba	57
Gráfico 12. Resultados de la pregunta 6 caso La Merced	58
Gráfico 13. Resultados de la pregunta 6 caso Celiano Monge	59
Gráfico 14. Resultados de la pregunta 6 caso Pishilata	60
Gráfico 15. Resultados de la pregunta 7	61
Gráfico 16. Resultados de la pregunta 8	62
Gráfico 17: Resumen de prueba de hipótesis.	64
Gráfico 18. Rueda Sensorial caso Fritada	67
Gráfico 19. Rueda Sensorial caso Tortillas de Maíz.....	69
Gráfico 20. Rueda Sensorial caso Empanadas de panela en Tiesto	71
Gráfico 21. Rueda Sensorial caso Empanadas de panela en Tiesto	73

RESUMEN EJECUTIVO

La investigación posee como principal objetivo recordar la gastronomía del cantón Ambato en base a platos típicos, sus procesos de elaboración, identidad alimentaria y posicionarla como uno de los atractivos turísticos insignia de la ciudad, esto motivado por el constante crecimiento de la popularidad del turismo gastronómico en el país lo que se convierte en una oportunidad para catapultar a la ciudad de Ambato como un referente culinario a nivel nacional y latinoamericano.

El proyecto de estudio se concentra en la ciudad de Ambato, considerada en la época actual como el cantón comercial por excelencia gracias a su ubicación en el centro del país lo que permite que una gran variedad de productos transiten por su territorio resultando en un intercambio cultural la cual se expresa en su gastronomía tradicional, la cual se expende en pequeños emprendimientos culinarios que por sus características entran bajo la denominación de “hueca”.

La tecnología permite un acceso eficaz y rápido a la información y en los tiempos actuales un gracias a la globalización y el internet, en especial las redes sociales se puede conocer datos de cualquier parte del mundo e inversamente también, promocionarlo de una manera más interactiva la información que se quiere compartir.

Es por estas razones que se propone la creación de una revista digital bajo el nombre “Huecas de mi Ambato” que tiene como meta dar a conocer la gastronomía típica de la ciudad bajo un enfoque técnico, en comparación a otras propuestas que aunque muestran estos platos de manera visual, no profundizan en su significado cultural

Esta herramienta digital propone dar a conocer a los potenciales turistas que la comida no solo es probar alimentos, también es una experiencia sensorial por la cual vale mucho la pena visitar en donde la expenden.

Palabras Claves: Patrimonio; gastronomía; huecas; alimentos; identidad cultural; redes sociales; internet

ABSTRACT

The main objective of this investigation is remember the gastronomy of Ambato city based on traditional food, manufacture methods and alimentary identity and position it as one of the main touristic attractions of the city, that is motivated by the constant grow of gastronomic tourism popularity in the country, that is a big opportunity to transform Ambato as one gastronomical hot spot in the country and even in South America.

This investigation concentrates in Ambato city, considerate nowadays as the best commercial city in Ecuador, thanks to its privileged location in the center of the country that allows all kind of products transit through the city resulting in a cultural exchange that is expressed in traditional gastronomy that is served in modest culinary enterprises that have the definition of “HUECA”.

Technology allow an effective access to information and nowadays thanks to globalization and internet, especially social networks everybody can know about other place´s information and inversely promotion it in an interactive way.

Is for that the proposal of a digital magazine named “Huecas de mi Ambato” that have the objective to show the city´s typical gastronomy under a technical focus, compared with other similar projects which only show the food in a visual way and don show the cultural side of the food.

This digital tool propose show to the potential tourist that food doesn´t exist only to be eaten, is also a sensorial experience that worth the visit to the place where expend it.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo compila la información de diversas fuentes bibliográficas que ayuda a reconocer de manera adecuada los antecedentes del tema expuesto en la investigación y de igual manera nos permite una mejor descripción y análisis de los objetivos establecidos.

1.1 Antecedentes investigativos

Turismo

El turismo mundial ha cambiado en los últimos tiempos, pasó de visitar lugares, a una verdadera experiencia de vida porque los turistas modernos buscan una experiencia sensorial completa de la cultura local y al mismo tiempo ser testigos de su desarrollo en la zona geográfica donde habitan. (Guzmán, 2012)

Existen 2 tipos de turistas de acuerdo con (Torres, 2003): el primero es el turista que “que se alimenta” y el segundo es el turista que “viaja para comer”, esta investigación se enfocará en el segundo tipo de turista, porque su interés no solo es el plato en sí, también busca el significado que oculta la preparación, su historia, las leyendas que giran en torno a este plato, su perdurabilidad en el tiempo y como el mismo forma parte del folklor de la localidad.

Según el (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019), el número de personas extranjeras que ingresaron al país durante el 2018 por concepto de turismo es de 1.47 millones, generando un ingreso económico de 2.398,1 millones de dólares por concepto de actividades económicas relacionadas al turismo, una buena parte se debe a la restauración y servicio, que ofrece una gran variedad de posibilidades gastronómicas al visitante como resultado de la interacción de todas las etnias y culturas que habitan dentro del territorio.

Gastronomía

Durante toda la historia del ser humano, se ha tomado conciencia sobre las principales necesidades fisiológicas y en base a ellas se ha desarrollado capacidades, para obtener y procesar alimentos obtenidos mediante varios métodos como: la cacería, agricultura y pesca, las mencionadas técnicas de preparación de los alimentos han pasado de generación en generación a través del tiempo, modificándose y evolucionando hasta llegar a la época actual como vivo testimonio de la historia representado como un plato típico de una región. (Monroy de Sada, 2004)

La gastronomía tradicional representa un pilar fundamental en el desarrollo del turismo y sus actividades económicas, esto permite que los habitantes aprovechen esta dinamización productiva y puedan iniciar sus propias empresas, y por ende la creación de nuevas plazas de empleo, según afirma (Bombóm , 2019)

Según (Mascarenhas & Gandara, 2010). La gastronomía es un elemento importante de la cultura de una región porque representa la identidad de los habitantes de una localidad, encarnada en la transformación de los productos alimenticios propios de un lugar y transformarlos en un plato que los combine de una manera armoniosa en sabor, color y texturas, al mismo tiempo es un mecanismo de comercio y dinamización económica, al mercantilizar este producto y ofertarlo a habitantes y visitantes del sector.

Patrimonio Alimentario

Al hablar de patrimonio se debe aclarar, que es un término en constante evolución, hasta el siglo XX se describía como una expresión de creatividad artística del ser humano, es decir solo la pintura era considerada como un bien a preservar para futuras generaciones, no fue hasta 1933 que se acuña el término “Patrimonio Histórico -Artístico” considerando la relevancia que la expresión de creatividad tuvo en el desarrollo de la historia, y en 1985 se incluye en la ley de Patrimonio Histórico creada por la UNESCO el término “Patrimonio cultural” que incluye a las

expresiones, hábitos y costumbres sean estas de carácter material e inmaterial. (Espeitx, 2004)

El patrimonio alimentario se refiere a todos los alimentos procesados que tienen relación a una identidad cultural o importancia histórica de una región, plato que se ha transmitido entre generaciones, manteniendo su manera de preparación intacta hasta considerarse un plato típico entre los habitantes del sector; el patrimonio alimentario comprende elementos tangibles como materia prima, herramientas, y utensilios; e intangibles como la ideología, idioma o cosmovisión del entorno donde habita una cultura. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2016)

Huecas

La investigación se centrará en la oferta gastronómica de los establecimientos de expendio de alimentos, que se ajustan a la definición del término “Hueca”, que según (Morales, 2015) se los conoce como establecimientos modestos, de venta de comida típica de la región a precios accesibles, reconocida por los habitantes como un lugar tradicional que perdura en el tiempo y tiene relevancia en el desarrollo histórico de la zona.

Es expuesta por el (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016) como un establecimiento de comida típica con una ambientación propia del lugar, que guarda una importante influencia en su entorno y es reconocida por los habitantes como un lugar donde se puede comer un plato tradicional y delicioso a un precio razonablemente bajo.

Acorde con lo expuesto anteriormente, el paradigma que se aplica a la investigación es crítico-propositivo, crítico porque se analiza la situación actual de los establecimientos denominados “huecas”, analiza su relevancia en la identidad gastronómica, cultural e histórica de los habitantes del cantón Ambato, basado en parámetros medibles tanto en el plato como en la infraestructura del establecimiento, y su influencia en la oferta turística del mismo; a su vez la investigación es propositiva debido a que realizará una herramienta digital donde se muestre de una

manera más detallada las características de las huecas que desarrollan sus actividades en la ciudad, como han logrado perdurar en el tiempo y cuáles son los platos que se han convertido en insignias de sus respectivos establecimientos.

La investigación se encuentra motivada por la falta de atención que se ha prestado a la oferta gastronómica de la ciudad por parte del sector público y privado desde una perspectiva incluyente, es decir, que abarque platos típicos de varios lugares del Ecuador, estudiar cómo se ofertan en el interior del cantón Ambato, y posteriormente crear una estrategia para promocionar estos establecimientos como un atractivo turístico en forma de una “Ruta digital de Huecas”, que muestra un gran potencial para dinamizar el interés de turistas, internos / externos, y consecuentemente, potenciar el flujo turístico-comercial en el cantón Ambato.

A continuación, se expone el marco legal en el que se ampara la presente investigación:

REFERENCIA

MARCO LEGAL

**CONSTITUCION DE LA
REPUBLICA DEL
ECUADOR**

**TITULO II
DERECHOS**

**CAPITULO SEGUNDO:
DERECHOS DEL BUEN
VIVIR**

SECCIÓN 1-8

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, SUMAK KAWSAY.

Art. 18. Numeral 1.- Todas las personas, en forma individual o colectiva, tienen derecho a:
Buscar, recibir, intercambiar, producir y difundir información veraz, verificada, oportuna, contextualizada, plural, sin censura previa acerca de los hechos, acontecimientos y procesos de interés general, y con responsabilidad ulterior

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Art. 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía.

Fuente: Asamblea Nacional Del Ecuador (2008)

MARCO LEGAL

REFERENCIA

CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

TITULO II DERECHOS

CAPITULO CUARTO: DERECHOS DE LAS COMUNIDADES, PUEBLOS Y NACIONALIDADES

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afroecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1: Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

7: La consulta previa, libre e informada, dentro de un plazo razonable, sobre planes y programas de prospección, explotación y comercialización de recursos no renovables que se encuentren en sus tierras y que puedan afectarles ambiental o culturalmente; participar en los beneficios que esos proyectos reporten y recibir indemnizaciones por los perjuicios sociales, culturales y ambientales que les causen. La consulta que deban realizar las autoridades competentes será obligatoria y oportuna. Si no se obtuviese el consentimiento de la comunidad consultada, se procederá conforme a la Constitución y la ley.

12: Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agrobiodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora.

13: Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Fuente: Asamblea Nacional Del Ecuador (2008)

MARCO LEGAL

REFERENCIA

LEY DE TURISMO CAPITULO I GENERALIDADES

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones;
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador (2014)

1.2 Objetivos

Objetivo General

Para la elaboración del proyecto de investigación se completó con éxito los objetivos específicos

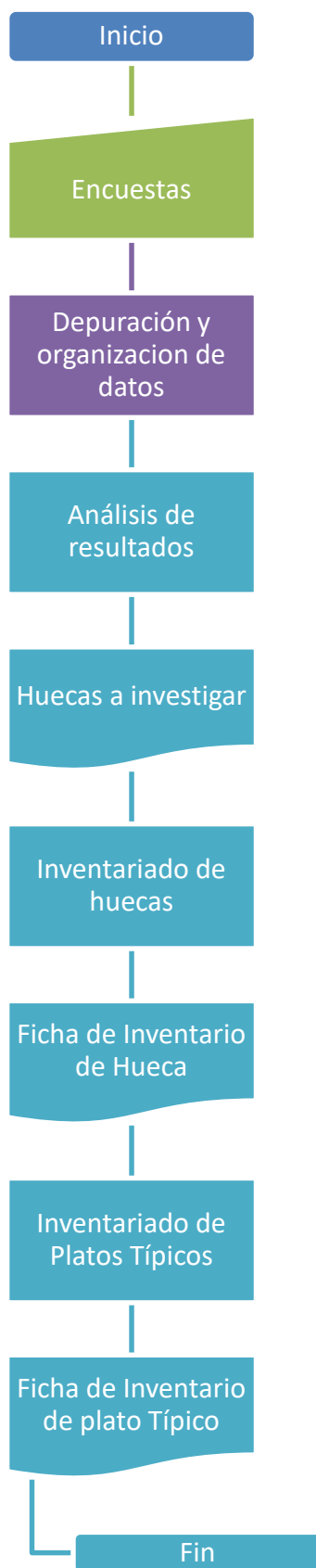
Objetivo 1: Determinar los establecimientos denominados "huecas", basándose en la experiencia gastronómica de los habitantes del cantón Ambato.

Para realizar la determinación de los establecimientos de restauración que encajan en la terminología de huecas se realizó el siguiente procedimiento:

1. Identificación de 4 establecimientos de expendio de alimentos preparados que cumplen con la tipificación de hueca a través del conocimiento de los habitantes locales registrado en encuestas aplicadas, tomando una muestra basada en la población registrada en el último censo de población y vivienda de 2010 realizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador, dicha muestra será de 106 personas.
2. Análisis bibliográfico mediante consulta de tesis, libros, sitios web, artículos científicos de revistas y documentos relacionados a las variables dependiente e independiente del tema de investigación.
3. Investigación de campo a través del uso de entrevistas, apuntes y registro multimedia a los 4 establecimientos de expendio de alimentos y bebidas que desarrollan sus actividades en el cantón Ambato con el apoyo del Ing. Ivan Granizo, profesional en el campo de la Ingeniería de Alimentos.

A partir de este procedimiento, se estableció un diagrama de flujo que permitirá establecer las huecas a investigar.

Ilustración 1. Diagrama de flujo para la definición de huecas a investigar



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Objetivo 2: Establecer la oferta turística-gastronómica de las huecas bajo los parámetros de servicio, variedad y precio.

Para la realización de este objetivo se siguió el siguiente proceso:

1. Reconocimiento de la metodología usada para la recolección, compilación, clasificación de información y diseño del Atlas Gastronómico de huecas basado en características como: ubicación, servicios prestados, manejo de alimentos, preparación de productos elaborados e infraestructura y decoración del establecimiento.
2. Levantamiento de información de los platos típicos que presenten relevancia en la gastronomía ancestral del cantón Ambato utilizando la ficha de productos elaborados, metodología establecida por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
3. Levantamiento de información relacionada a las características que poseen relevancia en el valor cultural material e inmaterial representadas en el servicio ofertado en los establecimientos denominados como huecas: localización, construcción, servicio, método de preparación, las cuales serán registradas usando la ficha A5: Técnicas Artesanales tradicionales, metodología sugerida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en su Instructivo De Fichas De Registro e Inventario Del Patrimonio Cultural Inmaterial
4. Elaborar un atlas gastronómico que describa los establecimientos denominados bajo el término hueca y exponga el valor cultural de los platos típicos y su relevancia en la oferta turística del cantón Ambato.

Objetivo 3: Proponer una herramienta digital, basada en los establecimientos denominados "huecas" y su oferta turística-gastronómica.

Para la implementación de este objetivo se tomó en consideración la definición de Tim O'Reilly (2009) de la Web 2.0 que declara que son todos los servicios y utilidades que se alojan en internet y que pueden ser modificados por los usuarios de los mismos, tanto en su forma y contenido.

Con esta definición en cuenta, las redes sociales son los servicios web que mejor se adaptan a la definición de web 2.0, Facebook, Twitter, MySpace, Trip Advisor o Trivago son hoy en día algunos de los más grandes ejemplos de la participación global en internet, la mayoría del mundo posee por lo menos una cuenta en este tipo de sitios web, lo que permite que la información fluya a un ritmo acelerado y que esta llegue a cada persona que desee buscarla.

La investigación usará este tipo de servicios para exponer el tema de una manera visual y ser un punto de acercamiento entre los potenciales turistas y el establecimiento que ofrece un plato con identidad cultural e histórica; a través de un video critico-descriptivo subido a la plataforma Youtube en la cual los potenciales visitantes puedan interactuar con el investigador por medio de comentarios y puedan dar sus opiniones acerca del plato y el establecimiento expuesto en el video.

El contenido video será basado en la experiencia personal del investigador junto con la opinión profesional del Ing. Iván Granizo en relación a los elementos que forman parte de la experiencia de visitar una Hueca tales como: ubicación, servicio, decoración, plato ofertado, método de preparación, ingredientes utilizados en la receta y la relevancia que tiene el establecimiento en su zona.

La estructura narrativa del video estará guiada en contestar las preguntas establecidas en el Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y estas son:

Tabla 1. Estructura de preguntas para el video reportaje

PREGUNTA	OBJETIVO DE LA PREGUNTA
¿Cuál es su nombre?	Presentar al dueño de la hueca
Origen/ancestralidad del alimento	Conocer la historia del plato típico
¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?	Establecer el tiempo de funcionamiento de la hueca
¿Cómo era antes?	Exponer los cambios de la receta y su evolución con el paso del tiempo
¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y como se prepara ahora?	
¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento?	Determinar la relevancia histórica del plato y su significado en relación con la ideología de los habitantes de la región

¿En esta población, en dónde puede adquirirse?	Localizar los lugares clave donde se oferta el plato expuesto
¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?	Conocer la composición de plato
¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)	Establecer los horarios de atención al público del establecimiento
¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de este alimento?	Exponer el interés de los miembros más jóvenes del sector en el patrimonio gastronómico de su localidad

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Fuente: Ministerio de Cultura y Patrimonio

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo describe detalladamente el proceso por el que paso la investigación tomando en cuenta las modalidades y tipos de investigación que se aplican a la misma, expone la metodología seguida para la recolección, levantamiento, compilación, organización y análisis de la información, encaminada en cumplir los objetivos establecidos y obtener una base de datos de los establecimientos denominados huecas, sus platos estrella y su relevancia en la oferta turística en el cantón Ambato, información plasmada en las fichas de Alimentos elaborados del Atlas Gastronómico y en las fichas de Técnicas Artesanales tradicionales, metodología propuesta por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador

2.1 Métodos

Enfoque de la Investigación:

La investigación se encuentra enfocada de manera mixta esto debido a que el ámbito cuantitativo está establecido en función a los datos medibles como los apuntes de campo, entrevistas realizadas a los dueños de los establecimientos, encuestas de reconocimiento por parte de la población y las fichas de satisfacción de experiencia realizadas al Ing. Iván Granizo y al investigador, de igual manera tiene un enfoque cualitativo por la importancia de las tradiciones gastronómicas del cantón Ambato representadas en un plato típico, el establecimiento que lo oferta, su relevancia en el desarrollo del sector y su importancia y potencialidad en la oferta turística gastronómica de la ciudad, dichos parámetros cualitativos se expresan en los objetivos establecidos en la presente investigación.

Modalidad de la Investigación:

Debido a que la investigación se sustenta por medio de la autoformación y una autocrítica reflexiva de la situación actual de los establecimientos de expendio de alimentos elaborados bajo la denominación hueca y su importancia en el desarrollo de la oferta turística gastronómica del cantón Ambato, la modalidad que se adapta de mejor manera a la presente investigación es la de Acción Participativa (IAP), ya que se propone causar un impacto reflexivo en la sociedad acerca del valor cultural de estos emprendimientos y al mismo tiempo proponer una herramienta digital que sirva como una alternativa viable de promoción de estos establecimientos a nivel local e internacional en la que los mismos consumidores sean agentes participativos en la creación y desarrollo del mismo.

Diseño de la investigación

De campo

La investigación debe ser sustentada por medio de una recolección de datos *in situ* es decir, las encuestas, entrevistas, fichas de alimentos preparados y de técnicas ancestrales serán completadas con información recolectada en la zona donde se reconoce la problemática: los establecimientos reconocidos bajo la terminología de “Hueca” que tengan una relevancia en el desarrollo de su sector, ubicados dentro del cantón Ambato, esto asegura la fidelidad de los datos recolectados, una mejor comprensión de la realidad de estos emprendimientos, trato directo con los actores principales de la ciudad y una solución adecuada a partir de un análisis real de la situación.

Documentación bibliográfica

La presente investigación se basa en artículos, proyectos, editoriales, páginas web y libros que sustenten y sirvan de base para el desarrollo del proyecto de desarrollo de una herramienta digital que permita manejar y promocionar de manera adecuada el valor cultural de la gastronomía del cantón Ambato.

Dentro de los objetivos específicos, se detalla la necesidad de:

- Determinar los establecimientos denominados "huecas" del cantón Ambato.

Este objetivo se sustenta en la opinión de los habitantes de la ciudad que gracias al conocimiento popular colectivo recomendaran establecimientos de expendio de alimentos preparados que sean considerados tradicionales, esta información será recolectada en un formato de encuesta que permita un análisis apropiado de la información.


- Establecer la oferta turística-gastronómica de las huecas bajo los parámetros de servicio, variedad y precio.

Para el cumplimiento de este objetivo se usó 2 tipos de fichas: la primera se encuentra en el Instructivo para la elaboración del Atlas Gastronómico, específicamente la Ficha de Producto elaborado y está enfocada en el plato típico en sí, por otro lado se usó la ficha de Técnica Artesanales Tradicionales contenida en Instructivo De Fichas De Registro e Inventario Del Patrimonio Cultural Inmaterial, para la descripción de la hueca, ambas metodologías propuestas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Ambas fichas fueron modificadas en su estructura para poder asegurar la obtención de los datos fundamentales para su análisis y cumplimiento del objetivo.

Las fichas se presentan y usan de la siguiente manera:

Tabla 2. Ficha de Productos preparados del proyecto de herramienta digital “Huecas de mi Ambato”

 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Ministerio de Cultura y Patrimonio		Universidad Técnica De Ambato “Huecas De Mi Ambato” Ficha De Productos Elaborados		
TIPO DE ALIMENTO: Sopa () Plato fuerte () Bebida () Postre () Salsa ()				
Nombre Del Producto				
Ancestralidad	Prehispánico		IMAGEN DEL PRODUCTO (Fotografía Del Alimento Preparado)	
	Criollo			
	Contemporáneo			
Época de Consumo	Cotidiano			
	Festivo			
	Estacional			
Lugares de consumo				
DESCRIPCIÓN			ZONAS DE PRODUCCION	
INGREDIENTES			(Mapa O Croquis Donde Se Produce)	
FORMA DE PREPARACIÓN				
Propiedades				
Conservación	Común			
	Escaso			
	En peligro			

Elaborado por: Lescano C. (2019)

La ficha de productos preparados está conformada de la siguiente manera:

a) Encabezado

En la ficha el encabezado debe consta el nombre del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, institución creadora de la base de la ficha usada en la presente investigación, le sigue el nombre de la institución a cargo del proyecto de investigación y el nombre del proyecto, en este caso “Huecas de Mi Ambato”, y finaliza con la denominación “Ficha de productos Elaborados”

b) Tipo De Alimento

Se marcara en la casilla correspondiente si el alimento elaborado se determina como:

Sopa: Alimento líquido que consta de uno o más ingredientes

Plato fuerte: Alimento contundente, conocido también como plato principal, está compuesto de una proteína, carbohidratos y/o ensalada.

Bebida: Liquido de origen natural o artificial destinado al consumo alimentario.

Postre: Es un alimento generalmente dulce, que combina texturas y la mayoría de las ocasiones cierra la comida.

c) Nombre del Producto

Determina la manera en la que los habitantes conocen al plato, generalmente el nombre puede indicar cuál es el ingrediente principal del mismo.

d) Ancestralidad

En esta sección podemos encontrar 3 opciones de ancestralidad:

Son **prehispánicas** las maneras de preparar los alimentos que existían antes de la colonización europea al territorio americano.

Son **criollos** aquellos alimentos elaborados que surgieron de la interacción gastronómica entre el nuevo y el viejo mundo, hasta el siglo XX.

Son **contemporáneos** los platos que han sido creados a partir del siglo XX hasta la época actual.

e) Época de consumo

Un alimento es **Cotidiano** si se lo consume con frecuencia.

Se especificara la época del año si el alimento se consume **estacionalmente**.

Es **festivo** si la preparación del alimento tiene un tinte cultural.

f) Lugares de consumo

Se refiere a los lugares donde el alimento es ofertado y se lo puede encontrar fácilmente, o por el contrario lugares exclusivos donde lo oferten al consumidor.

g) Imagen del Producto

Se adjuntará una imagen clara del producto con el objetivo de identificarlo de manera eficiente.

h) Descripción

Se redactara una descripción breve del plato que incluya su ingrediente principal y método de cocción y la manera de consumirlo.

i) Ingredientes

Se creara una lista de los alimentos primarios que conforman el producto final, la cantidad de cada ingrediente se basara y establecerá en relación de a cuantas personas se lo puede servir.

j) Forma de preparación.

En esta sección especificaremos el procedimiento a seguir para la preparación del producto, las técnicas y tiempos usados para su cocción, empacado y consumo, procurando investigar el método ancestral, descartando variantes modernas, esto bajo la meta de lograr las características apropiadas del producto final.

k) Propiedades

Se establece una simple lista de las ventajas nutritivas, medicinales, o hasta espirituales que el conocimiento popular ha otorgado al producto.

l) Conservación

Se establecerá su relevancia actual en base a los siguientes parámetros:

Común: Se encuentra en abundancia en varios lugares de la zona investigada.

Raro: El alimento se lo encuentra solo en puntos específicos, pero aún permanece en la memoria de los habitantes.

En Peligro: El alimento se lo encuentra con mucha dificultad y la mayoría de los habitantes desconocen su existencia, y corre el peligro de desaparecer.

m) Zonas de producción:

Se adjuntara un croquis de la zona donde se puede encontrar el alimento elaborado con mayor frecuencia.

Tabla 3. Ficha de Técnicas Artesanales tradicionales.

		Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica de Ambato Huecas de mi Ambato Ficha de Establecimiento			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:			Cantón:		
Parroquia:		Urbana		Rural	
Coordenadas:					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Nombre del Establecimiento:			Dirección:		
BREVE RESEÑA DEL LUGAR:					
PRODUCTO ESTRELLA:					
OTROS PRODUCTOS:					
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:					
IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD:					

Elaborado por: Lescano C. (2019)

La ficha de productos preparados está conformada de la siguiente manera:

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Dentro de esta sección se especificará la ubicación geográfica del establecimiento, dicha información será:

PROVINCIA

CANTÓN

PARROQUIA: Especificar si esta es urbana o rural.

COORDENADAS: Latitud y longitud.

1. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Se adjuntará una fotografía del establecimiento que evidencie el desarrollo de sus actividades.

DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA

En este apartado se redactará una breve descripción de los elementos que se muestran en la fotografía.

2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

Establece la nomenclatura comercial del establecimiento, reconocida por los clientes.

DIRECCIÓN:

Calles donde se encuentra al establecimiento.

BREVE RESEÑA DEL LUGAR

Se redactará una pequeña historia de origen del establecimiento, así como los elementos que componen sus actividades.

PRODUCTO ESTRELLA:

Se inscribirá el plato más reconocido del establecimiento.

OTROS PRODUCTOS:

Se enlistará los alimentos y bebidas adicionales que constan en el menú del establecimiento.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Especificar si se ofertan servicios complementarios aparte de la restauración.

IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD

Establecer la relevancia histórica e influencia actual del establecimiento en el desarrollo del sector donde ejerce sus actividades.

- Proponer una herramienta digital, basada en los establecimientos denominados "huecas" y su oferta turística-gastronómica

Para el desarrollo de este objetivo se realizara un video reportaje que muestre los establecimientos reconocidos como huecas desde una perspectiva técnica, es decir exponiendo los detalles como: ingredientes, técnicas, servicio y estructura del negocio, será editado en la herramienta de edición de video Sony Vegas y el producto multimedia será cargado en la plataforma de video streaming YouTube, considerada como la mejor herramienta de acceso de contenido fílmico en línea a nivel mundial, esta plataforma también permite la interacción directa entre el generador de contenido y el público que mira el video y puede emitir algún comentario, sugerencia o crítica acerca del contenido del mismo y tiempo generar un desarrollo colectivo del proyecto, donde todos aporten una idea, cada video formara parte de una serie titulada "Las Huecas de mi Ambato" y como fin tiene la exposición de la gastronomía típica del cantón Ambato, y una participación interactiva creador-público objetivo.

Tipo de investigación

Explicativa

A través de la explicación detallada de las causas y efectos que genera una falta de promoción turística de establecimientos denominados huecas, se lograra formular una solución que para esta ocasión es la elaboración de un inventario de huecas y creación de una revista digital que exponga de manera técnica este tipo de

establecimientos y al mismo tiempo promocionarlos a nivel nacional e internacional de una manera participativa.

Descriptiva

A través del levantamiento de información y su análisis cuantitativo y cualitativo acerca de la situación real de las huecas permite exponer su potencialidad para el desarrollo de la oferta turística en el cantón Ambato y al mismo tiempo generar una sensación de pertenencia e identidad por parte de los habitantes del sector.

Exploratoria

Su importancia radica en el aporte que posee la gastronomía típica y al mismo tiempo se propone una opción que potencie la oferta turística del cantón Ambato a través del inventario de huecas y la posterior creación de una herramienta digital que permita la interacción entre el atractivo y el potencial turista.

Población y muestra del objeto de estudio

La investigación se centra en los habitantes del cantón Ambato que gracias al conocimiento popular que se genera con el pasar del tiempo, pueden proporcionar varios ejemplos de establecimientos conocidos como hueca; y también en los propietarios de estos emprendimientos que, a raíz de su metodología en la preparación de alimentos, han perdurado en el tiempo hasta volverse en un punto de referencia de un barrio, comunidad o zona.

La población que forma parte de la investigación se encuentra establecida en las siguientes categorías:

Alcance: Habitantes nacidos en el cantón Ambato, mayores de 30 años, económicamente activos, para la investigación se detectó que las principales parroquias que presentan un flujo importante de turistas son: Izamba, Ingahurco, Pishilata, la Joya por lo que se centraran en los habitantes de estas parroquias; propietarios de establecimientos bajo la denominación Hueca.

Tiempo: Periodo Septiembre-Diciembre 2019.

Elementos: PYMES de restauración que se consideran bajo la denominación Hueca.

Método de muestreo

Para determinar la muestra a sondear, se utilizara el método de investigación no paramétrica por conveniencia dado que al momento de determinar las zonas a indagar no se cuenta con un material bibliográfico específico poblacional por rango de edad de las parroquias Izamba, La Merced, Pishilata, y Celiano Monge, consideradas como punto de referencia gastronómica por el (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013) en su Guía Gastronómica de Tungurahua.

El único documento que se pudo encontrar referente a esta segmentación por rango de edades es la Proyección de la Población por provincias, cantones y parroquias según grupos programáticos, creada por el (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2007) pero este documento se encuentra totalmente desactualizado registrando solo 19 parroquias de las 27 que existen actualmente.

Por lo expuesto anteriormente y considerando la ventaja de que la investigación de campo permite una interacción directa y personal con el entorno, se establece una muestra de 120 habitantes mayores de 30 años distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 4. Distribución de muestra

Parroquia	Muestra
Izamba	30
La Merced	30
Pishilata	30
Celiano Monge	30

Elaborado por: Lescano C. (2019)

2.2 Técnicas de recolección de información

Para la investigación se enfocará en 2 aspectos: para la medición cuantitativa se utilizara encuestas aplicadas a los habitantes de las parroquias y fichas de cotejo de

resultados, y para la medición cualitativa se realizarán entrevistas a los propietarios de las huecas, notas de campo y recursos multimedia como fotografías y videos.

Para el procesamiento de la información se utilizará:

- Distribución de frecuencias y representaciones gráficas, lo cual permite un procesamiento y análisis cuantitativos de los datos obtenidos de las encuestas y evidenciados en gráficos estadísticos.
- Diagrama espina de pescado o también conocido como causa-efecto para determinar los componentes que tienen como fin establecer los elementos que componen el resultado final que en este caso es la Apropiada promoción de la oferta turística-gastronómica del cantón Ambato por parte de las Huecas.

Tabla 5. Técnicas de Recolección de Información

TÉCNICA	DESCRIPCIÓN
Entrevista	Aplicadas a los propietarios de las huecas para conocer los servicios y características de sus establecimientos
Encuestas aplicadas	Técnica de recolección de datos enfocada en la opinión de los habitantes de las parroquias Izamba, La Merced, Pishilata, y Celiano Monge en el cantón Ambato para establecer la hueca más representativa de cada parroquia.
Ficha de Recolección de información: <ul style="list-style-type: none"> • Productos elaborados • Técnicas Tradicionales Artesanales 	El objetivo de esta técnica es la recopilación de datos acerca de los platos insignia y las características del establecimiento.
Población	Habitantes de las parroquias Izamba, La Merced, Pishilata, y Celiano Monge y los propietarios de los establecimientos reconocidos como Huecas

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Tabla 6. Materiales a utilizar

Tipo de Material	Valor
Computador	\$500
Impresora	\$340
Smartphone	\$300
Cámara Fotográfica	\$450
Grabadora de Voz	\$50
Material de oficina	\$50
Alimentación	\$75
Transporte	\$100
Total	\$1865

Elaborado por: Lescano C. (2019)

2.3 Hipótesis

Tema de la investigación:

Las huecas en la oferta turística-gastronómica en el cantón Ambato.

Hipótesis:

H₀: Las huecas NO Influyen en la oferta turística-gastronómica en el cantón Ambato.

H₁: Las huecas SI Influyen en la oferta turística-gastronómica en el cantón Ambato.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

La investigación se encuentra basada en la aplicación de encuesta donde se proponen preguntas determinantes para la obtención de datos útiles para el desarrollo de la propuesta del presente proyecto, estableciendo preferencias dentro de las personas que viven dentro de las parroquias: Izamba, La Merced, Celiano Monge y Pishilata, tomando como muestra 30 personas mayores de 30 años, nacidas dentro de la parroquia usando el método de investigación no paramétrica por conveniencia.

Los datos obtenidos y su respectivo análisis se encuentran detallados a continuación:

Fecha de elaboración de Encuestas: 26-27 de noviembre de 2019

A. Datos de identificación

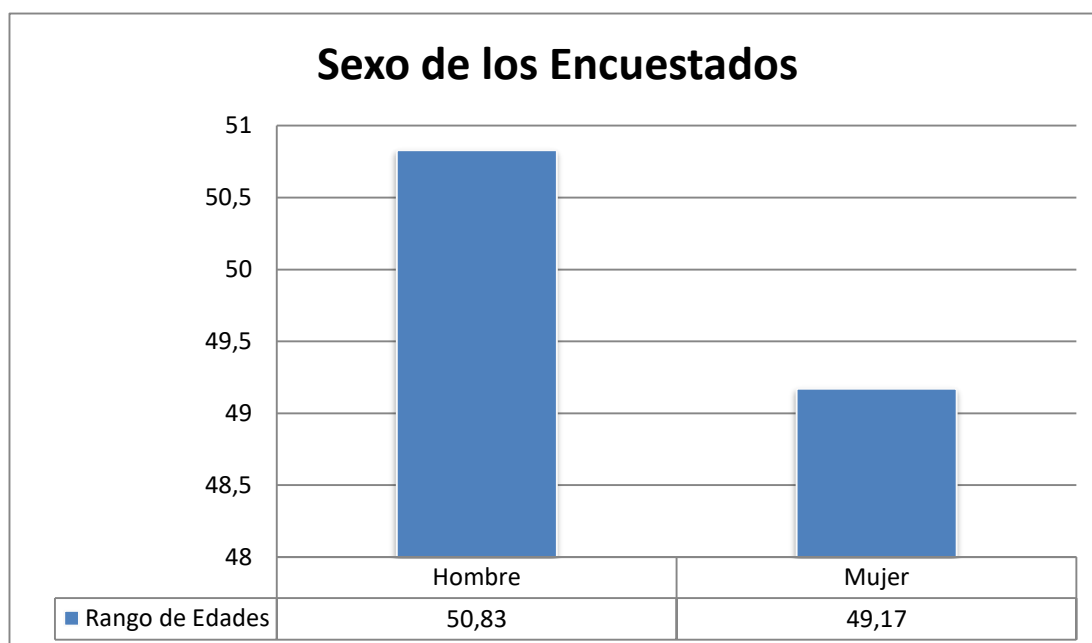
1. Sexo de los Encuestados

Tabla 7. Resultados de la pregunta A.1.

Sexo	Frecuencia	Porcentaje
Hombre	61	50,83
Mujer	59	49,17
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 1. Resultados de la pregunta A.1.



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Mediante la aplicación de la encuesta se logró identificar que los habitantes de las zonas estudiadas, mayores de 30 años y que nacieron en dicha localidad se encuentran distribuidas de la siguiente manera: 61 hombres que representa el 50,83% y 59 mujeres que representa el 49,17% del total de la muestra tomada para la aplicación de encuestas que permitan determinar la principal hueca y plato típico de sus respectivas parroquias y a su vez incluirla en la revista digital “Huecas de mi Ambato” en la plataforma de streaming YouTube.

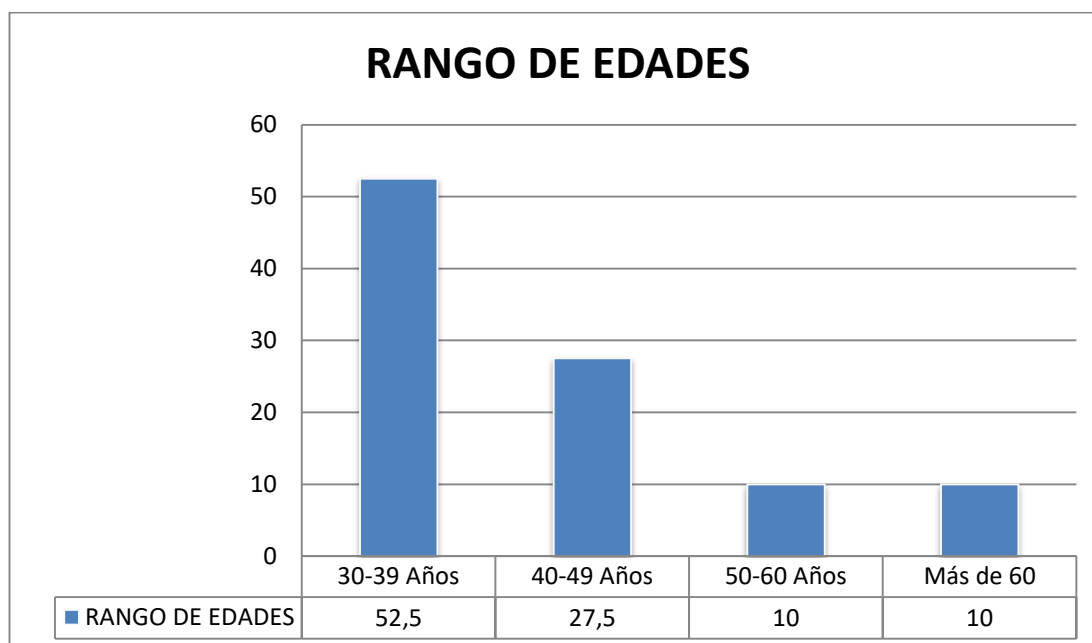
2. Rango de edades de los encuestados

Tabla 8. Resultados de la pregunta A.2.

Rango de Edad	Frecuencia	Porcentaje
30-39 años	63	52,50
40-49 años	33	27,50
50-60 años	12	10,00
Más de 60	12	10,00
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 2. Resultados de la pregunta A.2:



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En la aplicación de esta pregunta para el registro de las edades de las personas encuestadas, se obtuvo como resultado que 12 personas, perteneciendo al 40% se encuentran en el rango entre 30 a 39 años, 9 personas representan el 30% de la muestra tomada tienen entre 40 a 49 años, 4 personas es decir el 13,33% se encuentran en el rango entre 50 a 60 años y 5 personas perteneciendo al 16,67% tienen más de 60 años; esta pregunta nos permite conocer un poco acerca de los orígenes del conocimiento popular y por consiguiente saber si los encuestados poseen la experiencia para ayudar a la investigación a determinar las huecas.

B. ENCUESTA

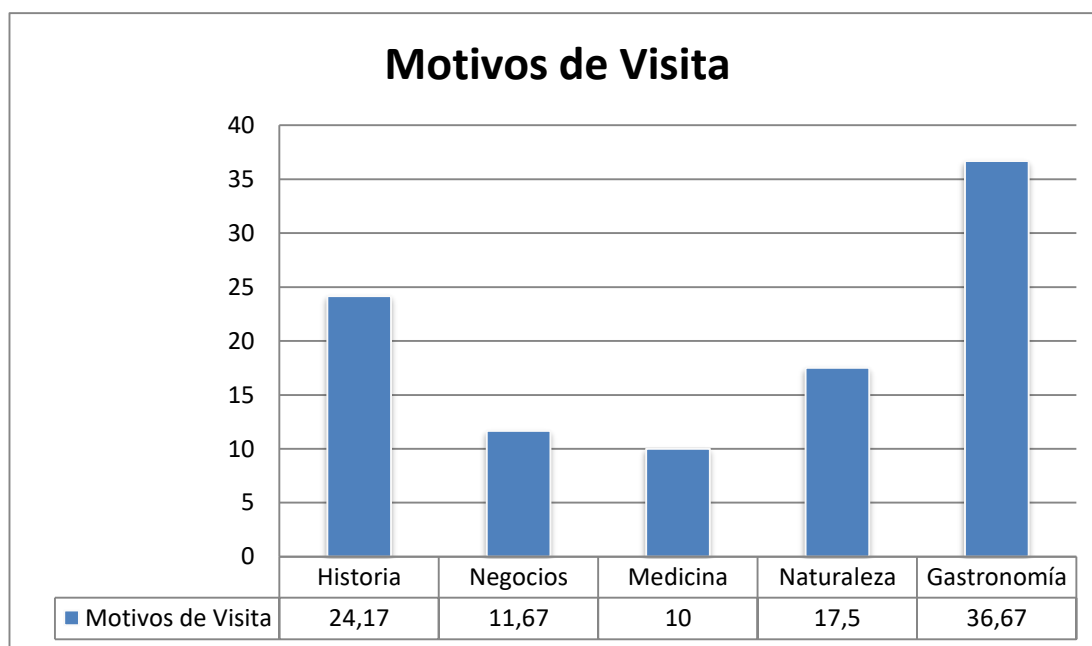
1. ¿Cuál es el motivo principal por el que las personas visitan el cantón Ambato?

Tabla 9. Resultados de la pregunta 1

Motivo	Frecuencia	Porcentaje
Historia	29	24,17
Negocios	14	11,67
Medicina	12	10,00
Naturaleza	21	17,50
Gastronomía	44	36,67
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 3. Resultados de la pregunta 1



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Las personas encuestadas declararon que son diversas las razones por las cuales las personas visitan la ciudad de Ambato, de los 120 encuestados sus respuestas se encuentran distribuidas de la siguiente manera: 24, 17% expresaron que las personas visitan el cantón por razones históricas, es decir por conocer la cultura de la ciudad desde una perspectiva temporal, visitando el casco histórico, museos, quintas y

edificios patrimoniales, el 11,67% comento que las personas que visitan la ciudad lo hacen por negocios, el comercio o venta de servicios es una de las especialidades de la ciudad, pero no parece uno de los rubros más importantes en cuanto a actividades turísticas compete; el 10% de la muestra comunica que la principal razón de visita a su parecer es el medicinal, Ambato posee algunos centros médicos especializados en rehabilitación, centros bariátricos o de tratamientos oncológicos, pero debido a la naturaleza de estos, no guardan una relación directa con las actividades turísticas, en relación a las visitas en relación a la naturaleza el 17,50% expresa que esta es la opción principal de visitas a Ambato, gracias a las huertas frutales, parques ornamentales una opción muy aceptada para el flujo turístico y potencialización del comercio e ingreso de rubros por concepto de actividades relacionadas al turismo, pero el motivo más importante en base a la opinión de los sujetos encuestados es la gastronomía con un 36,67%, esto debido al gran abanico de posibilidades gastronómicas que ofrece la ciudad a los turistas externos e internos, que se encuentran inventariados en diversos textos específicamente en libros publicados por el ministerio de turismo del Ecuador, y que permiten conocer de una manera más vivencial la verdadera cultura de la localidad.

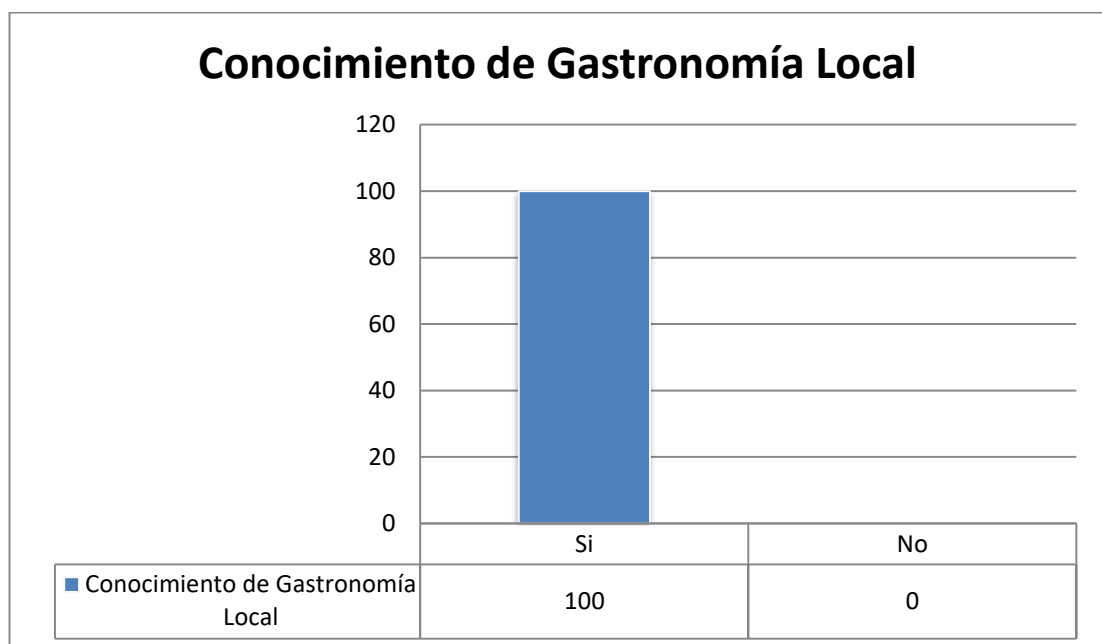
2. ¿Conoce Ud. acerca de la gastronomía típica del cantón Ambato?

Tabla 10. Resultados de la pregunta 2

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	120	100
No	0	0
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 4. Resultados de la pregunta 2



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En esta pregunta queda evidenciado el conocimiento popular de los sujetos encuestados gracias a la selección de la muestra de personas mayores de 30 años nacidos en sus respectivas parroquias que, al vivir en una época de transición del nuevo milenio pudieron experimentar los cambios entre 2 generaciones, la generación antigua con sus costumbres y creencias, y el cambio a la generación actual, la de la globalización que permite el acceso de la información por parte de todos los individuos que quieran conocer un poco más de sus orígenes.

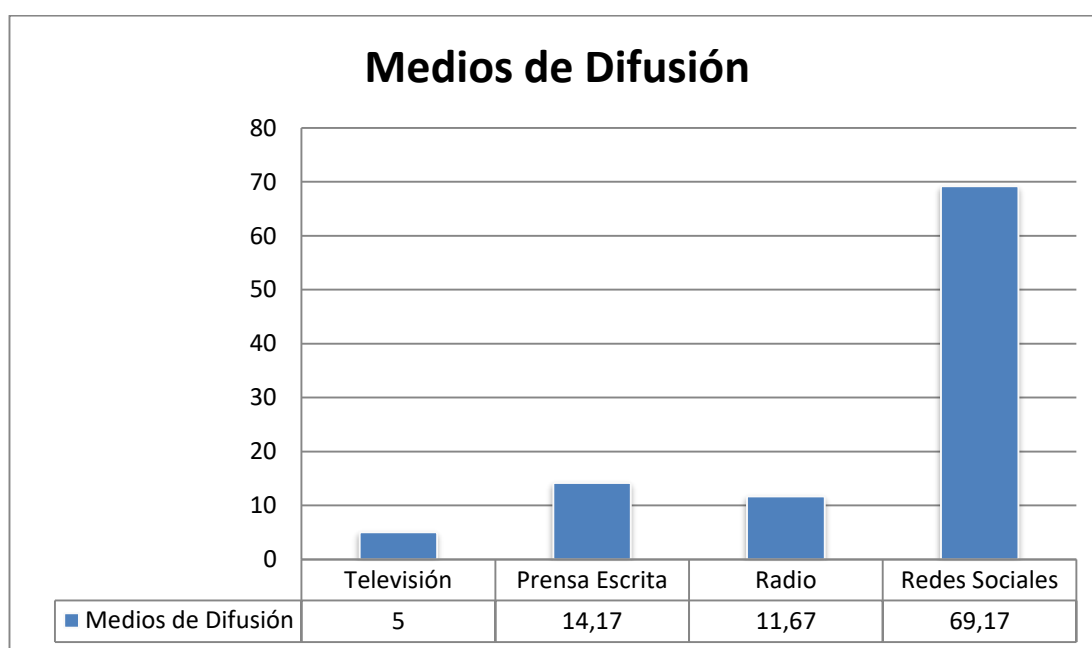
3. ¿En qué medios considera Ud. es más efectiva la promoción de la oferta gastronómica del Cantón Ambato?

Tabla 11. Resultados de la pregunta 3

Medios de Difusión	Frecuencia	Porcentaje
Televisión	6	5,00
Prensa Escrita	17	14,17
Radio	14	11,67
Redes Sociales	83	69,17
TOTAL	120	100%

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 5. Resultados de la pregunta 3



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En esta sección de la encuesta se encontró una clara preferencia, pero para emitir una conclusión primero se debe analizar todos sus elementos y considerar que los sujetos encuestados se encuentran en una etapa de transición entre 2 generaciones, y por eso posee características de ambas. De las personas encuestadas el 5% comenta que conoce acerca de la oferta turística de la ciudad por medio de la televisión, esto debido a la existencia de 1 canal que muestra varias opciones de establecimientos de

restauración, pero debido a que estos son servicios contratados, no permiten conocer otras opciones de establecimientos, por lo que la televisión resulta una opción poco adecuada para conocer la oferta gastronómica de Ambato; el 14,17% de los sujetos encuestados conoce la oferta mediante prensa escrita, para este medio existen 3 opciones de periódicos que permiten conocer entre otras cosas, establecimientos de restauración por medio de reportajes o servicios de publicidad contratados aunque es un medio de difusión importante, no es el medio predilecto de las nuevas generaciones, y con el paso del tiempo ha perdido relevancia; la radio es el medio de difusión preferido por el 11,67% de la muestra, esto se debe a su facilidad de acceso, cada casa posee mínimo 1 radio gracias a su precio o a que está en su mayoría integrado en autos, celulares o dispositivos multimedia, pero este medio al ser solo percibido por el oído, no genera un interés auténtico por los establecimientos que ahí se promocionan; las redes sociales muestran ser la opción preferida por los encuestados con un 69,17% esto gracias a su facilidad de uso, accesibilidad a la información y al desarrollo comunitario de la memoria colectiva almacenada en línea, al mismo tiempo permite una difusión más visual al subir contenido multimedia que podemos ver y oír, generando más interés que las otras opciones de difusión; podemos reafirmar la idea propuesta en el análisis de la pregunta anterior, que gracias a la globalización, y a esta primera generación que ingresa en ella junto con el conocimiento de una época anterior, permite que esta sea conocida por futuras generaciones y aportar en el desarrollo de un saber colectivo.

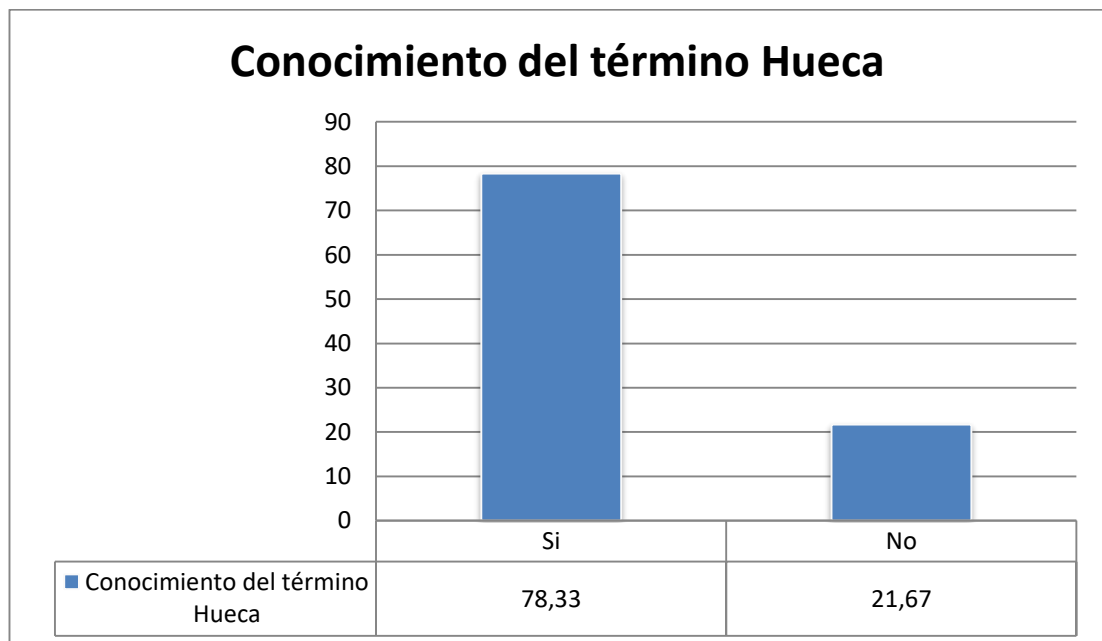
4. ¿Conoce Ud. la definición de Hueca?

Tabla 12. Resultados de la pregunta 4

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	94	78,33
No	26	21,67
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 6. Resultados de la pregunta 4



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Dentro de los sujetos encuestados se demuestra que el término “Hueca” es aceptado en su vocabulario, esto es demostrable debido a que el 78,33% de la muestra conoce su significado frente al 21,67% que no lo conocía.

Esto se da gracias a la globalización de la información a la que pueden acceder la mayoría de las personas por medio de sus terminales inteligentes.

5. ¿Qué tipo de alimentos prefiere Ud. consumir?

Dentro de esta pregunta es necesario segmentar los resultados debido a que para la determinación de las huecas a inventariar se debe considerar las parroquias encuestadas por separado, considerando sus respuestas como una opinión válida únicamente para su localidad y estableciendo el parámetro de respuesta como la hueca más representativa de su parroquia.

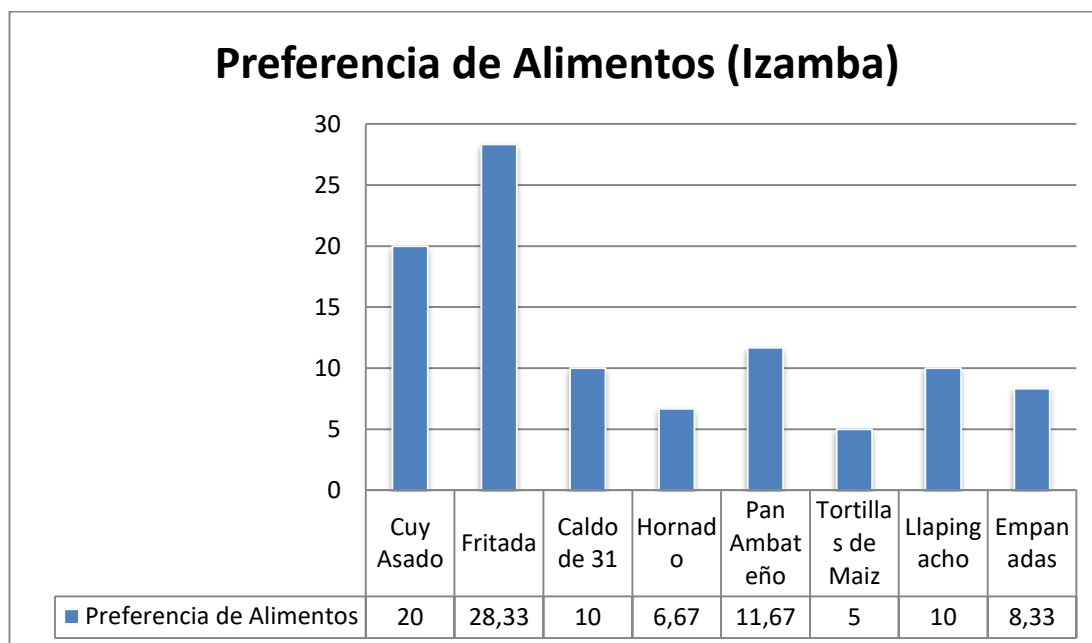
IZAMBA

Tabla 13. Resultados de la pregunta 5 caso Izamba

Alimento	Frecuencia	Porcentaje
Cuy Asado	12	20,00
Fritada	17	28,33
Caldo de 31	6	10,00
Hornado	4	6,67
Pan Ambateño	7	11,67
Tortillas de Maíz	3	5,00
Llapingacho (Mercados)	6	10,00
Empanadas	5	8,33
TOTAL	60	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 7. Resultados de la pregunta 5 Caso Izamba



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Dentro de la muestra, la opinión de los encuestados con respecto a su preferencia al momento de elegir un plato típico del cantón Ambato se encuentra distribuida de la siguiente manera: Cuy asado con el 20%, fritada obtiene el 28,33%, Caldo de 31 es preferida por el 10% de los habitantes, Hornado cuenta con el 6,67% de aceptación, el pan ambateño es el favorito del 11,67% de la población, las Tortillas de Maíz

cuentan con el 5% de votación, el Llapingacho posee el 10% de la preferencia y las empanadas con el 8,33%, por lo que se llegó a la conclusión que el plato preferido por los habitantes de la parroquia Izamba es la Fritada.

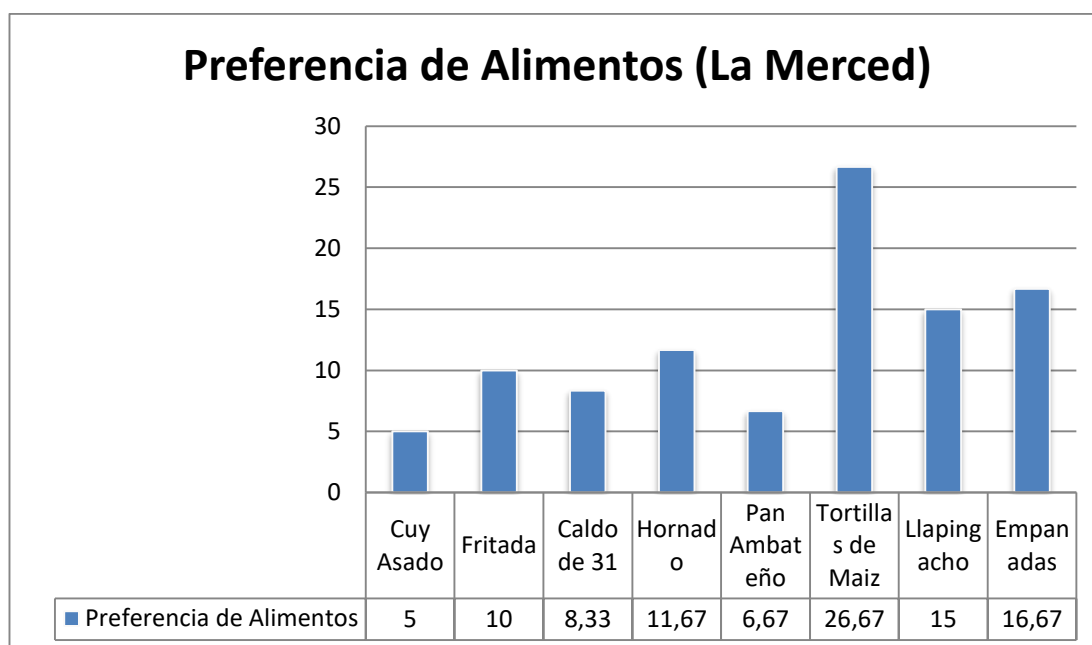
LA MERCED

Tabla 14. Resultados de la pregunta 5 caso La Merced

Alimento	Frecuencia	Porcentaje
Cuy Asado	3	5,00
Fritada	6	10,00
Caldo de 31	5	8,33
Hornado	7	11,67
Pan Ambateño	4	6,67
Tortillas de Maíz	16	26,67
Llapingacho (Mercados)	9	15,00
Empanadas	10	16,67
TOTAL	60	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 8. Resultados de la pregunta 5 caso La Merced



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Dentro de la parroquia La Merced la preferencia de los platos típicos por parte de las personas encuestadas queda determinada de la siguiente manera: Cuy Asado con 5%, Fritada registra 10%, Caldo de 31 muestra un 8,33% de aceptación, Hornado con un 11,67%, Pan Ambateño cuenta con un 6,67% de preferencia, Tortillas de Maíz registra un 26,67% de favoritismo, Llapingacho lleva un 15% de aceptación, Empanadas consigue un 16,67% de votos favorables, considerando estos porcentajes se determina que las Tortillas de Maíz son el plato típico preferido por los habitantes de la parroquia La Merced

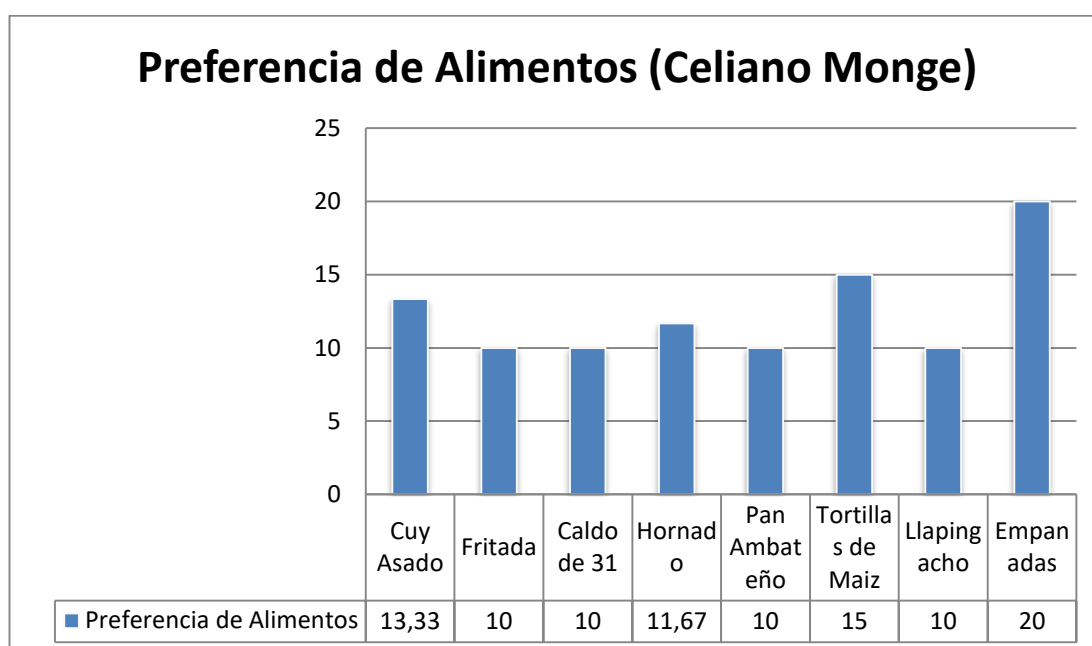
CELIANO MONGE

Tabla 15. Resultados de la pregunta 5 Caso Celiano Monje

Alimento	Frecuencia	Porcentaje
Cuy Asado	8	13,33
Fritada	6	10,00
Caldo de 31	6	10,00
Hornado	7	11,67
Pan Ambateño	6	10,00
Tortillas de Maíz	9	15,00
Llapingacho (Mercados)	6	10,00
Empanadas	12	20,00
TOTAL	60	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 9. Resultados de la pregunta 5 caso Celiano Monje



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En relación de la parroquia Celiano Monje, la preferencia de los alimentos típicos preferidos queda establecido a continuación: Cuy Asado con 13,33%, Fritada alcanza un 10%, Caldo de 31 muestra un 10% de aceptación, Hornado registra 11,67%, Pan Ambateño cuenta con un 10% de preferencia, Tortillas de Maíz recibe un 15% de preferencia, Llapingacho lleva un 10% de aceptación, Empanadas consigue un 20% de votos favorables, gracias a estos datos se determina que el plato típico de los habitantes de la parroquia Celiano Monge son las Empanadas.

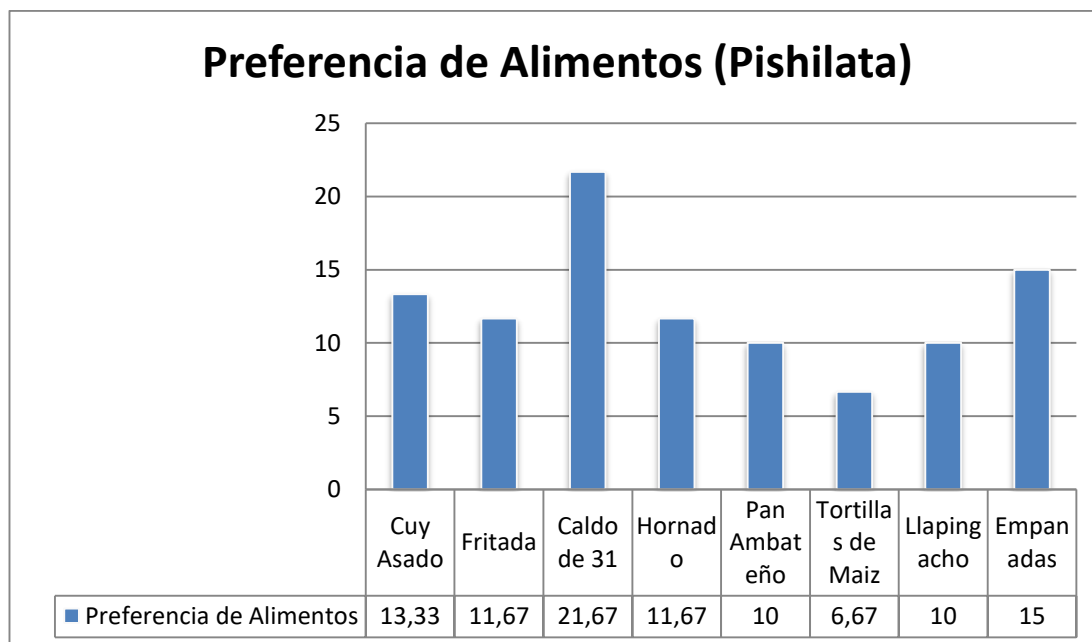
PISHILATA

Tabla 16. Resultados de la pregunta 5 caso Pishilata

Alimento	Frecuencia	Porcentaje
Cuy Asado	8	13,33
Fritada	7	11,67
Caldo de 31	13	21,67
Hornado	7	11,67
Pan Ambateño	6	10,00
Tortillas de Maíz	4	6,67
Llapingacho (Mercados)	6	10,00
Empanadas	9	15,00
TOTAL	60	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 10. Resultados de la pregunta 5 caso Pishilata



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Entre los habitantes encuestados de la parroquia Pishilata, al momento de tabular los datos obtenidos se obtuvo los siguientes resultados: Cuy Asado con 13,33%, Fritada alcanza un 11,67% del total, Caldo de 31 muestra un 21,67% de aceptación, Hornado registra 11,67%, Pan Ambateño cuenta con un 10% de preferencia, Tortillas de Maíz recibe un 6,67% de preferencia, Llapingacho lleva un 10% de aceptación, Empanadas consigue un 15%, se llega a la conclusión de que el plato típico preferido de los habitantes de la parroquia Pishilata es el Caldo de 31.

6. ¿Dónde prefiere consumir el alimento seleccionado en la pregunta 5? 2 opciones

Para el análisis de esta pregunta de tipo abierta se realizó el siguiente algoritmo:

INICIO

1. Recolección de datos.
2. Tabulación de resultados.
3. Recuperación de las 2 opciones con mayor votación.
4. Regla de tres para determinar el porcentaje de preferencia entre las 2 opciones de hueca más votadas.

FIN

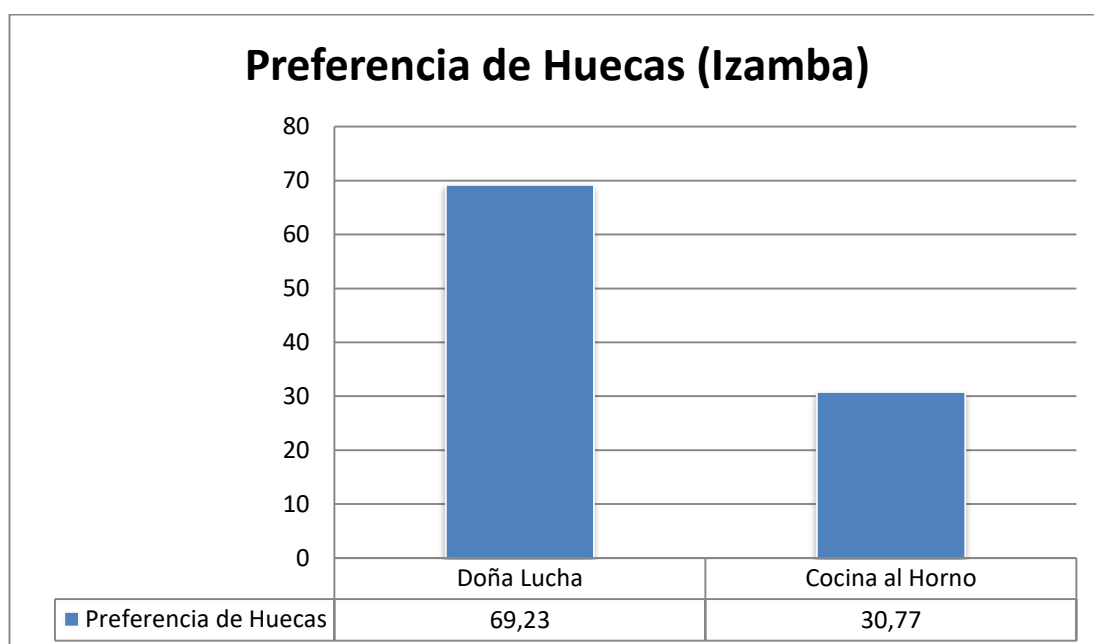
IZAMBA

Tabla 17. Resultados de la pregunta 6 caso Izamba

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
Fritada de Doña Lucha	9	69,23
Cocina al Horno	4	30,77
TOTAL	12	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 11. Resultados de la pregunta 6 caso Izamba



Elaborado por: Lescano C. (2019)

La fritada de Doña lucha posee el 69,23%, mientras que Cocina al Horno registra un porcentaje de 30,77, estableciendo a las Fritadas de Doña Lucha como la hueca a inventariar en la presente investigación

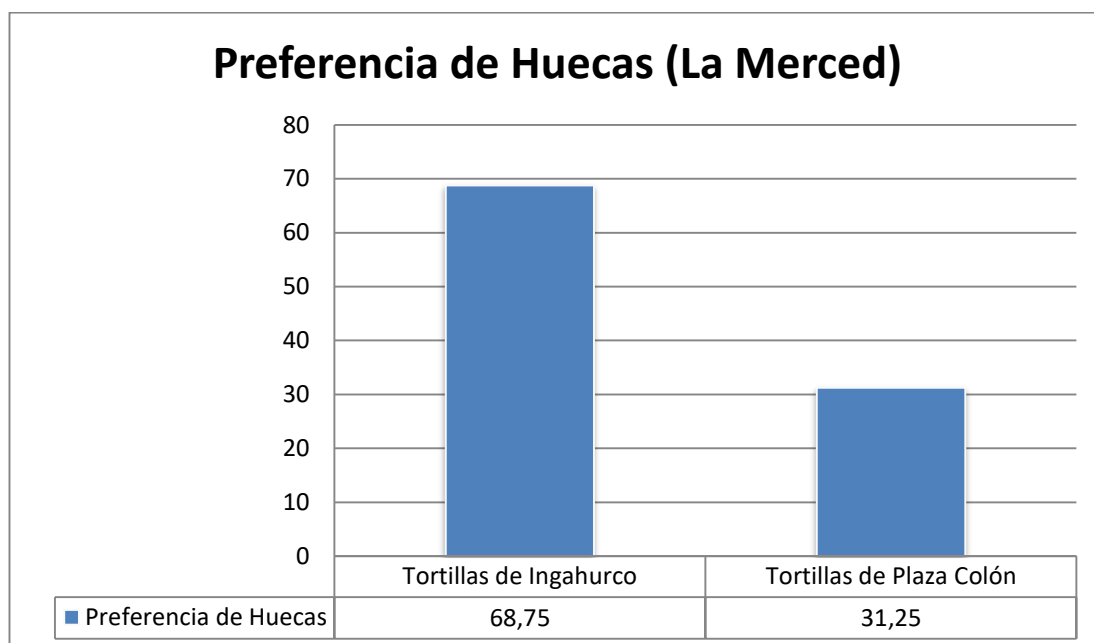
LA MERCED

Tabla 18. Resultados de la pregunta 6 caso La Merced

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
Ingahurco	11	68,75
Plaza Colón	5	31,25
TOTAL	16	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 12. Resultados de la pregunta 6 caso La Merced



Elaborado por: Lescano C. (2019)

De la población encuestada en la parroquia La Merced se obtuvo los siguientes resultados: Tortillas de Ingahurco con el 68,75% de la preferencia de los habitantes y 31,25% para las Tortillas de la Plaza Colón, concluyendo que las Tortillas de Ingahurco se inventariara en la investigación.

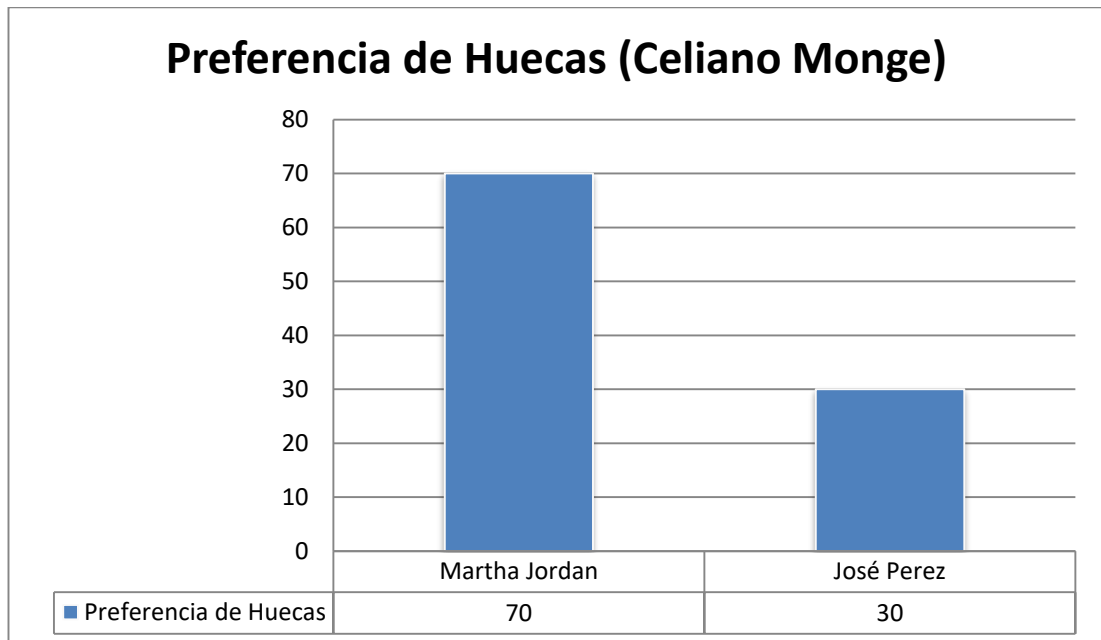
CELIANO MONGE

Tabla 19. Resultados de la pregunta 6 caso Celiano Monge

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
Doña Martha Jordán	7	70,00
Don José Pérez	3	30,00
TOTAL	10	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 13. Resultados de la pregunta 6 caso Celiano Monge



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En el caso de la parroquia Celiano Monge se obtuvo los siguientes resultados: Empanadas de Doña Martha Jordán con 70% y don José Pérez con 30%, resultando como la hueca a investigar a Las empanadas de Doña Bertha Jordán.

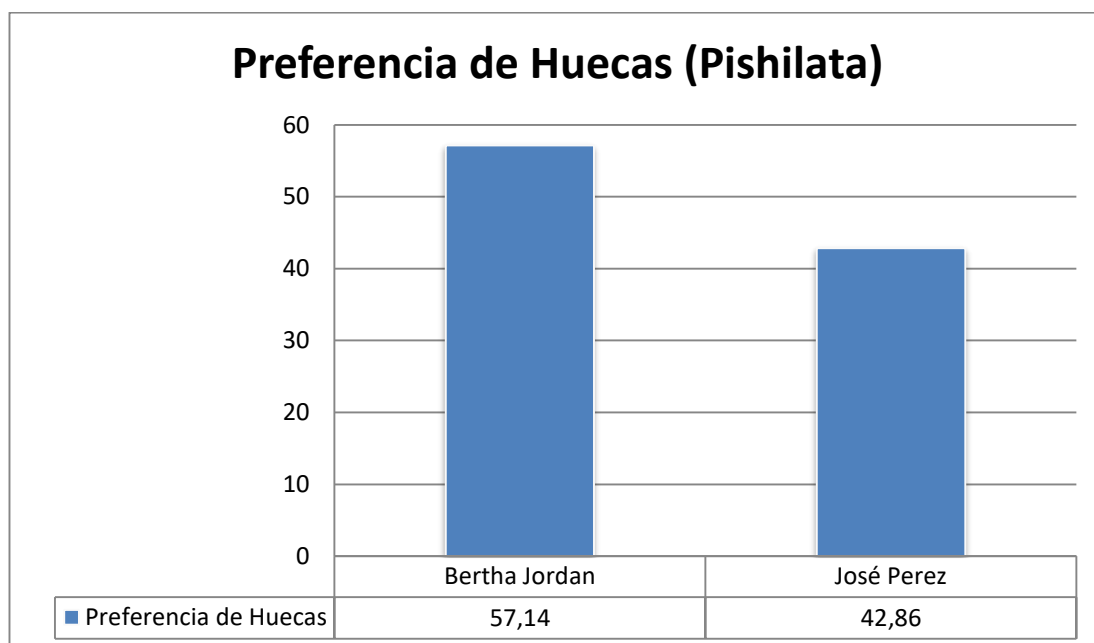
PISHILATA

Tabla 20. Resultados de la pregunta 6 caso Pishilata

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
Calditos de Doña Adela	4	57,14
Picantería Don Jaime	3	42,86
TOTAL	7	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 14. Resultados de la pregunta 6 caso Pishilata



Elaborado por: Lescano C. (2019)

La aplicación de encuestas en la parroquia Pishilata brindó los siguientes resultados: Calditos de Doña Adela con el 57,14% y la Picantería Don Jaime con el 42,86%, concluyendo que los Calditos de Doña Adela será la hueca a inventariar en la presente investigación.

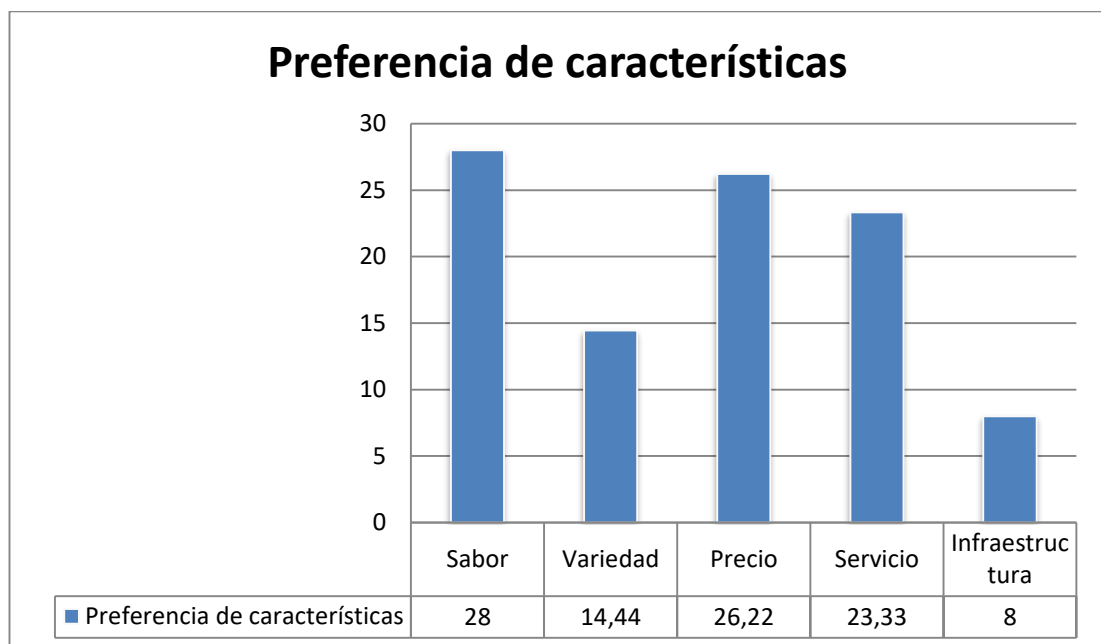
7. En una escala numérica del 1 al 5, siendo 5 más importante y 1 menos importante, clasifique la relevancia de las siguientes características que considera Ud. que debe poseer una hueca.

Tabla 21. Resultados de la pregunta 7

Característica	Frecuencia	Porcentaje
Sabor	496	27,56
Variedad	268	14,89
Precio	483	26,83
Servicio	409	22,72
Infraestructura	144	8,00
TOTAL	1800	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 15. Resultados de la pregunta 7



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En la aplicación de esta pregunta de ponderación se obtuvo como resultado los siguientes datos ordenados jerárquicamente de la siguiente manera representando la importancia que le proporcionan a las siguientes características de las huecas:

- 1. Sabor 28,00%
- 2. Precio 25,22%
- 3. Servicio 23,33%
- 4. Variedad 14,44%
- 5. Infraestructura 08,00%

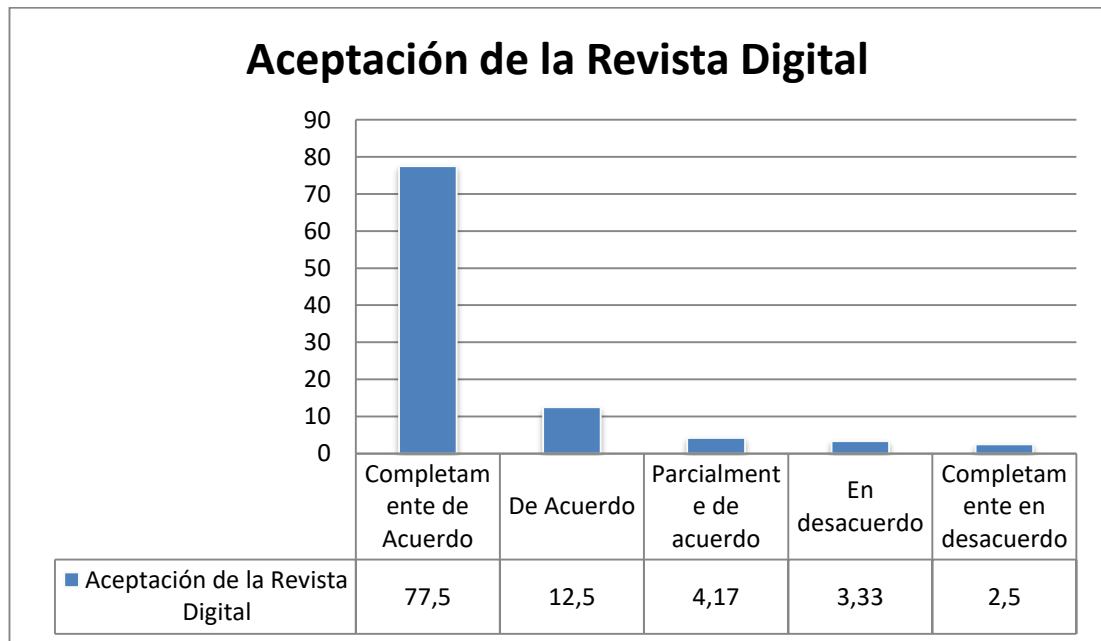
8. ¿Cree Ud. que Ambato debería contar con una revista digital que permita promocionar las huecas del cantón?

Tabla 22. Resultados de la pregunta 8

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Completamente de Acuerdo	93	77,50
De Acuerdo	15	12,50
Parcialmente de acuerdo	5	4,17
En desacuerdo	4	3,33
Completamente en desacuerdo	3	2,50
TOTAL	120	100

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 16. Resultados de la pregunta 8



Elaborado por: Lescano C. (2019)

En la aplicación de esta pregunta se les expuso la definición y características de la revista digital y se consultó su apertura a este medio de difusión y como participaría activamente en el mismo, los resultados de esta pregunta son: Completamente de acuerdo con un 77,5 de valoración, de acuerdo con 12,5% de apertura, parcialmente de acuerdo con 4,7% de respuesta, en desacuerdo se muestra la existencia de 3,33% de encuestados y habitantes totalmente en desacuerdo se muestra un 2,5%. Estos datos reflejan una gran apertura por parte de los habitantes de las 4 parroquias estudiadas y una participación activa para el desarrollo común del conocimiento colectivo en relación al inventario de huecas los platos típicos que se expenden en este tipo de establecimientos.

3.2 Verificación de Hipótesis

El proceso de verificación de la hipótesis se la realizo en base a un análisis estadístico de 3 preguntas aplicadas a la muestra de 120 habitantes, mayores de 30 años, distribuidos uniformemente en las parroquias: Izamba, La Merced, Celiano Monje y Pishilata, estas incógnitas resultan de gran relevancia para el desarrollo de la investigación ya que sintetizan la opinión general de los encuestados. Las preguntas y el método de análisis fueron:

Tabla 23. Procesos estadísticos usados en la validación de la hipótesis

Pregunta	Análisis utilizado	Descripción
¿En qué medios considera usted es más efectiva la promoción de la oferta gastronómica del cantón Ambato?	Chi-Cuadrado	Prueba que compara la frecuencia obtenida con frecuencias esperadas acorde a la hipótesis nula
¿Conoce usted la definición de hueca?	Prueba Binomial	Prueba que compara la frecuencia obtenida con la frecuencia esperada de una variable dicotómica.
¿Cree Ud. que Ambato debería contar con una revista digital que permita promocionar las huecas del cantón?	Chi Cuadrado	Prueba que compara la frecuencia obtenida con frecuencias esperadas acorde a la hipótesis nula

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Con estos procesos se prueba de manera no paramétrica de la siguiente manera:

Gráfico 17: Resumen de prueba de hipótesis.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿En qué medios considera Ud. es más efectiva la promoción de la oferta gastronómica del en que medios considera ud que es mas efectiva la promoción gastronomica de canton Ambato? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por Conoce Ud. La definicion de hueca? = Si y No se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de Cree Ud. que Ambato debería contar con una revista digital que permita promocionar las huecas del cantón? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Como el grafico anterior expresa en las 3 preguntas consideradas, muestran un nivel de significancia de 0,000, por lo que la hipótesis nula es rechazada dando como resultado confirmar la hipótesis alternativa como válida:




Hipótesis Valida:

H₁: Las huecas SI Influyen en la oferta turística-gastronómica en el cantón Ambato.

3.3 Inventario de Huecas y platos típicos

Una vez realizadas las encuestas, su posterior interpretación y definición de los establecimientos que califican bajo la terminología Hueca con sus respectivos platos insignia se realizó la investigación de campo que incluye entrevistas a los propietarios de dichos emprendimientos, la realización de notas de campo que permitieron la elaboración de las fichas y una rueda de emociones modificada para calificar cada plato típico en base a la degustación del mismo:

Tabla 24. Ficha de productos preparados caso Fritada

 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Ministerio de Cultura y Patrimonio		 Universidad Técnica De Ambato “Huecas De Mi Ambato” Ficha De Productos Elaborados	
TIPO DE ALIMENTO:			
Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa ()			
Nombre Del Producto		Fritada	
Ancestralidad	Prehispánico	<input type="checkbox"/>	IMAGEN DEL PRODUCTO 
	Criollo	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Contemporáneo	<input type="checkbox"/>	
Época de Consumo	Cotidiano	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Festivo	<input type="checkbox"/>	
	Estacional	<input type="checkbox"/>	
Lugares de consumo	Todo el Cantón		
DESCRIPCIÓN		ZONAS DE PRODUCCION	
Plato típico cuyo componente principal es el cerdo, dependiendo de la región se lo puede servir acompañado de mote, tostado chochos o maduro frito en la misma grasa en la que se cocinó el cerdo, junto con chicha de jora u otras bebidas según la zona donde se lo consuma, acompañada de una salsa de ají.			
INGREDIENTES			
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Agua • Comino • Sal • Pimienta 			

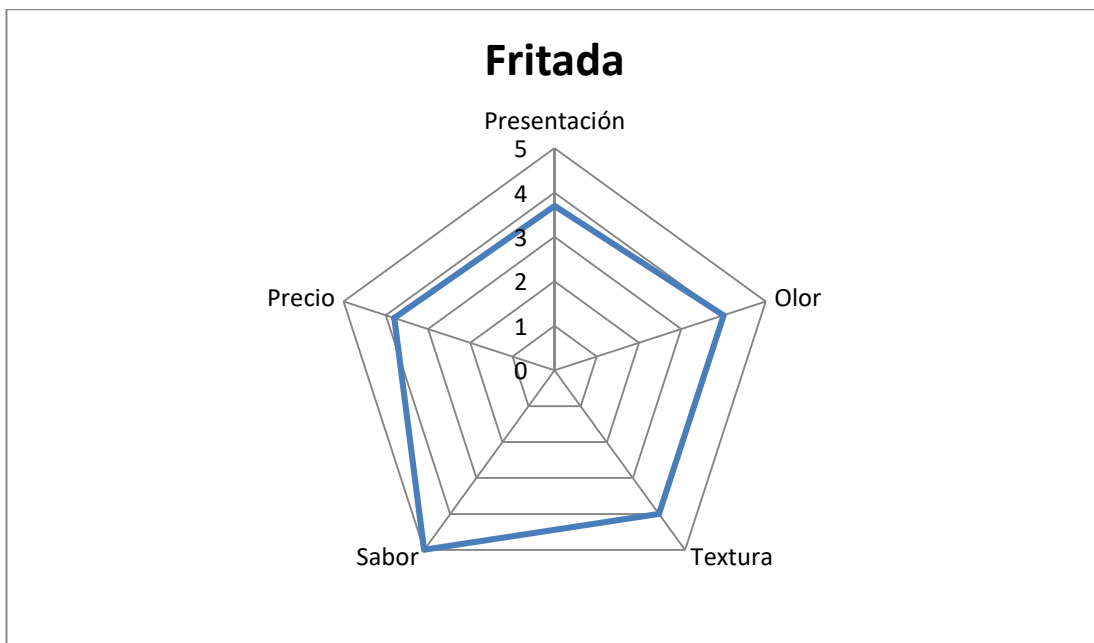
<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de Naranja • Ajo • Cebolla Blanca • Cebolla Paiteña • Mote • Tostado • Papas • Tostado 	
FORMA DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sazonar la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. 2. Colocar la carne de cerdo, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una paila y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua. 3. Añadir el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido 4. La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revolver la carne de vez en cuando para evitar que se quem. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados. 5. En la misma sartén añadir la papa, el mote y los maduros 6. Sirva la fritada con la papa, mote cocinado, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají. 	
Propiedades	Según la creencia popular a este plato se le atribuye la propiedad de curar la resaca debido a su alto contenido en grasa.
Conservación	Común
	Escaso
	En peligro



Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 18. Rueda Sensorial caso Fritada

Fecha: 28 de noviembre de 2019



Presentación	3,7
Olor	4
Textura	4
Sabor	5
Precio	3,8
PROMEDIO	4,1

Precio del plato: \$3.00

Tabla 25. Ficha de productos preparados caso Tortillas de Maíz

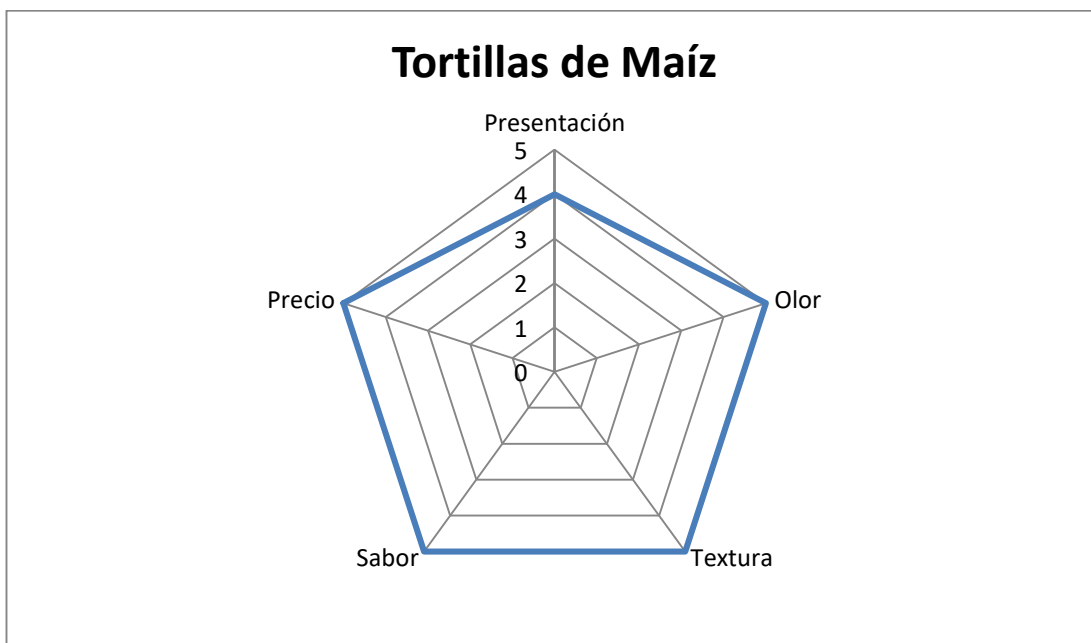
 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica De Ambato “Huecas De Mi Ambato” Ficha De Productos Elaborados		
TIPO DE ALIMENTO: Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa ()		
Nombre Del Producto	Tortillas de Maíz	
Ancestralidad	Prehispánico	IMAGEN DEL PRODUCTO
	Criollo	
	Contemporáneo	
Época de Consumo	Cotidiano	
	Festivo	
	Estacional	
Lugares de consumo	Centro de la ciudad, Ingahurco y alrededores del Mercado Primero de Mayo	
DESCRIPCIÓN		ZONAS DE PRODUCCION
Son pequeñas croquetas de maíz molido cocidas en tiesto, generalmente son rellenas de queso fresco y se las acompaña con chicha de jora, café de chuspa y ají de chocho.		
INGREDIENTES		
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de Maíz • Agua • Queso • Sal 		
FORMA DE PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cernir la harina y colocarla en un recipiente. 2. Derretir la mantequilla, y agregar a la harina conjuntamente con el agua 3. Mezclar los ingredientes, amasar hasta obtener una masa homogénea 4. Formar pequeñas tortillas añadir el queso 5. Cocinar en un tiesto o también se las puede 		

hornear		
Propiedades	Al ser un alimento cuya base es el maíz, es una fuente importante de vitaminas A, B y E, antioxidante, magnesio, proteínas y fibra	
Conservación	Común	
	Escaso	
	En peligro	

Elaborado por: Lescano C.

Gráfico 19. Rueda Sensorial caso Tortillas de Maíz




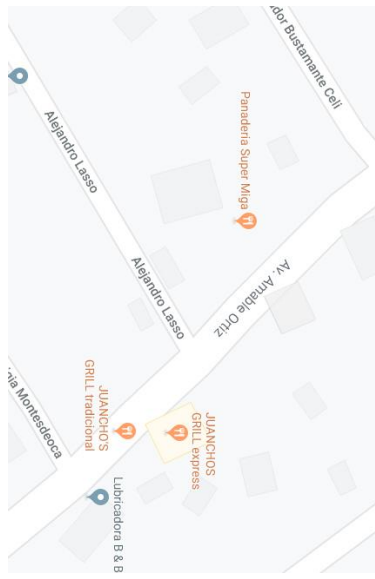
Fecha: 28 de noviembre de 2019



Presentación	4
Olor	5
Textura	5
Sabor	5
Precio	5
PROMEDIO	4,8

Precio del plato: \$1.00 x 4 unidades

Tabla 26. Ficha de productos preparados caso Empanadas de panela en Tiesto

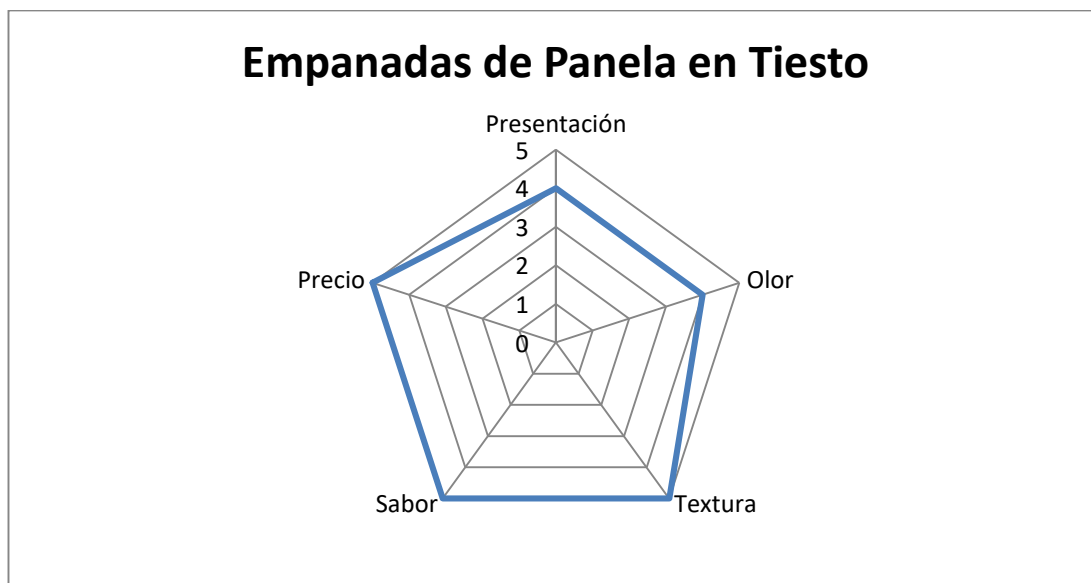
 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica De Ambato “Huecas De Mi Ambato” Ficha De Productos Elaborados		
TIPO DE ALIMENTO:		
Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa ()		
Nombre Del Producto	Empanadas de panela en tiesto	
Ancestralidad	Prehispánico	
	Criollo	
	Contemporáneo	
Época de Consumo	Cotidiano	
	Festivo	
	Estacional	
Lugares de consumo	Sector La Joya, Mercado mayorista	
DESCRIPCIÓN		IMAGEN DEL PRODUCTO
Un plato básico, pero con una riqueza gastronómica y cultural especial, empanadas tostadas en tiesto y rellenas de panela derretida con el calos de su cocción, se lo sirve con café de chuspa o con colada morada.		
INGREDIENTES		ZONAS DE PRODUCCION
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Sal al gusto • Levadura • Agua • Mantequilla • Panela en polvo 		
FORMA DE PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la harina, sal, levadura agua y mantequilla en una mesa. 2. Amasar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. 3. Estirarlas hasta formar tiras y formar bolitas. 4. Aplanar las bolitas hasta formar discos. 		

5. Rellenar con la panela en polvo y cerrarlas.		
6. Cocinarlas en tiesto hasta que se la superficie se tueste y el relleno se derrita.		
Propiedades	Al tener relleno de panela, se vuelve una alternativa ideal al azúcar refinada, al mismo tiempo el trigo es rico en sales minerales, calcio, zinc, yodo y vitaminas A,B,E,K y D	
Conservación	Común	
	Escaso	
	En peligro	

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 20. Rueda Sensorial caso Empanadas de panela en Tiesto




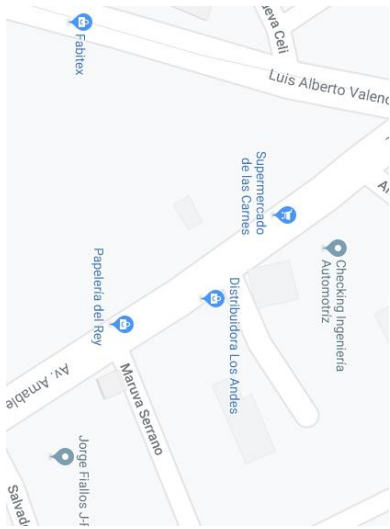
Fecha: 29 de noviembre de 2019



Presentación	4
Olor	4
Textura	5
Sabor	5
Precio	5
PROMEDIO	4,6

Precio del plato: \$1.00 x 4 unidades

Tabla 27. Ficha de productos preparados caso Caldo de 31

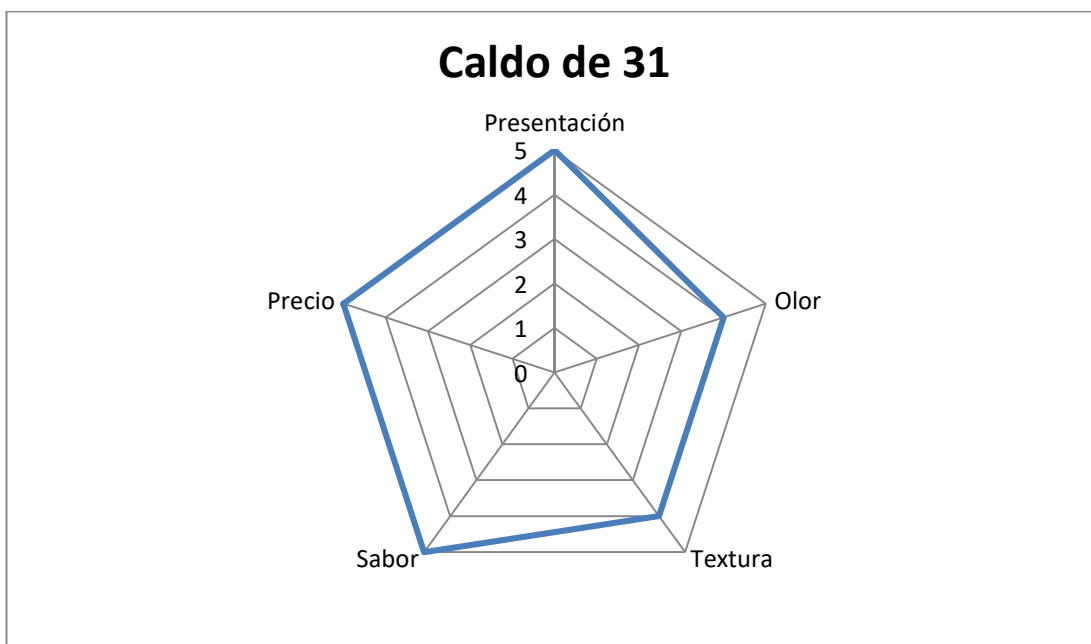
 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica De Ambato “Huecas De Mi Ambato” Ficha De Productos Elaborados		
TIPO DE ALIMENTO: Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa ()		
Nombre Del Producto	Caldo de 31	
Ancestralidad	Prehispánico	
	Criollo	
	Contemporáneo	
Época de Consumo	Cotidiano	
	Festivo	
	Estacional	
Lugares de consumo	Mercados de la ciudad y picanterías de zonas rurales.	
DESCRIPCIÓN		IMAGEN DEL PRODUCTO
En la época colonial los hacendados al faenar una res cada fin de mes proveían de carne a su familia, los trabajadores aprovechaban las vísceras del animal que se desechaban y con ellas cocinaban un caldo que saciaba el hambre y a su vez tenía un buen sabor.		
INGREDIENTES		ZONAS DE PRODUCCION
<ul style="list-style-type: none"> • Vísceras de res (tripas, panza, ubre, nervio) • Cebolla blanca • Cebolla paiteña • Ajo • Agua • Aceite • Culantro • Sal • Mote 		
FORMA DE PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un refrito con la cebolla aceite ajo y sal. 2. Colocar agua suficiente y cocinar las vísceras de res lavadas y picadas. 3. Cocinar alrededor de 1 hora hasta que las vísceras estén suaves. 4. Cocinar el mote. 		

5. Incorporar el mote al caldo. 6. Servir acompañado de picadillo (Culantro y cebolla blanca).		
Propiedades	Se tiene la creencia popular de que el caldo cura la anemia y sirve como “levantamuertos” o también como afrodisiaco.	
Conservación	Común	
	Escaso	
	En peligro	

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Gráfico 21. Rueda Sensorial caso Empanadas de panela en Tiesto

Fecha: 29 de noviembre de 2019



Presentación	5
Olor	4
Textura	4
Sabor	5
Precio	5
PROMEDIO	4,6

Precio: \$2.00

Tabla 28. Ficha de Establecimientos caso Fritada de Doña Lucha

 <p>Ministerio de Cultura y Patrimonio</p>		<p>Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica de Ambato Huecas de mi Ambato Ficha de Establecimiento</p>		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato		
Parroquia: Izamba	Urbana	Rural		
Coordenadas: 1°13'33.7"S 78°36'00.3"W				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía:				
Establecimiento de expendio de fritada ubicada en la entrada izamba sector Ex redondel de las focas.				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Establecimiento:		Dirección:		
Fritadas de Doña Lucha				
BREVE RESEÑA DEL LUGAR:				
Ubicado en la Av. De los Capulíes y Pedro Vásconez, este establecimiento lleva XX años sirviendo a sus clientes, siempre con una sonrisa y su característico servicio, atendido por la Sra. XX guarda con recelo su receta, la cual ha llamado la atención de propios extraños, gracias a una mezcla agradable de sabores, fruto de la combinación exacta de ingredientes y el característico toque rustico que ofrece la cocción de la paila de bronce en fogón de leña.				

Son 2 generaciones que trabajan guardando sus raíces y conservándolas para que las puedan degustar todos los ambateños

Doña XX asegura que la fritada reúne familias, amigos, compañeros de trabajo y una que otra pareja, también comenta que gracias a la tecnología que avanza constantemente, se están perdiendo las costumbres ancestrales como la técnica de cocción en horno de leña, que ha sido reemplazada por cocinas a gas o de inducción, lo que según su opinión le quita una gran parte del sabor que tiene la fritada hecha a la antigua en una gran paila con la leña al rojo vivo.

Manifiesta también su esperanza de que su descendencia continúe con su legado y siga ofertando este delicioso plato típico a futuras generaciones para recordar a las personas de donde vienen, y que no importa si eres rico, pobre, soltero o con una familia numerosa, siempre habrá excusa válida para “pegarse una fritadita”

PRODUCTO ESTRELLA:

- Fritada de cerdo con mote, tostado y maduro frito.

OTROS PRODUCTOS:

- Chochos con tostado
- Chicha de Jora
- Maduro con Queso

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

El establecimiento se especializa en restauración por lo que únicamente cuenta con comedor y baño como servicios complementarios destinados a los clientes.

IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD:

Gracias al establecimiento de Doña XX se ha podido percibir la generación de nuevos emprendimientos como tiendas, fabricas, e incluso otros restaurantes, esto se debe en el caso de los nuevos emprendimientos, que al salir a su hora de almuerzo tienen la facilidad de ir directamente al establecimiento de Doña XX que, a un precio accesible pueden comer un plato delicioso, lleno de historias y pasar un momento ameno entre amigos, al mismo tiempo al ubicarse la salida a Quito, muchas personas que usan esta carretera puedan conocer su hueca y promocionar la zona como una parada obligatoria para los viajeros.

Elaborado por: Lescano C.

Tabla 29. Ficha de Establecimientos caso Tortillas de Maíz de Ingahurco

 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Ministerio de Cultura y Patrimonio		Universidad Técnica de Ambato Huecas de mi Ambato Ficha de Establecimiento		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Tungurahua			Cantón: Ambato	
Parroquia: La Merced		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>	
Coordenadas: 1°14'10.1"S 78°36'44.7"W				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía:				
Tortillas de maíz preparadas en tiesto en fogón de carbón.				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Establecimiento:		Dirección:		
Tortillas de Maíz de Ingahurco		Av. De las Américas y Panamá		
BREVE RESEÑA DEL LUGAR:				
Ubicado en el “Centro de Ambato” original, es sector de Ingahurco, las tortillas de Maíz son una parada obligatoria para las personas que visitan el cantón, su establecimiento se desarrolla en una casa con una pequeña mediagua que funciona como cocina, a plena vista de la clientela y con su tiesto siempre caliente, Doña XX junto con su familia sirven esta delicia de miércoles a domingo, pese a ser un alimento simple, su elaboración tiene un alto grado de dificultades, si no se la realiza				

correctamente, puede resultar en una tortilla muy quebradiza o muy dura. Su motivación principal es el emprendimiento, puesto que hubo una temporada trabajó en un restaurante, pero al ver el potencial de este alimento, decidió adecuar su casa para instalar mesas, sillas, un fogón cubierto por tiesto y ofrecer este manjar en su inicio a sus vecinos, y con el pasar del tiempo a todos los habitantes de Ambato. Doña XX anhela que su familia continúe con su tradición, puesto que las tortillas de maíz no es un alimento que se lo consiga fácilmente en estos tiempos.

PRODUCTO ESTRELLA:

- Tortillas de Maíz en tiesto con ají de piedra.

OTROS PRODUCTOS:

- Ají de chochos
- Café pasado
- Chicha de Jora
- Quimbolitos
- Humitas

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Al ser un establecimiento que entra en la categoría de Hueca, no ofrece servicios complementarios dentro del establecimiento, pero doña XX comenta que recibe pedidos para eventos y los entrega a domicilio

IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD:

Ingahurco es uno de los primeros sectores de Ambato, a partir de los años 70 su desarrollo se expandió hacia el sur, por lo que esta zona se volvió únicamente residencial, pero con el paso del tiempo y a su labor, se ha convertido poco a poco como un atractivo gastronómico más de la ciudad, con establecimientos de expendio de comida alrededor de esta hueca, pero es la única en su tipo que ofrece este tipo de alimentos tradicionales y el ambiente hogareño que posee es sin duda las principales razones por la que este emprendimiento ha perdurado a través de los años

Elaborado por: Lescano C. (2019)

Tabla 30. Ficha de Establecimientos caso Empanadas de dulce de Doña Martha

	Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Universidad Técnica de Ambato Huecas de mi Ambato Ficha de Establecimiento	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato	
Parroquia: Celiano Monge Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Coordenadas: 1°16'32.2"S 78°37'00.9"W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Empanadas rellenas de panela preparadas en tiesto.		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Establecimiento: Empanadas de dulce de Doña Martha	Dirección: Av. Amable Ortiz y Salvador Celi	
<p style="text-align: center;">BREVE RESEÑA DEL LUGAR:</p> <p>Desde las 4 am Doña Martha Jordán alista una tina de aproximadamente 1.5 mt. De diámetro, coloca los ingredientes para comenzar la ardua tarea que conlleva el amasar a mano, ella no cree en amasadoras eléctricas o en tecnología de punta, a sus XX años, es la viva imagen del trabajo a la vieja escuela, a su edad adaptó el tiesto a una cocina a gas, “ya no tengo edad para cortar la leña” sus hijos la ayudan en la elaboración de las empanadas de dulce, un manjar infravalorado, que por su</p>		

versatilidad e ingenio, ha logrado ofrecer variantes como las empanadas con relleno de papa, chicharrón y pollo.

Cuenta el origen de su emprendimiento, en una casita de madera que construyó junto a su esposo hace XX años, cuando la vía aún era de tierra, poco a poco ha logrado desarrollar su negocio hasta construir un zaguán de cemento con las comodidades necesarias para ofrecer su producto, comenta también que a pesar de que a su alrededor se han establecido diferentes tipos de negocios de comida, su clientela siempre va en busca de sus empanadas, su familia la apoya y a pesar de que sus hijos son profesionales, siempre tienen tiempo para ayudarla.

Recibe visitas de clientes, amigos y desconocidos, que encuentran en su pequeño local un lugar para conversar y pasar un agradable momento con las historias que Doña Bertha siempre tiene para contar

PRODUCTO ESTRELLA:

- Empanadas de tiesto rellenas de panela

OTROS PRODUCTOS:

- Empanadas de papa
- Empanadas de Chicharrón
- Empanadas de Pollo
- Colada Morada
- Chicha de jora
- Café Pasado

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Su local no posee un comedor, pero si una banca donde las personas pueden conversar, sean o no conocidos y pasar un buen momento dialogando con su anfitriona.

IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD:

Cuando Doña Martha inició su negocio, la vía era de tierra, gracias a ella, otros habitantes también establecieron sus negocios y poco a poco se fue transformando en una zona comercial-gastronómica, fue hasta el asfaltado de la vía principal, cuando clientes de todas partes de la ciudad comenzaron a frecuentar su hueca y gracias a ella, locales populares como Juancho's Grill vieron verdadero potencial económico en esa zona.

Elaborado por: Cristian Lescano (2019)

Tabla 31. Ficha de Establecimientos caso Calditos de 31 de Doña Adela

 Ministerio De Cultura Y Patrimonio Del Ecuador Ministerio de Cultura y Patrimonio		 Universidad Técnica de Ambato Huecas de mi Ambato Ficha de Establecimiento	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: Pishilata	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coordenadas: 1°16'28.1"S 78°37'03.7"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía:			
Local donde se desarrolla las actividades de expendio de platos tradicionales, en este caso caldo de 31			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Establecimiento:		Dirección:	
Calditos de 31 de Doña Adela			
BREVE RESEÑA DEL LUGAR:			
Con un plato tradicional Doña Adela Núñez ha logrado obtener un lugar en el			

corazón de los habitantes, dentro de sus clientes expresan que su sazón es única y que por esa razón la prefieren en comparación de otros establecimientos, Doña Adelita, como la llaman sus clientes, expresa que el secreto de su sabor es usar las vísceras de la res bien lavadas con limón, vinagre y sal, lo que en cierto modo “marina” la carne antes de su preparación, y segarla cocinar en el fogón de leña toda la noche, su carisma y humor a la hora de servir la comida complementa la experiencia a la hora de saborear uno de los platos más incomprensidos, pero con una riqueza culinaria e histórica única.

PRODUCTO ESTRELLA:

- Caldo de 31

OTROS PRODUCTOS:

- Hornado
- Papas con cuero
- Caldo de pata

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

El establecimiento cuenta con un comedor para que los clientes puedan consumir sus alimentos de manera cómoda.

IMPORTANCIA EN LA LOCALIDAD:

El establecimiento, más que su relevancia dentro de la historia de la localidad, radica en la ancestralidad del plato, es subestimado por su proteína principal, pero para un paladar conocedor resulta un manjar lleno de beneficios para su consumidor y es necesario que sea promocionado de una manera adecuada.

Elaborado por: Lescano C. (2019)

3.4 Revista digital

Para la realización de la revista se tomó como base la entrevista testimonial a los propietarios de las huecas, se las recopiló en una serie de video reportajes enfocándose en 1 establecimiento por video, los videos se los subió en la plataforma de streaming YouTube dentro del canal “Huecas de mi Ambato”

Para este canal se creó un logotipo que se sirve como distintivo de la revista.

Ilustración 2. Isologo del canal “Huecas de mi Ambato”



Descripción del Isologo:

El isologo presenta un cuchillo y tenedor minimalistas encerrados en un círculo que representan la gastronomía, una imagen en negativo de Juan Montalvo, personaje ilustre de la ciudad de Ambato, el círculo que encierra estos elementos tiene un color marrón apagado, lo que evoca una época antigua, finalmente en la parte inferior se coloca el texto “Huecas de mi Ambato” que explica el nombre del canal.

Todos estos elementos juntos dan a conocer la razón de la existencia del canal.

Ubicación del canal

Al ser un material multimedia resulta mucho más didáctico adjuntar un link de acceso directo al canal “Huecas de mi Ambato” donde se encuentran alojados todos los reportajes de las huecas y sus platos estrella:

Link directo: https://www.youtube.com/channel/UC6R1d_ogJD5Gzq8VRHBCnPw?

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

La presente investigación evidencia la falta de promoción de establecimientos de expendio de alimentos preparados considerados bajo la denominación “Hueca” tradicionales, estos establecimientos muestran una riqueza cultural significativa la cual es posible inventariar dentro de fichas de registro y al mismo tiempo ser expuestas por medio de una revista digital de 4 capítulos subida a la plataforma de streaming YouTube bajo el nombre “Huecas de mi Ambato” que expresan las preferencias al momento de consumir platos típicos por parte de los habitantes del cantón Ambato.

A raíz de la aplicación de encuestas e investigación de campo se estableció la relevancia de las redes sociales como un canal de promoción adecuado y el diseño de una revista digital como un medio ideal para exponer a turistas internos y externos la gastronomía del cantón Ambato, generando el interés por experimentar esta cultura gastronómica de primera mano y al mismo tiempo generar una retroalimentación en forma de comentarios en la propia revista digital.

El inventario de huecas, platos típicos y creación de la revista digital “Huecas de mi Ambato” es un aporte positivo a la promoción de la oferta turística-gastronómica del cantón Ambato, debido a que permite la difusión de este tipo de cultura gastronómica ancestral a través de medios digitales, lo que asegura que cualquier potencial turista pueda tener acceso a esta información y se genere una curiosidad legítima por aprender más acerca de la comida típica que se consume en este tipo de establecimientos, al mismo tiempo permite guardar un registro digital de las recetas, ingredientes y procedimientos ancestrales que se relacionan a un determinado plato, lo que evita que dicha información se pierda en el olvido de la colectividad y fomente una participación activa entre los establecimientos y los turistas.

4.2 Recomendaciones

Incentivar la promoción de la gastronomía ancestral local con el fin de potenciar el comercio relacionado con actividades turísticas, lo que a mediano plazo permite la creación de nuevos emprendimientos, plazas de trabajo y lo más importante, la conservación de la memoria colectiva e identidad cultural de los habitantes del cantón en relación a la preparación de alimentos ancestrales y su expendio en establecimientos bajo la denominación huecas.

Difundir el valor cultural de los platos típicos que se expenden en los establecimientos bajo la denominación hueca que son parte fundamental de la historia del cantón Ambato y puede ser usada como un punto de referencia de un destino turístico – gastronómico.

Promover el servicio de atención al cliente característico de los establecimientos bajo la denominación hueca como un valor agregado al alimento tradicional preparado representativo de la identidad cultural de los habitantes del cantón Ambato y como resultado lograr consolidar al cantón como un punto de referencia en cuanto a destinos turísticos se trata.

Anexo 1. Encuesta aplicada a los habitantes de las parroquias.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRETA DE TURISMO Y HOTELERÍA
PROYECTO FINAL DE INVESTIGACIÓN: HUECAS DE MI AMBATO

ENCUESTA APLICADA A LOS HABITANTES

Encuestador: Cristian Lescano **Ciudad:** Ambato
Parroquia: **Fecha:**

Objetivo: Determinar los establecimientos denominados "huecas", basándose en la experiencia gastronómica de los habitantes del cantón Ambato.

A. Identificación Del Encuestado

1. **Sexo:** **Hombre** () **Mujer** ()

2. **Edad:**

30-39 años	
40-49 años	
50-60 años	
Más de 60	

B. Preguntas

8. **¿Cuál es el motivo principal por el que las personas visitan el cantón Ambato?**

Historia ()
Negocios ()
Medicina ()
Naturaleza ()
Gastronomía ()

9. **¿Conoce Ud. acerca de la gastronomía típica del cantón Ambato?**

SI () NO ()

10. **¿En qué medios considera Ud. es más efectiva la promoción de la oferta gastronómica del Cantón Ambato?**

Televisión ()
Prensa escrita ()
Radio ()
Redes Sociales ()

11. ¿Conoce Ud. la definición de Hueca?

SI ()

NO ()

12. ¿Qué tipo de alimentos prefiere Ud. consumir? (ELIJA 2 OPCIONES)

Alimento Preparado	
Cuy Asado	
Fritada	
Caldo de 31	
Hornado	
Pan Ambateño	
Tortillas de Maíz	
Llapingacho (Mercados)	
Empanadas	

13. ¿Dónde prefiere consumir el alimento seleccionado en la pregunta 5?

.....

.....

14. En una escala numérica del 1 al 5, siendo 5 más importante y 1 menos importante, clasifique la relevancia de las siguientes características que considera Ud. que debe poseer una hueca.

Ítem	Ponderación
Sabor	
Variedad en el Menú	
Precio	
Calidad de Servicio	
Infraestructura	

15. ¿Cree Ud. que Ambato debería contar con una revista digital que permita promocionar las huecas del cantón?

Completamente de acuerdo	De Acuerdo	Parcialmente de acuerdo	En desacuerdo	Completamente en desacuerdo

GRACIAS POR SU ATENCION!

Anexo 2. Ficha de Degustación.

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Catador: Ing. Iván Granizo () Cristian Lescano ()

Establecimiento:

Dirección:

Fecha:

Nombre del Plato:

Valoración:

- 1 Excelente
- 2 Muy Bueno
- 3 Bueno
- 4 Regular
- 5 Malo

Ítem	Ponderación				
	1	2	3	4	5
Presentación					
Color					
Olor					
Textura					
Sabor					
Precio					

OBSERVACIONES:

.....

.....

.....

.....

Anexo 3. Aplicación de Encuestas parroquia Celiano Monge



Anexo 4. Aplicación de Encuestas parroquia Pishilata



Bibliografía

- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Montecristi: Registro Oficial del Ecuador.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Montecristi: Registro Oficial del Ecuador.
- Bombóm, S. (1 de Agosto de 2019). *Repositorio Universidad Técnica de Ambato: La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/26020>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 193-213.
- Guzmán, T. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. *PASOS*, 576.
- Mascarenhas, R., & Gandara, J. (2010). La gastronomía como atractivo turístico. En *Estudios y Perspectivas en Turismo* (págs. 776-791). Ponta Grossa.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (20 de Junio de 2016). *La Hueca Patrimonial - Patrimonio Alimentario*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/La_hueca_patrimonial
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2016 de Junio de 2016). *El Patrimonio Cultural Alimentario - Patrimonio Alimentario*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/El_patrimonio_cultural_alimentario
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2007). Proyección de la Población por Provincias, cantones y parroquias según grupos programáticos. Quito: Ministerio de Salud Pública.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Quito: Dirección Técnica Provincial de Tungurahua.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). Ley de Turismo del Ecuador. Quito: Registro Oficial del Ecuador.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (01 de 2019). *Ecuador en cifras*. Obtenido de Rendición de Cuentas 2018: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/02/Informe-Rendici%C3%B3n-de-Cuentas-2018-MINTUR.pdf>
- Monroy de Sada, P. (2004). Introducción a la Gastronomía. En P. Monroy de Sada, *Introducción a la Gastronomía* (pág. 9). Limusa.

Morales, A. (2015). Situacion Higienico-Sanitaria de las "Huecas" participantes en la Feria Gastronomica Internacional Raíces 2014. *UNEMI*, 68-76.

O'Reilly, T. (2009). *Whats is Web 2.0?* O'Reilly Radar.

Torres, E. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. En G. LACANAUD, & J. NORRILD, *Gastronomía y Turismo: Cultura al Plato* (págs. 305-320). Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.