

**CIENCIAMATRIA**

**Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología**

Año XI. Vol. XI. N°2. Edición Especial II. 2025

Hecho el depósito de ley: pp201602FA4721

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía. (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1631](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1631)

**Caracterización gastronómica de las huecas típicas de la ciudad de Ambato,  
Provincia de Tungurahua**

**Gastronomic characterization of typical huecas in the city of Ambato,  
Tungurahua Province**

Lila Galicia Chávez-Fonseca

[ua.lilachavez@uniandes.edu.ec](mailto:ua.lilachavez@uniandes.edu.ec)

Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES,  
Ecuador.

<https://orcid.org/0000-0002-6904-404X>

Angélica Verónica Paredes-Núñez

[ua.angelaparedes@uniandes.edu.ec](mailto:ua.angelaparedes@uniandes.edu.ec)

Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES,  
Ecuador.

<https://orcid.org/0000-0002-0783-5639>

Recibido: 20 de abril 2025

Revisado: 25 de mayo 2025

Aprobado: 15 de julio 2025

Publicado: 01 de agosto 2025

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

## RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue caracterizar la gastronomía típica a través de la identificación de huecas gastronómicas de la ciudad de Ambato, mediante una guía turística. La metodología utilizada en este estudio es del nivel descriptiva y bibliográfica y también de campo; los métodos utilizados son inductivo, deductivo y analítico sintético. Los resultados permitieron ver el ímpetu que tiene el ambateño y fundamentalmente el amor con el que se dedican en este caso para deleitar el paladar, desde las delicias del pan de Pinllo, las gallinas horneadas de la misma localidad, el delicioso ají de cuy de Ficoa, hornado, mote y llapingachos del mercado central, hasta las deliciosas tortillas de maíz, demostrando su deliciosa gastronomía. En conclusión, se ha elaborado una guía turística y gastronómica que señala cuatro rutas de las delicias culinarias que hay en Ambato y que servirán para la correcta identificación de estas.

**Descriptor:** Identidad, comida, turismo, guía de viaje, comercio. (Tesauro UNESCO)

## ABSTRACT

The objective of this research was to characterize typical cuisine by identifying gastronomic niches in the city of Ambato, using a tourist guide. The methodology used in this study is descriptive and bibliographic, as well as field-based; the methods used are inductive, deductive, and synthetic analytical. The results revealed the enthusiasm of the people of Ambato and, fundamentally, the love with which they dedicate themselves to delighting the palate, from the delicacies of Pinllo bread, the baked chickens from the same town, the delicious Ficoa guinea pig chili, hornado, mote, and llapingachos from the central market, to the delicious corn tortillas, demonstrating their delicious cuisine. In conclusion, a tourist and gastronomic guide has been produced that highlights four routes of culinary delights in Ambato and will serve to correctly identify them.

**Descriptors:** Identity, food, tourism, travel guide, trade. (UNESCO Thesaurus)

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía y el turismo caminan juntas, quizá la gastronomía surgió desde el advenimiento del ser humano, que sintió necesidad de alimentarse; y el turismo, muchos consideran que apareció con el viaje de Marco Polo a los lejanos territorios de la China, de donde regresó con múltiples conocimientos. En el mundo actual el turismo y gastronomía serán el gran sostén de la economía de los pueblos, cumpliendo con el adagio que dice nada es más importante en esta vida que viajar y comer. Como el turismo y la gastronomía están de moda en el mundo contemporáneo, es importante decir que cuando visiten un país, no recurran a los más lujosos restaurantes para probar su gastronomía, es recomendable visitar las llamadas huecas o sitios populares en el mundo, América, Ecuador y Ambato.

Por lo que para realizar este estudio, es importante, iniciar haciendo un análisis de la educación en gastronomía, las cocinas internacionales y su vínculo con la identidad cultural de los pueblos del mundo; como lo señala (Reyes, 2017) en su artículo sobre el análisis de la evolución histórica de la gastronomía y de los diversos programas académicos nacionales e internacionales que ofertan estudios sobre gastronomía y argumenta el diseño de políticas públicas para la preservación de la cultura local y el desarrollo comunitario.

Hay tradiciones que se siguen manteniendo y que se han desarrollado desde la antigüedad, una de ellas es la que podemos ver en Europa a la hora del té. La taza de té presenta un argumento de trama sencilla desarrollado con un lenguaje fluido, desenfadado, sincero y de corte popular, dentro de la línea del sainete, tan utilizado en la zarzuela en el inicio del siglo XX; la hora del té es el momento ideal para el desarrollo de la cultura, con ese tinte humorístico fino y delicado que desencadena las típicas situaciones amenas por su carácter chistoso y ocurrente, sin llegar al absurdo o lo grotesco, mientras se toma el té.

Además, en Italia se debe saborear sus famosas pizzas, pero en los mercados y pequeños sitios de sus legendarias calles en donde se puede degustar el delicioso mundo de las pastas; realizando una reflexión para comprender la transformación de

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

la dinámica del proceso de globalización, teniendo como tema la gastronomía, pensada como un campo cultural, analizando los restaurantes y guías gastronómicas desde una perspectiva sociohistórica (Bueno, 2016).

En Francia como no saborear las delicias de su comida en base a olivo, trigo, vid y queso; productos que se utilizan respectivamente en la preparación de aceite de oliva, pan y vino; sus deliciosos quesos y embutidos en las charcurterías; al respecto (Bueno, 2016) considera que debe existir “el equilibrio establecido entre la penetración de la cultura gastronómica en áreas más diversas que consolidan el mercado gastronómico global, siendo una contrapartida de continuos ejercicios de afirmación de las localidades e identidades particulares” de los pueblos del mundo.

En España mercados y pequeñas despensas hacen saborear sus famosas tapas acompañadas de un exquisito vino.

En el Japón un exquisito sushi, pero no en restaurantes costosos, sino acudir al barrio de Guinza en la ciudad de Tokio. Los takoyaki, bolitas de harina, rellenas de calamar o camarones secos, que se sirven con salsa y son muy vendidos en los puestos de comidas ambulantes, tienen el tamaño de un bocado y son muy solicitadas porque se comen al andar; no olvidemos que en el Japón se vive de prisa. En la mayoría de las sociedades industriales, las normas sociales, producto de la evolución histórica de la sociedad, han constituido el modelo alimentario de las personas, que cambia al mismo tiempo, que evoluciona una sociedad. Los hábitos alimenticios se consideran pautas de comportamiento que han sido culturalmente establecidas (Díaz & Latorre, 2017).

En América, concretamente en Estados Unidos, nada mejor que comer en una de las esquinas de la gran manzana un delicioso *hot dog*, estableciéndose en la actualidad 29 sitios considerados huecas que el visitante debe conocer, por ejemplo: Arby's, en donde destacan los sándwiches variados; Boston Market en donde su menú es a base de pollo, costilla y pavo, otro sitio es BurgerFi en donde el principal plato son las hamburguesas acompañadas de una exquisita ensalada fresca; Five Guys ofrece *hot dogs* y distintas sopas que incluyen hortalizas.

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

En México no es necesario gastar el dinero en un restaurante costoso y que no le van a servir los deliciosos tacos, es mejor acudir a los diferentes sitios de comida popular que existen en las calles de ciudad de México, llamadas carpas, en donde puede deleitar su paladar con un taco de carnitas, de pollo, de carne mechada, de sesos y muchas delicias más, como un sabroso pozole, y para que la comida no patee; porque no un tequila o un delicioso pulque.

Siendo el maíz, el producto agrícola más importante de América, se lo sigue utilizando en la comida típica de México que ya se señaló con los tacos, mientras que, en Venezuela y Colombia, como no saborear unas deliciosas arepas con diferentes tipos de condumio; pero, estas se deben servirse en los mercados de las ciudades que se visite. Y, en el Ecuador con una gastronomía muy importante; en donde desde la llegada de los europeos con la conquista, prevaleció el sincretismo de lo europeo y americano; pero últimamente, se ha retornado a la comida ancestral con la utilización de productos típicos para dar gusto al paladar.

La ciudad de Guayaquil realizó, por primera vez en 2014, un festival gastronómico que tenía, entre sus objetivos, dar a conocer la labor que vienen realizando unos establecimientos singulares de comidas típicas, denominadas “huecas”. Las huecas son establecimientos culinarios de pequeño tamaño donde se comercializan los platos gastronómicos típicos de la cocina tradicional ecuatoriana.

La primera edición de este festival permitió reforzar y consolidar 70 huecas como establecimientos gastronómicos de calidad, a través de ayudas financieras procedentes del sector público y con el establecimiento de sellos de garantía de calidad culinaria, para el disfrute tanto de la propia comunidad local como de los turistas; así, en las huecas se presentan platos característicos de la cocina guayaquileña como el seco de pollo, la guatita y el caldo de bola (Mejía, 2017).

En Imbabura las cosas finas que expenden mujeres de Otavalo, en los zaguanes y plazas de las diferentes calles. En Quito como no saborear los tradicionales motes de San Juan; la chanfaina y yaguarlocro del barrio del Camal en el sur de Quito; los famosos caldos de gallina y pata de Edelmira Morales, con horarios únicamente en

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

la mañana, porque se agotan. Las chugchucaras de Latacunga, no se sirven en hoteles cinco estrellas, sino en pequeños salones para la gente del pueblo, pero tan deliciosos son, que nacionales y extranjeros acuden a estos sitios.

En la ciudad de Riobamba nada mejor que un hornado en el mercado de la Merced, acompañado por un jugo de frutas con hielo del Chimborazo. En Cañar y Azuay, hay un dicho que dice: “quien no come mote no crece” (Ortiz, 2016); pero, como los turistas quieren probar los distintos platos en base a este producto, acuden en el Cañar a Chunchilandia en donde se sirven las deliciosas cascaritas que van acompañadas de mote.

En Cuenca las carnes del Barrio de San Joaquín acompañadas de mote pillo, sucio o pata, enloquecen las papilas gustativas de los visitantes y para acompañar esta comida, nada mejor un trago de ushupud. La Región Litoral o Costa de nuestro país no se queda atrás; en la población de Zaruma, provincia del Oro tenemos el más típico tigrillo, acompañado de una deliciosa taza de café Zaruma. En toda la provincia de Manabí los platos más importantes son los ceviches y corviches, así como también la sal prieta, morcillas negras y caldo de gallina criolla, que no los sirven como debería ser en los restaurantes de lujo, sino en las huecas de los mercados o quizá en las playas de sus balnearios.

Finalmente se señala, las huecas de esta ciudad eternamente cosmopolita, como es la ciudad de Ambato; en donde de todo se puede morir, menos de hambre; ya que hay comidas típicas en las huecas las 24 horas del día; un breve recorrido culinario se puede realizar, degustando llapingachos con chorizo y huevo, hornado con mote, empanadas de morocho y buñuelos, todo esto en el Mercado Central; los cuyes de Ficoa y las gallinas horneadas de la población de Pinllo, en donde también se puede saborear el delicioso pan de Pinllo y colada morada (Ortiz, 2016).

Deliciosas tortillas de maíz acompañadas de ceviche de chochos con atún y una deliciosa chicha; en fin, esta es la gastronomía y la importancia que tiene las huecas en la preparación de comidas ancestrales y típicas. Hernández (2018) señala que “la cocina regional o cocina tradicional es más realista, expresiva y guarda una

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

relación directa con el medio geográfico y el entorno cultural junto a la propia singularidad de la zona donde se realiza”.

Por ello Ortega (2018) corrobora que la comida ecuatoriana es una cocina en la que predomina una variedad de ingredientes, la cual tienen acceso a tres diferentes tipos de productos, como pescado, granos y carnes; en tal contexto la mayor aceptación son los mariscos y carnes rojas, en el cual por parte del primer elemento han creado platos típicos, los cuales han sido trascendentales en la gastronomía ecuatoriana, siendo aceptada por los turistas nacionales e internacionales.

## **MÉTODO**

La investigación fue bibliográfica; este tipo de investigación busca obtener documentos nuevos, a través de la observación y consulta en distintas fuentes documentales, en los que es posible describir, explicar, analizar, comparar entre otras actividades intelectuales, un tema o asunto mediante el análisis de estas fuentes de información (Ávila, 2006). En esta investigación se ha buscado información referente a los datos de las huecas gastronómicas contemporáneas en la ciudad de Ambato.

De igual manera, el estudio fue de campo, el cual según Hernández et al. (2014) “Es aquella que se realiza en el propio sitio donde se encuentra el objeto de estudio; esto permite al investigador, conocer más a fondo el problema y manejar los datos con más seguridad”. En ese mismo contexto, la investigación fue de nivel descriptivo, este tipo de estudio se aplica a lo largo de este trabajo al emplear la información y conocimientos obtenidos en la aplicación de buenas prácticas diarias dentro de las cuales se desenvuelven los sujetos del presente estudio.

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

## RESULTADOS

En los sectores más importantes de la gastronomía popular que se ha visitado para elaborar el presente trabajo, la mayoría de entrevistados manifiestan que las huecas son sitios icónicos en este caso de la ciudad de Ambato, en donde para deleite de los visitantes se sirven comidas típicas de nuestra querida ciudad. En Ambato las huecas constituyen el sector gastronómico de la ciudad para que el paladar de propios y extraños saboreen los deliciosos llapingachos con chorizo y huevo, hoy considerado uno de los platos más importantes de nuestro país; las exquisitas tortillas de maíz, el pan de Ambato en varias manifestaciones y un delicioso salpicón ambateño.

Estos productos vendidos en las huecas han atraído el turismo nacional e internacional y mucha gente se siente satisfecha de haber comido en el Mercado Central de la ciudad de Ambato a donde han asistido, presidentes de la República, ministros de Estado y Embajadores. Todos los entrevistados están conscientes de que las huecas constituyen una fuente de ingreso turístico y económico y además son el sustento para muchas familias que diariamente atienden en estos locales desde las 7 de la mañana hasta las 4 de la tarde y algunos hasta la noche. Clientes que visitan estos lugares en la ciudad de Ambato, salen satisfechos por la calidad de los productos convertidos en alimentos y por la exquisitas de sus sabores y se convierten en la mejor propaganda para que nueva gente visiten estos lugares.

Muchas huecas tienen multitudinaria presencia de comensales y quienes ahora atienden los mismos ya son la cuarta generación que están dedicados a este trabajo; esto nos demuestra que Ambato es la cuna de la gastronomía en el Ecuador y muy pronto con el resultado de esta investigación se escribirá un libro sobre la historia de la gastronomía en esta ciudad eternamente cosmopolita y que utilizando productos ancestrales convirtieron a nuestra ciudad en la más apetecida por paladares que quieren degustar la sabrosa gastronomía del Ecuador.

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

Luego de entrevistar a los dueños de las huecas se puede evidenciar que en poco tiempo el turismo y la gastronomía se convertirán en las principales fuentes de ingreso económico de nuestra provincia y ciudad; la Pacha Mama con su producción agrícola y el tesón y trabajo de nuestra gente harán posible que lo dicho anteriormente se convierta en fructífera realidad.

## DISCUSIÓN

Julio Pazos profundo conocedor de la cocina ecuatoriana manifiesta en su libro “La cocina del Ecuador”, la importancia de conocer los productos ancestrales así como la historia de nuestra cocina originaria, presentando en su libro 140 recetas de comida típica ecuatoriana, y 13 enriquecedoras lecturas que despliegan parte de su vasta investigación histórica, sobre los platos y productos que más se acostumbraban a consumir durante la colonia y que hasta ahora se lo sigue preparando en las huecas; como son la papas, maíz, aguacate, tomate, el cuy entre otros.

El Chef Mauricio Armendariz en su libro “La Cocina del Ecuador” nos dice que el sabor de la cocina ecuatoriana se debe al amor que tienen todas aquellas personas que se dedican a la gastronomía y esto es el pilar fundamental de la importancia que actualmente tiene nuestra cocina; por lo que este libro busca cultivar el amor por la cocina ecuatoriana y promocionar los productos regionales, que son el componente de la identidad del Ecuador.

Autores internacionales también hacen referencia a la importancia de una buena gastronomía, así como Jiménez (2023) en el artículo “Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable” manifiesta que para que “la gastronomía sea sustentable debe cumplir con cadenas cortas de suministro y comercialización, que debe relacionar tres elementos: insumos, colaboradores y consumidores, cada uno con características propias”.

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

### **Hallazgos principales de las entrevistas**

Que importante ha sido en esta investigación entrevistar a los dueños de las huecas y que, cada uno de ellos cuente como surgieron estos pequeños negocios que con el tiempo llegaron a constituir la base de la gastronomía típica de Ambato; conocer los productos que utilizan, como lo van elaborado para finalmente convertir en las delicias que todos hemos saboreado; por ejemplo, la deliciosa colada morada con las empanadas de queso de la población de Atocha o el sabroso pinllo.

También, con colada morada o con otras bebidas como café, chocolate y llegar a conocer por qué el pan de Ambato siempre fue considerado como la mejor producción panificadora del Ecuador. Se ha comprobado por qué el Mercado Central de Ambato ha sido visitado por Ministros de Estados y mandatarios del Ecuador y esto ha sido para saborear el plato ícono no solo de Ambato, sino del Ecuador como son los llapingachos con chorizo y huevo.

### **Aporte a la sociedad**

Las huecas de Ambato han sido un gran aporte para el desarrollo social de la ciudad, ya que desde la década de 1940, estudiantes, oficinistas, autoridades locales han tenido como sitio de reunión a partir de las mañanas el Mercado Central de la ciudad de Ambato; y los días sábados nada mejor que reunirse al medio día con la familia para servirse las gallinas horneadas de Pinllo, el día martes a partir de las 4 de la tarde, nada mejor que al terminar la jornada de trabajo reunirse con los amigos a saborear un delicioso cuy o conejo en el barrio de Ficoa, a veces acompañado por la música del trio “Los Montalvinos”.

### **Contribución a la gastronomía**

Precisamente estas huecas han sido el origen para que con el transcurso del tiempo aparezcan nuevos restaurantes de comida típica y últimamente de comida internacional, algunos de los cuales prestan servicio las 24 horas del día. En cuanto al aporte histórico de la gastronomía ha sido tan brillante que ya en el año de 1736 el

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

presidente de la Real Audiencia de Quito, Dionisio de Alcedo, luego de visitar la ciudad de Ambato y degustar su gastronomía, dijo que el pan de Ambato es el mejor pan del mundo (Trabucco, 1968).

En el mes de marzo de 1920 llegó a Ambato el Sr. presidente de la República, Alfredo Baquerizo Moreno, y se sirvió en el salón América del “Ñato Oviedo” un delicioso seco de pollo y salió agradecido y satisfecho del sabor de los platos de este salón que estaba ubicado en la actual calle Bolívar, entre la Mera y la Martínez.

## CONCLUSIONES

Con esta investigación se ha logrado caracterizar la gastronomía típica a través de la identificación de huecas gastronómicas de la ciudad de Ambato, mediante la elaboración de una guía turística y gastronómica que difunda su identidad. Este trabajo de investigación ha permitido conocer la riqueza gastronómica de la ciudad de Ambato, el trabajo importante de hombres y mujeres que se dedican a promocionar las ricas viandas que se elabora en la ciudad de Ambato.

El desarrollo de este trabajo permitió ver el ímpetu que tiene el ambateño y fundamentalmente el amor con el que se dedican en este caso para deleitar el paladar, desde las delicias del pan de Pinllo, las gallinas horneadas de la misma localidad, el delicioso ají de cuy de Ficoa, hornado, mote y llapingachos del mercado central, hasta las deliciosas tortillas de maíz, hacen que demos razón a propios y extraños que visitan esta localidad para considerar que entre las cosas más importantes que tiene esta ciudad eternamente cosmopolita está su deliciosa gastronomía.

La deliciosa gastronomía elaborada en las huecas de las cuatro rutas identificadas en la guía gastronómica ha servido para que en los últimos años se incremente el turismo en la ciudad de Ambato. Por todo lo dicho, se ha elaborado una guía turística y gastronómica que señala cuatro rutas de las delicias culinarias que hay en Ambato y que servirán para la correcta identificación de estas.

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

## FINANCIAMIENTO

No monetario.

## AGRADECIMIENTO

A todos los factores sociales que influyeron en el desarrollo de esta investigación.

## REFERENCIAS CONSULTADAS

Ávila, H. (2006). Introducción a la Metodología de la Investigación. Academia.edu.  
<https://n9.cl/lypiq>

Bueno, M. (2016). De la gastronomía francesa a la gastronomía global.  
<https://n9.cl/4zx03n>

Díaz, D., & Latorre, J. (2017). Psicología Médica. (2ª ed.). España: Elsevier.  
<https://n9.cl/1qgntx>

Hernández Rojas, Ricardo D, & Dancausa Millán, María Genoveva. (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. <https://n9.cl/17o5f>

Hernández, R., Fernández, C. & Batista, P. (2014). Metodología de la investigación. (6ª ed.). México: McGraw- HILL Interamericana., S.A

Jiménez, P. (2023). Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable. <https://n9.cl/k4qllk>

Mejía, M. F. (2017). Perfil y Preferencias de los Visitantes en Destinos Con Potencial Gastronómico: Caso 'Las Huecas' Ecuador. *Rosa dos Ventos*, 9(2), pp. 200-215. <https://n9.cl/c1tmf>

Ortega, Y. Y. (2018). Identidad étnica a través de la cultura gastronómica. *Postgradovipi*, 161-172. <https://n9.cl/t5f50>

Reyes Uribe, Ana Cecilia, Guerra Avalos, Eva Angélica, & Quintero Villa, José Manuel. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32), 00009. <https://n9.cl/h4sem>

Trabucco, F. (1968). Síntesis histórica de la República del Ecuador. Quito: Santo Domingo. <https://n9.cl/685bz>

**CIENCIAMATRIA**

**Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología**

Año XI. Vol. XI. N°2. Edición Especial II. 2025

Hecho el depósito de ley: pp201602FA4721

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía. (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Lila Galicia Chávez-Fonseca; Angélica Verónica Paredes-Núñez

©2025 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).