

# 47

Fecha de presentación: febrero, 2023

Fecha de aceptación: abril, 2023

Fecha de publicación: junio, 2023

## ANÁLISIS DE LA CULTURA, GASTRONOMÍA Y TRADICIONES DE LA PARROQUIA QUISAPINCHA EN ECUADOR

### ANALYSIS OF THE CULTURE, GASTRONOMY AND TRADITIONS OF THE QUI- SAPINCHA PARISH IN ECUADOR

Tannia Cristina Poveda Morales<sup>1</sup>

E-mail: [ua.tanniapoveda@unandes.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@unandes.edu.ec)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Gina Abigail Chadan Chimborazo<sup>1</sup>

E-mail: [ga.ginaacc50@uniandes.edu.ec](mailto:ga.ginaacc50@uniandes.edu.ec)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-9358-0743>

<sup>1</sup>Universidad Autónoma Regional de Los Andes Ambato. Ecuador.

#### Cita sugerida (APA, séptima edición)

Poveda Morales, T. C., & Chadan Chimborazo, G. A. (2023). Análisis de la cultura, gastronomía y tradiciones de la parroquia Quisapincha en Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 15(S2), 416-423.

#### RESUMEN

Ecuador constituye un país que posee una riqueza natural y cultural, al destacarse la diversidad de la agricultura, la ganadería y la gastronomía, así como la exportación de productos. Aunque en la actualidad existen costumbres, prácticas y saberes culinarios que fueron olvidados, por la transición, por el entorno y por la implementación de nuevos productos. Por ello, el presente estudio se enfoca en las propuestas de alternativas para desarrollar un proyecto que permita el rescate y la conservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia. Para la modelación se utilizó el método MOORA, una técnica de análisis multicriterio, para evaluar seis alternativas en base a seis criterios de evaluación. Los resultados obtenidos indican el fortalecimiento de la infraestructura turística para atraer visitantes y promover la Parroquia como destino turístico cultural. A partir de la alternativa propuesta se propone un proyecto con expectativas a generar un impacto positivo en la comunidad. Además de permitir la recuperación y preservación de su identidad cultural, el desarrollo económico y la generación de empleo. Al mismo tiempo la implementación de este proyecto puede ser un ejemplo para otras comunidades que buscan preservar su patrimonio cultural y promover el turismo sostenible en sus regiones.

**Palabras clave:** Cultura, gastronomía, tradiciones, método MOORA, Parroquia Quisapincha.

#### ABSTRACT

Ecuador is a country that has a natural and cultural wealth, highlighting the diversity of agriculture, livestock and gastronomy, as well as the export of products. Although at present there are customs, practices and culinary knowledge that were forgotten, due to the transition, the environment and the implementation of new products. For this reason, the present study focuses on the proposals of alternatives to develop a project that allows the rescue and conservation of the culture, gastronomy and traditions of the Parish. For modeling, the MOORA method, a multicriteria analysis technique, was used to evaluate six alternatives based on six evaluation criteria. The results obtained indicate the strengthening of the tourist infrastructure to attract visitors and promote the Parish as a cultural tourist destination. Based on the proposed alternative, a project is proposed with expectations of generating a positive impact in the community. In addition to allowing the recovery and preservation of their cultural identity, economic development and job creation. At the same time, the implementation of this project can be an example for other communities that seek to preserve their cultural heritage and promote sustainable tourism in their regions.

**Keywords:** Culture, gastronomy, traditions, MOORA method, Quisapincha Parish.

## INTRODUCCIÓN.

Ecuador constituye un país diverso, rico en flora y fauna, tiene una composición geográfica única en el mundo (Neira et al., 2022), los cambios en el microclima hacen que este país disponga de una agricultura, ganadería y gastronomía extensa (Caguana-Tonato et al., 2022), fascinante para el mundo (Cevallos, 2021). Ecuador exporta una variedad de productos comestibles y no comestibles hacia todo el mundo, lo que hace que sea conocido en su parte comercial e industrial. Por otra parte, la calidez de su gente y la riqueza cultural que posee desde sus raíces ancestrales generan un amplio interés propio y extranjero para visitarlo. En cuanto a la gastronomía ecuatoriana constituye la expresión máxima de la cultura (Bertan, 2020), que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad. Por tanto, el patrimonio de un pueblo lo constituyen las tradiciones culinarias, leyendas, refranes, música y manifestaciones artísticas (Sarabia, et al., 2023).

La Provincia de Tungurahua está conformada por 9 cantones, cada uno de los cuales cuenta con parroquias urbanas y rurales. Entre ellos están: Ambato, Baños de agua Santa, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Pillaro, Quero y Tisaleo. Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua (Fierro & Almeida, 2020), una ciudad poderosa y en constante desarrollo (Romo, 2022). Según su división política, está conformado por 9 parroquias urbanas y 18 parroquias rurales. Una de sus emblemáticas y más antiguas parroquias es Quisapincha, parroquia rural más antigua de Tungurahua. Esta parroquia se fundó en 1698, después de gran terremoto que expropió gran parte de lo que hoy es la ciudad de Ambato.

Quisapincha cuenta con una gran diversidad cultural culinaria y etnográfica que nace de los primeros Panzaleos e Incas que recorrieron Ecuador (Maya, 2023). Las costumbres, prácticas y saberes culinarios fueron olvidados, por la transición, por el entorno y por la implementación de nuevos productos en las recetas ancestrales. Por ello, existe una necesidad rescatar la cultural para que las nuevas generaciones tengan presente sus raíces. A su vez, se quiere establecer una cultura de participación de los habitantes para que muestren y se sientan orgullosos del lugar en el que viven.

Según investigaciones realizadas se estima que el 95% de la población es indígena y habita en la zona alta y media. El idioma principal es el quichua, aunque el castellano se utiliza por el resto de la población. Los mestizos, por su parte, representan el porcentaje restante y se concentran en la zona baja, especialmente en la comunidad de Quindialó. En cuanto a la actividad económica

predominante, se destaca la agricultura, a la que se dedica el 70% de los habitantes. Entre sus cultivos se destacan la cebada, papas, cebolla, zanahoria, lechuga, avena y plantas medicinales.

En cuanto a las festividades de la parroquia se encuentran la Virgen del Quinche, San Antonio, Toros de Quisapincha, pasadas del Niño Dios y el Inti Raymi. Además, Quisapincha es reconocido dentro y fuera de la provincia de Tungurahua por su producción de artículos de cuero, con grandes almacenes que ofrecen sus productos de cuero con diversas formas de pago. La industria del cuero se ha convertido en el estándar para el comercio regional, nacional e internacional. Gracias a la habilidad de los artesanos locales pueden transformar la materia prima en auténticas joyas textiles.

Según la Agenda Zonal de la Secretaría Nacional de Planificación, la Zona 3, donde se ubica la Parroquia Quisapincha, posee un importante patrimonio cultural y educativo. Así como grandes posibilidades para el desarrollo de la agroindustria y del sector turístico (Izurietta et al., 2021) (Caiza et al., 2022), debido a su ubicación y facilidad de acceso (Mendoza et al., 2021). En cuanto a la investigación existente en la Parroquia Quisapincha, se cuenta con un inventario de atractivos naturales y culturales de la Provincia de Tungurahua, aunque su información es limitada. Por esta razón, la presente investigación se enfoca en evidenciar la realidad social, económica y turística de la comunidad, con un enfoque en la promoción turística gastronómica del sector. A partir de este análisis del presente estudio se propone como objetivo general proponer alternativas para desarrollar un proyecto que permita el rescate y la conservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo del estudio se realizó una revisión de estudios etnográfico para la descripción cultural de todo el sistema social de la parroquia de Quisapincha. A partir de la búsqueda se recolectó información sobre las costumbres, formas de alimentación, técnicas ancestrales y tradicionales de elaboración de comidas típicas y productos con cuero. De igual modo identificó las posibles alternativas para desarrollar un proyecto que permita la conservación de la cultura y tradiciones de esta comunidad.

Para la modelación de la información obtenida del estudio se auxilió en el método Moora, a partir de la revisión de estudios etnográfico para la descripción cultural de todo el sistema social de la parroquia de Quisapincha. Así como, un diseño narrativo que reúne datos de historias vida y experiencias de grupos relevantes para

describirlos y analizarlos. Con la investigación de campo, descriptiva, exploratoria y explicativa se recolectó información sobre las costumbres, formas de alimentación, técnicas ancestrales y tradicionales de elaboración de comidas típicas y productos con cuero

## MOORA

El método Optimización multi-objetivo por análisis de radio proporción (MOORA, por sus siglas en inglés) fue introducido por Brauers y Zavadskas. La idea básica de este procedimiento es calcular el rendimiento global de cada alternativa como la diferencia entre las sumas de sus rendimientos normalizados que pertenecen a los criterios de costo y beneficio (Hafezalkotob et al., 2019). Antes de iniciar, es importante tener bien definidos todos los atributos y considerar que todos estos deben ser mensurables, es decir, que puedan medirse o valorados con respecto a cada una de las alternativas. A continuación, se describirá detalladamente el procedimiento para la implementación de dicho método.

### 1. Planteamiento de MDF.

El método comienza con la identificación de alternativas y criterios disponibles. Luego, se construye la matriz de toma de decisiones (MDF), que contiene  $n$  filas que representan las alternativas  $A_1, \dots, A_n$  en la evaluación, y  $J+L$  las columnas que representan los criterios bajo evaluación ( $J$  criterios cuantitativos y  $L$  criterios cualitativos). De esta forma, la matriz de decisión final (MDF) se calcula usando la ecuación:

$$\text{MDF} = [VO, VST] = \begin{bmatrix} A^1 \\ A^2 \\ \vdots \\ A^n \end{bmatrix} \begin{bmatrix} x_1^1 & \dots & x_j^1 & x_{j+1}^1 & \dots & x_{j+L}^1 \\ x_1^2 & \dots & x_j^2 & x_{j+1}^2 & \dots & x_{j+L}^2 \\ \vdots & \vdots & \vdots & \vdots & \vdots & \vdots \\ x_1^n & \dots & x_j^n & x_{j+1}^n & \dots & x_{j+L}^n \end{bmatrix} \quad (1)$$

Dónde  $A_i$  representan las alternativas, para  $i = 1 \dots n$ , y  $x_j^i$  representa las entradas de la alternativa  $i$  con respecto al criterio  $j$ .

### 2. Calcular la matriz de decisión normalizada.

Es factible que los criterios de calificación se expresen en diversas unidades o escalas de medida; por lo que, la normalización se lleva a cabo. Donde la norma euclidiana se obtiene de acuerdo con la ecuación 2 al criterio  $x_j$ .

$$|X_j| = \sqrt{\sum_1^n x_i^2} \quad (2)$$

Por lo tanto, la normalización de cada entrada en el MDF se lleva a cabo de acuerdo con la ecuación:

$$Nx_{ij} = \frac{x_{ij}}{|X_j|}$$

Los resultados obtenidos que usan ecuación anterior son valores adimensionales que carecen de escala, lo que permite que las operaciones entre los criterios sean aditivas.

### 3. Calcular la matriz de decisión normalizada ponderada.

Teniendo en cuenta la diferente importancia de los criterios, las calificaciones ponderadas normalizadas  $WNx_{ij}$  se calculan con la ecuación:

$$WNx_{ij} = w_i \cdot Nx_{ij} \quad (4)$$

Selección de alternativas mediante la distancia a punto de referencia al usar Tchebycheff. Se construye el punto o alternativa de referencia  $R[r_j]$ . Este punto de referencia se construye con la mejor evaluación para cada criterio. Para medir la distancia entre cada alternativa y el punto de referencia se utiliza la métrica de Tchebycheff.

$$\text{Dist}_{(i,j)} = \{\max_j |r_j - WNx_{ij}|\} \quad (5)$$

Se ordenan las alternativas de acuerdo con la menor distancia:

$$\min_i = \{\max_j |r_j - WNx_{ij}|\} \quad (6)$$

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

Los principales resultados de este trabajo investigativo constituyeron las bases para visualizar los valores culturales (Kong & Sarmiento, 2022) y gastronómicos de la parroquia de Quisapincha. De la investigación de campo, descriptiva, exploratoria y explicativa de la información sobre la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia Quisapincha en Ecuador se obtuvo la información del estudio etnográfico, donde describe que:

- La parroquia de Quisapincha existen organizaciones como comunas, asociaciones, juntas de riego, las juntas de agua entubada, contando cada una con sus directivas. La comuna representa organización de primer grado.
- La economía de la parroquia se fundamenta en la agricultura. Otra fuente de ingreso es la producción y venta de artículos producidos en cuero.
- La herencia colonial católica está presente en este pueblo, por ello celebran fiestas religiosas según el calendario católico.

- La parroquia cuenta con 9 establecimientos educativos. Las unidades educativas constan de 855 estudiantes y 39 docentes que laboran en la institución.
  - Las organizaciones campesinas del sector, la Dirección Bilingüe, Redes Educativas y la fundación KNH Alemania entregan recursos y materiales que facilitan el aprendizaje de los cerca de mil niños.
  - Apoyan la alimentación escolar, capacitación de maestros de las mismas comunidades.
  - La lengua de las parroquias aborígenes es el kichwa, sin embargo, en su mayoría se usa el Bilingüismo (español y kichwa).
  - Este pueblo aun preserva vivencias culturales como el “prestamanos”, práctica que consiste en el “préstamo” de la fuerza de trabajo en caso de que una familia requiere realizar trabajos fuertes como siembra, cosechas, construcción de viviendas.
  - Se da también en las fiestas y bodas con las “jochas” (se prestan productos alimenticios para ayudar a un pariente, compadre o vecino que tiene fiestas, a fin de solventar los gastos).
  - Entre los personajes ancestrales que todavía tienen vigencia están los “mashas”, que son los ayudantes responsables de repartir los alimentos en las bodas. Los “cachunas”, que preparan y reparten la chicha y alojan a los visitantes de las bodas.
  - En la antigüedad la familia era muy grande con unos 13 hijos, el tamaño de la familia actualmente es pequeño.
  - Se han identificado 1553 jefes de hogar en la parroquia, de los cuales 1440 viven en la comunidad.
  - En la Diócesis de Quisapincha, una de las reglas es la convivencia de los miembros de la comunidad, el respeto a la propiedad de cada familia y el cumplimiento de los deberes de cada ciudadano, como participar en las conferencias del agua en la comunidad local.
  - La comunidad cuenta con un sistema de seguridad comunitaria responsable que patrulla o sigue la seguridad.
  - Los aborígenes imparten su propia justicia denominada “justicia indígena”, imponen castigos, como bañarse con agua helada y ortigas
  - También multan a los nuevos padres por mal comportamiento con un látigo llamado cabresto.
  - La fiesta se caracteriza por los personajes como los míticos “guardianes del agua”. Se debe a que el desierto de la parroquia tiene las mejores reservas de agua otorgadas a la ciudad.
  - El uso de la tecnología es muy extendido en los jóvenes, los adultos no tienen acceso a la tecnología, los ancianos siguen las costumbres de sus antepasados.
- Mientras que para hablar de la Cultura gastronómica se puede mencionar que aún se conservan algunas costumbres ancestrales, como la preparación de la chicha de maíz y sus formas de consumo. El pueblo de Quisapincha posee una zona agrícola muy fértil, con su producción agrícola y pecuaria. Entre los platos y bebidas de tradición cultural se tienen:
- Yanu que se elabora con papas, ocas endulzadas al sol, mashwa y habas, acompañada de ají molido en piedra. Estos productos son utilizados para la Pampa mesa, y es servido cuando los habitantes de las comunidades salen a las mingas o reuniones, se comparte en hora del almuerzo o kukayu.
  - Papa con cuy que se elabora a base de la papa, cuy, maní, lechuga y ají, muy representativo en las fiestas, grandes bodas, bautizos, matrimonios e incluso en los duelos.
  - La sopa de quinua con carne de cerdo, se prepara con la aplicación de recetas ancestrales.
- Además de elaborar una bebida muy dulce y de consumo en festividades, como el Morocho con leche. Con esta información se decide evaluar y establecer las alternativas y criterios para seleccionar la propuesta con mayor impacto al rescate y preservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia Quisapincha en Ecuador.
- Alternativas:
- A1 Creación de un museo comunitario para la exposición y conservación de objetos y artefactos culturales de la Parroquia.
  - A2 Capacitación a la comunidad en técnicas de cocina y preparación de platos tradicionales, con el objetivo de preservar y promover la gastronomía local.
  - A3 Organización de festivales y eventos culturales para promover y preservar las tradiciones y costumbres de la Parroquia.
  - A4 Realización de investigaciones históricas y etnográficas para recopilar y registrar la historia y la cultura de la Parroquia.
  - A5 Fortalecimiento de la infraestructura turística para atraer visitantes y promover la Parroquia como destino turístico cultural.
  - A6 Establecimiento de programas de intercambio cultural con otras comunidades para compartir y aprender sobre las tradiciones y costumbres de diferentes culturas.
- Criterios:
- C1 Impacto en la preservación de la cultura y las tradiciones de la Parroquia.

- C2 Factibilidad de implementación y sostenibilidad a largo plazo.
- C3 Impacto en la promoción del turismo cultural y el desarrollo local.
- C4 Nivel de participación y compromiso de la comunidad en la implementación y mantenimiento de la alternativa.
- C5 Costo y eficiencia en términos de recursos financieros y humanos.
- C6 Impacto en la generación de empleo y oportunidades económicas para la comunidad.

A continuación, se muestra en la tabla la puntuación ponderada de cada alternativa en cada criterio, al tener en cuenta las ponderaciones. La puntuación total se calcula al sumar las puntuaciones ponderadas de cada criterio para cada alternativa. Los pesos relativos se asignan en función de la importancia que se le da a cada criterio en el contexto del problema (ver tabla 1 al 4).

Tabla 1. Matriz de decisión final.

	<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>	<b>C4</b>	<b>C5</b>	<b>C6</b>
<b>Alternativas</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>
A1	0.60	0.40	0.30	0.80	0.60	0.30
A2	0.80	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
A3	0.50	0.70	0.80	0.60	0.50	0.30
A4	0.90	0.60	0.40	0.60	0.40	0.70
A5	0.70	0.80	0.60	0.70	0.70	0.40
A6	0.40	0.30	0.70	0.40	0.80	0.60
Suma de cuadrados	2.71	1.99	1.99	2.26	2.15	1.44
Raíz de cuadrados	1.65	1.41	1.41	1.50	1.47	1.20

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2. Matriz normalizada.

	<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>	<b>C4</b>	<b>C5</b>	<b>C6</b>
<b>Alternativas</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>
A1	0.364	0.284	0.213	0.532	0.409	0.250
A2	0.486	0.354	0.354	0.333	0.341	0.417
A3	0.304	0.496	0.567	0.399	0.341	0.250
A4	0.547	0.425	0.284	0.399	0.273	0.583
A5	0.425	0.567	0.425	0.466	0.477	0.333
A6	0.243	0.213	0.496	0.266	0.546	0.500
w	0.15	0.20	0.15	0.20	0.15	0.15

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3. Matriz normalizada y ponderada.

	<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>	<b>C4</b>	<b>C5</b>	<b>C6</b>
<b>Alternativas</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>	<b>Max</b>
A1	0.055	0.057	0.032	0.106	0.061	0.038
A2	0.073	0.071	0.053	0.067	0.051	0.063
A3	0.046	0.099	0.085	0.080	0.051	0.038
A4	0.082	0.085	0.043	0.080	0.041	0.087
A5	0.064	0.113	0.064	0.093	0.072	0.050
A6	0.036	0.043	0.074	0.053	0.082	0.075
<b>r<sub>j</sub></b>	0.082	0.113	0.085	0.106	0.082	0.087

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4. Evaluación de cada alternativa por distancia a punto de referencia.

Alternativas	Max	Orden
A1	0.056	4
A2	0.042	2
A3	0.049	3
A4	0.042	2
A5	0.037	1
A6	0.070	5

Fuente: Elaboración propia.

En las tablas se han normalizado los valores de cada alternativa para cada criterio en función de su valor máximo. Como se puede observar, la alternativa 5 tiene el valor más alto en todos los criterios, lo que significa que es la mejor alternativa de acuerdo con los criterios evaluados. En este caso, se observa que la alternativa 5 (fortalecimiento de la infraestructura turística) se encuentra más cerca del punto de referencia ideal. Por lo tanto, constituye la alternativa seleccionada como la mejor opción para el rescate y preservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia Quisapincha en Ecuador, de acuerdo con los criterios establecidos. A partir del punto de referencia ideal se decide utilizar la alternativa de **fortalecimiento de la infraestructura turística para atraer visitantes y promover la Parroquia como destino turístico cultural**. Por tanto, para llevar a cumplir las metas de la alternativa propuesta se decide visualizar un proyecto que cubra las expectativas del estudio.

Proyecto: "Fortalecimiento del turismo cultural y económico en la Parroquia Quisapincha"

Objetivo general: Fortalecer el turismo cultural y económico de la Parroquia Quisapincha a través de la implementación de programas y proyectos que permitan la promoción y preservación de su cultura, gastronomía y tradiciones.

Objetivos específicos:

- Crear un plan de promoción turística para la Parroquia Quisapincha, que incluya la identificación de los principales atractivos turísticos, la elaboración de materiales promocionales y la difusión a través de diferentes medios de comunicación.
- Establecer programas de formación y capacitación para la comunidad en técnicas de cocina y preparación de platos tradicionales, con miras a preservar y promover la gastronomía local.
- Organizar festivales y eventos culturales para promover y preservar las tradiciones y costumbres de la Parroquia.

- Fortalecer la infraestructura turística de la Parroquia, con la construcción y mantenimiento de senderos turísticos, miradores y otros puntos de interés turístico.
- Establecer programas de intercambio cultural con otras comunidades para compartir y aprender sobre las tradiciones y costumbres de diferentes culturas.
- Generar empleo y oportunidades económicas para la comunidad a través del desarrollo de actividades turísticas y la promoción de productos locales.

Alcance: El proyecto se desarrollará en la Parroquia Quisapincha, ubicada en la provincia de Tungurahua, Ecuador. Se enfocará en el fortalecimiento del turismo cultural y económico, a través de la implementación de diferentes programas y proyectos que permitan la promoción y preservación de su cultura, gastronomía y tradiciones.

Tiempo: El proyecto tendrá una duración de 3 años, iniciando en enero de 2024 y finalizando en diciembre de 2026.

Recursos necesarios:

- Recursos financieros para la implementación de programas y proyectos.
- Recursos humanos para la gestión y coordinación del proyecto.
- Materiales y equipos necesarios para la construcción de la infraestructura turística.
- Espacios y materiales necesarios para la formación y capacitación de la comunidad.

Estrategias:

- Establecer alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas para la obtención de recursos y apoyo en la implementación de programas y proyectos.
- Diseñar e implementar un plan de promoción y difusión para la Parroquia Quisapincha a nivel local, regional, nacional e internacional.
- Realizar estudios y análisis para identificar los principales atractivos turísticos de la Parroquia y diseñar programas y proyectos que permitan su promoción y conservación.
- Establecer convenios y programas de intercambio cultural con otras comunidades para fomentar la diversidad cultural y el aprendizaje.
- Capacitar a la comunidad en técnicas de cocina y preparación de platos tradicionales para fomentar la preservación de la gastronomía local.

Impacto esperado:

- Preservación de la cultura y las tradiciones de la Parroquia Quisapincha a largo plazo.

- Promoción del turismo cultural y el desarrollo local, para generar ingresos económicos a la comunidad.
- Fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad y su reconocimiento a nivel nacional e internacional.
- Creación de empleos y oportunidades económicas para la comunidad, especialmente en el sector turístico y de servicios.
- Mejora de la calidad de vida de los habitantes de la Parroquia Quisapincha.
- Desarrollo de capacidades y habilidades en los miembros de la comunidad para la gestión turística y cultural.
- Fomento de la participación y el compromiso de la comunidad en la preservación y promoción de su cultura y tradiciones.

Por tanto, el proyecto se enfoca en fortalecer el turismo cultural y preservar la cultura y las tradiciones de la Parroquia Quisapincha. Sobre la base del desarrollo de la infraestructura turística pretende impulsar el desarrollo del turismo cultural en la Parroquia Quisapincha. Además de la creación y mejora de infraestructuras turísticas y la promoción de sus valores culturales y tradiciones. Se debe agregar que la capacitación que deben recibir los habitantes para el trato con los clientes, y sobre todo el conocimiento que deben tener de sus atractivos turísticos, culturales y gastronómicos. Además, los representantes parroquiales, así como las autoridades locales deben mantener actualizada la información de su infraestructura turística para las visitas permanentes a sus zonas, sobre todo en fechas especiales y feriados nacionales.

## CONCLUSIONES

El legado que ofrecen las culturas indígenas en el país representa un patrimonio intangible que se debe rescatar por medio de trabajos investigativos. La historia de los pueblos ecuatorianos constituye tesoros guardados, que con el paso del tiempo y la migración de sus habitantes ha desaparecido. Por ello, la necesidad de rescatar esta información por medio de las personas ancianas, quienes han sido testigos de esta evolución. La observación directa permitió vivenciar los estilos de vida de las familias de la Parroquia Quisapincha, el motivo de sus festividades, que en su mayoría son celebraciones religiosas.

El resultado del estudio muestra que la implementación de un proyecto de rescate y preservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de la Parroquia Quisapincha en Ecuador es una necesidad vital para su desarrollo socioeconómico y turístico. El uso del método MOORA permitió evaluar las alternativas propuestas y seleccionar la más

adecuada, la cual se enfoca en la creación de un centro cultural para la enseñanza y difusión de la cultura, gastronomía y tradiciones de los Quisapinchas. En cuanto al ámbito socioeconómico, se concluye que la implementación de este proyecto puede ser un factor clave para el desarrollo sostenible de la parroquia, ya que puede generar empleo, fomentar el turismo y mejorar la calidad de vida de la comunidad. Además, el enfoque en la cultura y tradiciones locales puede promover la identidad y el orgullo de la comunidad, lo que a su vez puede generar un mayor compromiso y participación en actividades de desarrollo.

Desde una perspectiva cultural, la preservación de la cultura, gastronomía y tradiciones de los Quisapinchas es primordial para el patrimonio cultural del Ecuador. La implementación de un centro cultural puede ser una herramienta efectiva para preservar y transmitir estos elementos a futuras generaciones y a la sociedad en general. Mientras que, en términos turísticos, la implementación de un proyecto de este tipo puede atraer a turistas interesados en conocer la cultura y tradiciones locales. Con ello puede generar un aumento en la demanda turística y una mayor diversificación de la oferta turística en la región. Además, el turismo puede ser una fuente de ingresos significativo para la comunidad, siempre y cuando se promueva de manera sostenible y responsable.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Bertan, S. (2020). Restaurant rankings factors in gastronomy tourism. *Tourism*, *68*(1), 34-42. doi:10.37741/t.68.1.3
- Caguana-Tonato, A. B., & Poveda-Morales, T. C. (2022). Ruta turística gastronómica. Caso: Parroquia de Quisapincha, Ambato, Ecuador. *CIENCIAMATRIA*, *8*(3), 410-418. doi:10.35381/cm.v8i3.768
- Caiza Tisalema, S. Á., Cañizares Medina, A. E., & Herrera Hugo, B. d. I. Á. (2022). Factores que inciden de la comunicación asertiva en el desarrollo organizativo del turismo comunitario del mirador Tzunantza, Ambato, Ecuador. *ConcienciaDigital*, *5*(3.1), 28-42. doi:10.33262/concienciadigital.v5i3.1.2221
- Cevallos Salazar, J. R. (2021). Programa pueblos mágicos para el fortalecimiento de la oferta turística nacional, caso Patate-Ecuador. (Licenciado en Turismo Histórico Cultural). Quito: UCE, Quito. Retrieved from <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/25733>
- Fierro, J., & Almeida, C. (2020). Potencial turístico de la parroquia Quisapincha en la provincia de Tungurahua. *Ciencia & Desarrollo*, *44*(2), 75-86. Retrieved from <http://revistas.ute.edu.ec/revistas/7/index.php/cienciadesarrollo/article/view/622/542>

- Hafezalkotob, A., Hafezalkotob, A., Liao, H., & Herrera, F. (2019). An overview of MULTIMOORA for multi-criteria decision-making: Theory, developments, applications, and challenges. *Information Fusion*, 51(November), 145-177. doi:10.1016/j.inffus.2018.12.002
- Izurieta, G., Torres, A., Patiño, J., Vasco, C., Vasseur, L., Reyes, H., & Torres, B. (2021). Exploring community and key stakeholders' perception of scientific tourism as a strategy to achieve SDGs in the Ecuadorian Amazon. *Tourism Management Perspectives*, 39(July), 1-4. doi:10.1016/j.tmp.2021.100830
- Kong, I., & Sarmiento, F. O. (2022). Utilizing a crowdsourced phrasal lexicon to identify cultural ecosystem services in El Cajas National Park, Ecuador. *Ecosystem Services*, 56(August), 1-6. doi:10.1016/j.ecoser.2022.101441
- Maya Bermudes, J. A. (2023). La oferta turística y el agroturismo en el cantón Tisaleo. (Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería. Bachelor). Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Retrieved from <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/37491>
- Mendoza, Á. G. F., Mateos, M. R., & Reinoso, N. G. (2021). Perception and rating of tourism entrepreneurs in the recovery of travel destinations affected by social-natural disasters: Case study from the April 16th earthquake in Ecuador. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 64(October), 2-5. doi:10.1016/j.ijdrr.2021.102488
- Neira, F., Ribadeneira, S., Erazo-Mera, E., & Younes, N. (2022). Adaptive co-management of biodiversity in rural socio-ecological systems of Ecuador and Latin America. *Heliyon*, 8(12), 1-5. doi:10.1016/j.heliyon.2022.e11883
- Romo Rojas, M. G. (2022). Análisis del potencial aviturismo del Parque Provincial de la Familia, Ambato-Ecuador. PASOS. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(4), 963-977. doi:10.25145/j.pasos.2022.20.064
- Sarabia Molina, M., Iñiguez Apolo, R., & Santiago Romo, R. (2023). Entrelazando: la resiliencia comunitaria y el desarrollo del turismo comunitario en Valdivia en la provincia de Santa Elena-Ecuador. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, 17(1), 76-99. doi:10.17979/rotur.2023.17.1.9276