

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



## FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA MODALIDAD PRESENCIAL

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo y Hotelería

**TEMA:**

---

**LA CULTURA ALIMENTARIA INDIGENA EN EL TURISMO DIGITAL, CASO DE  
ESTUDIO QUISAPINCHA.**

---

**AUTORA: Irma Beatriz Paucar Tuza**

**TUTOR: Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**

**AMBATO-ECUADOR**

**2019**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **CERTIFICA:**

Yo, Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg. C.C. en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA CULTURA ALIMANETARIA INDIGENA EN EL TURISMO DIGITAL, CASO DE ESTUDIO QUISAPINCHA” desarrollado por la egresada Paucar Tuza Irma Beatriz, 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 calificada designada por el H. Consejo Directivo.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and strokes, positioned above a horizontal dotted line.

**Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate**

**TUTOR**

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Irma Beatriz', is enclosed within a blue circular stamp or seal.

.....  
Paucar Tuza Irma Beatriz

C.c. 1804801353

AUTORA

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **“LA CULTURA ALIMENTARIA INDÍGENAS EN EL TURISMO DIGITAL, CASO DE ESTUDIO QUISAPINCHA”**, autorizo su reproducción total o parcial de ella, siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autora y no sea utilizado con fines de lucro.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Irma Beatriz Paucar Tuza', enclosed within a circular scribble.

.....  
Paucar Tuza Irma Beatriz

C.c. 1804801353

AUTORA

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal receptor de Trabajo de titulación presidido por el Doctor Víctor Hernández del Salto, Magister, e integrado por los señores Licenciada Patricia del Rocío Amores Guevara, Magister, Ingeniero Javier Vinicio Salazar Mera, Magister, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el trabajo de titulación con el tema : “LA CULTURA ALIMENTARIA IDIGENA EN EL TURISMO DIGITAL, CASO DE ESTUDIO QUISAPINCHA”, elaborado y presentado por la estudiante Paucar Tuza Irma Beatriz, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Titulación del Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



.....  
Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos  
Miembro del tribunal



.....  
Lic. Mg. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero  
Miembro del tribunal

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación lo dedico primeramente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme llegar a este punto de mi vida que con esfuerzo, dedicación, constancia y sabiduría logre alcanzar, segundo le dedico a mis padres, Víctor Hugo Paucar y María Tuza por su inmenso apoyo incondicional moral, económico que me brindaron durante toda esta trayectoria de igual forma a mis hermanos Leonardo Vinicio (+), José Luis, Juan Carlos y Tatiana Paucar Tuza por ser fuente de apoyo, también le dedico a mi hija Alina Mabel quien ha sido mi motor y motivo para luchar en la vida. Y por último a mis amigos que estuvieron y están conmigo en los tiempos gozo y tiempos difíciles.

Irma Paucar.

## **AGRADECIMIENTO**

Expreso mis sinceros agradecimientos: A Dios por bendecirme durante todo el trayecto de mi existencia, a la Universidad Técnica de Ambato por darme la oportunidad de ingresar a formar parte de tan prestigiosa institución. A mi tutor Lic. Mg. Francisco Torres Oñate del proyecto de investigación, por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, experiencias, paciencia y motivación ha logrado en mí que pueda concluir la investigación con éxito. A mis padres, quienes nunca perdieron la fe en mí por el apoyo incondicional que me pudieron brindar e incentivar a cumplir mis metas de estudio profesional. Les quedo eternamente agradecida.

Irma Paucar.

## ÍNDICE

<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</b> .....	ii
<b>TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN AUTORAÍA DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	iii
<b>CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR</b> .....	iv
<b>DEDICATORIA</b> .....	vi
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	vii
<b>ÍNDICE</b> .....	viii
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	x
<b>ÍNDICE DE IMÁGENES</b> .....	xi
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	xii
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiv
<b>CAPÍTULO I</b> .....	1
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	1
<b>1.1 Antecedentes investigativos</b> .....	1
<b>1.2 Descripción de los objetivos</b> .....	3
<b>CAPÍTULO II</b> .....	8
<b>METODOLOGÍA</b> .....	8
<b>2.1 Materiales</b> .....	8
Fichas del atlas "Guía Patrimonio Alimentario" .....	8
Mobincube .....	8
Suministros de oficina .....	8
<b>2.2 Métodos</b> .....	9
Metodología ADDIE .....	9
<b>CAPÍTULO III</b> .....	17
<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	17
<b>3.1 Análisis y discusión de los resultados</b> .....	17
<b>3.2 Verificación de hipótesis</b> .....	22
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	23



<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	23
<b>4.1 Conclusiones</b> .....	23
<b>4.2 Recomendaciones</b> .....	24
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</b> .....	25
<b>ANEXOS</b> .....	28
<b>Anexo 1: Propuesta</b> .....	28
<b>Anexo 2: Fichas de los principales platos típicos de la parroquia Quisapincha</b> .....	32
<b>Anexo 3: Encuesta aplicada a la población de Quisapincha</b> .....	42
<b>Anexo 4: Fotos encuesta</b> .....	44
<b>Anexo 4: Convenio GAD</b> .....	45

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla N° 1:</b> Prácticas alimentarias de antaño al preparar alimentos típicos y tradicionales.....	17
<b>Tabla N° 2:</b> Importancia de los saberes al momento de preparar los alimentos .....	19
<b>Tabla N° 3:</b> Frecuencia con la que se usa aplicaciones móviles conectadas a internet. ....	20
<b>Tabla N° 4:</b> Oferta del turismo digital. ....	21

## ÍNDICE DE IMÁGENES

<b>Imagen N° 1:</b> Iglesia de Quisapincha.....	11
<b>Imagen N° 2:</b> Paginas de inicio de la aplicación móvil .....	12
<b>Imagen N° 3:</b> Menú principal de la aplicación móvil .....	12
<b>Imagen N° 4:</b> Página de la historia de Quisapincha.....	13
<b>Imagen N° 5:</b> Galería de los platos típicos.....	13
<b>Imagen N° 6:</b> Página de cada plato típico dentro de la aplicación.....	14
<b>Imagen N° 7:</b> Página de los ingredientes cada plato típico .....	14
<b>Imagen N° 8:</b> Página de preparación del plato típico.....	15
<b>Imagen N° 9:</b> Logo de la aplicación móvil .....	28
<b>Imagen N° 10:</b> Página principal de la aplicación.....	28
<b>Imagen N° 11:</b> Página de la historia de Quisapincha dentro de la aplicación.....	29
<b>Imagen N° 12:</b> Flora y fauna de Quisapincha dentro de la aplicación.....	29
<b>Imagen N° 13:</b> División política de Quisapincha dentro de la aplicación .....	30
<b>Imagen N° 14:</b> Galería de platos típicos dentro de la aplicación .....	30
<b>Imagen N° 15:</b> Preparación de cada plato típico (papas con cuy) dentro de la aplicación .....	31
<b>Imagen N° 16:</b> Preparación de cada plato típico (champús) dentro de la aplicación.....	31

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico N° 1:</b> Prácticas alimentarias de antaño al preparar alimentos típicos y tradicionales.....	17
<b>Gráfico N° 2:</b> Importancia de los saberes al momento de preparar los alimentos. ....	19
<b>Gráfico N° 3:</b> Frecuencia con la que se usa aplicaciones conectadas a internet .....	20
<b>Gráfico N° 4:</b> Oferta del turismo digital .....	21
<b>Gráfico N° 5:</b> Prueba de verificación de hipótesis.....	22

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo investigativo es importante porque se determinó que los platos típicos consumidos en la parroquia Quisapincha en los eventos culturales, sociales, religiosos y comunicativos conlleva a formar parte de los demás colectivos importantes del Ecuador, de la misma manera se considera importante describir la preparación antigua de los platos tradicionales así poder adquirir evidencia directa de las personas quienes conocían o tenían un breve conocimiento de las preparaciones ancestrales.

En la actualidad la comunidad ha olvidado las prácticas alimentarias al momento de preparar los alimentos tanto típicos como tradicionales esto ha influenciado a perder el patrimonio gastronómico, es necesario ha inculcar a futuras generaciones que conserven ese patrimonio. Los principales factores que justifican el olvido de las preparaciones son: los avances tecnológicos, la a culturización, el desinterés por parte de la generación actual y la falta de motivación en los centros educativos.

La metodología utilizada es ADDIE metodología considerada como educativa y como una herramienta de enseñanza la misma que engloba cinco etapas cada una con sus respectivos detalles. Además, entrevistas que se aplicaron a personas de la localidad que tenían conocimientos de las preparaciones ancestrales. Así mismo el tipo de investigación es exploratoria, descriptiva y experimental con la línea de investigación: comunicación, sociedad, cultura y tecnología.

Para finalizar se propuso la creación de una aplicación móvil destacando los platos típicos de la localidad, su preparación, ingredientes, etc. Esto permitirá la preservación y conservación donde la juventud, principales representantes, autoridades se interese y haga conciencia de aquellas preparaciones ancestrales tienen un valor cultural que mediante el manejo de estos conocimientos mantienen viva la cultura.

**Palabras claves:** cultura, platos típicos, prácticas alimentarias, Quisapincha, Tungurahua

## ABSTRACT

The present research work is important because it was determined that the typical dishes consumed in the Quisapincha parish in cultural, social, religious and communicative events leads to being part of the other important groups of Ecuador, in the same way it is considered important to describe the preparation Ancient traditional dishes so that you can acquire direct evidence of people who knew or had a brief knowledge of ancestral preparations.

Currently, the community has forgotten food practices when preparing both typical and traditional foods, this has influenced the loss of gastronomic heritage, it is necessary to instill future generations to preserve that heritage. The main factors that justify the forgetting of preparations are: technological advances, acculturation, lack of interest on the part of the current generation and lack of motivation in schools.

The methodology used is ADDIE methodology considered as educational and as a teaching tool that encompasses five stages each with their respective details. In addition, interviews that were applied to local people who had knowledge of ancestral preparations. Likewise, the type of research is exploratory, descriptive and experimental with the research line: communication, society, culture and technology.

Finally, the creation of a mobile application was proposed highlighting the typical local dishes, their preparation, ingredients, etc. This will allow the preservation and conservation where youth, main representatives, authorities are interested and become aware of those ancestral preparations have a cultural value that by keeping this knowledge keep the culture alive.

**Keywords:** culture, typical dishes, food practices, Quisapincha, Tungurahua

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes investigativos

En la actualidad la alimentación es uno de los factores que más se ha desarrollado ya sea por el bienestar físico, salud, y calidad de vida que a la vez toman aspectos decisivos sobre la reproducción, crecimiento. Además el ser humano ha sido consciente de que la salud y un buen estado orgánico depende mucho de una dieta que posea el ser humano siendo algunos alimentos que prevenían las enfermedades y otras a padecer de ciertas patologías Ochoa (2009).

En la cultura alimentaria existe una pérdida de conocimiento acerca de una alimentación nutritiva y más natural lo que ha ocasionado un bajo consumo de comidas poco nutritivas llamada como comida chatarra por ende México se ubica en el segundo lugar entre los países con problemas de obesidad lo cual se ha ido incrementando durante los últimos 20 años. La pérdida de la raíces y cultura alimentaria se ha excluido los cultivos nativos tradicionales parcialmente la base alimentaria basada en el maíz y sus derivados por harinas de trigo, refrescos y productos industrializados que estos utilizan otros ingredientes, añadiendo sabores artificiales Trinidad & Vázquez (2015).

La alimentación es un ciclo de hechos que comienza con el cultivo, selección y preparación del alimento hasta las formas de presentación y el consumo. En la actualidad existen enfermedades que pueden prevenirse o curarse con una buena alimentación saludable, es necesario tener una dieta variada y equilibrada. Además menciona que durante varios estudios los vegetales han sido los principales proveedores de vitaminas, minerales, fibras y varios elementos más necesarios para el correcto funcionamiento del organismo Hernández & otros (2004).

La población infantil en edad escolar es notable ver los malos hábitos alimenticios siendo la comida chatarra y procesada un alto nivel de consumo, mientras que la comida casera y alimentos de origen natural están dejándolos un lado de nuestras mesas, al parecer la nuevas generaciones no

están al tanto de estas opciones alimenticias que ayudarían a lograr un desempeño bastante eficaz en la escuela así también como en la vida diaria UNAM (2007).

Actualmente el cuy ha sido considerado como alimento primordial para el ser humano dando a conocer su valor nutricional en su carne y el conocimiento de sus propiedades saludables como es en su calidad proteica, su bajo contenido en colesterol y grasas Chauca (1997).

Por otra parte, las costumbres, las prácticas y los saberes gastronómicos se están quedando en el olvido, debido a los desplazamientos, al medio ambiente, implementación de productos nuevos en las recetas. Es necesario que la nuevas generaciones tengan bien claro sus raíces y costumbres ancestrales Atencio (2019).

En la variable turismo digital se encontró varias investigaciones. Actualmente el internet es una de las creaciones más significativas y fuertes de toda la historia de la humanidad. Una de las creaciones más relevantes que se darán en los último años es el IdC hace referencia a todos los dispositivos, inclusive aquellos inusuales que se pueden conectar a internet, teniendo como beneficios más maneras de crear dispositivos altamente tecnológicos, al aumento acelerado del uso de teléfonos Barrio (2018).

Por otra parte, es cierto que el turismo actualmente es un elemento con mayor capacidad de influencia en el desarrollo social y económico. La información turística cumple tres funciones básicas: disminuir el riesgo de decisión, crear una imagen del destino y servir como mecanismo Suárez (2019).

La incorporación de las TICs determina un desarrollo tecnológico avanzado. Incorporando a la educación en una necesidad teniendo en cuenta la creación de un conjunto de enseñanza en lo respecta a calidad Cabero (2001).

La evolución del internet tiene diferentes aspectos tales como: la rapidez de acceso, en los ámbitos de aplicación han ido aumentando su eficacia en lo respecta en reservar un hotel, avión, solicitud de citas planificadas, transferencias bancarias, compras electrónicas, todo esto ha dado un giro drásticamente para la población, dando un beneficio rápido y sencillo Belloch (2012).

Por otra parte, los usuarios al momento de reservar utilizan una multitud de herramientas a través de ordenadores y dispositivos móviles seleccionando una mejor oferta que mejor se adecua al



bolsillo del usuario permitiendo comparar precios, información de aquel destino a visitar y por qué no compartirle en ese mismo instante Ramos (2017).

Los teléfonos móviles ya no son usados solo para recibir y hacer llamadas, mensajes la nueva tecnología comunicativa es eminentemente palpable de los avances hasta el día de hoy el teléfono nos sirven para diferentes actividades como comunicarse, informarse, trabajar o atender cuestiones laborales, formarse, buscar un espacio de entretenimiento, ocio son herramientas que se han consolidado fuerte en los últimos tiempos Acosta (2012).

Actualmente la nueva industria a nivel mundial es la actividad turística considerando que obtendrá ingresos económicos para el desarrollo de las naciones dando a conocer sus distintos atractivos turísticos, han ido creando infraestructura, leyes, normativas, reglamentos con el propósito de ofertar un producto competitivo Tuñez y Altamirano (2014).

Los eventos tradicionales forman parte del patrimonio de un territorio dando una temática para el turista más responsable, mejor informado que ha venido formándose por medio del internet y las nuevas tecnologías avanzadas Bernard & Mut (2012).

## **1.2 Descripción de los objetivos**

**Objetivo específico 1:** Identificar las principales características de las culturas alimentarias de Quisapincha.

En la actualidad Ecuador es considerado un país mega diverso debido a las bellezas inigualables que cuenta, tanto atractivos naturales, culturales, patrimoniales, como en su gastronomía que es una de las más atrayentes para el turista, a su vez la gastronomía de todo el territorio ecuatoriano es bien diferenciada dando a conocer los productos que cosechan en cada zona de cada cantón, a su vez las tradiciones ancestrales de preparación se han ido perdiendo o modificado a la actualidad.

Tungurahua es una de las provincias que lleva consigo una gran tradición gastronómica dando a conocer a cada uno de sus cantones identificando y manifestando su cultura, cada año recibe a visitantes debido a sus populares fiestas es por ello que el visitante queda complacido a su gran variedad en comida típica.

En la época pre colonial la celebración del Inti Raymi representaba una de las grandes manifestaciones de valores culturales milenarios, que con el pasar de los años tiene una tendencia a la extinción y consecuentemente a la pérdida de la identidad cultural y ancestral de Quisapincha. En este rito se pueden observar danzantes y caporales, quienes disfrazados bailan al son de instrumentos musicales propios de sus antepasados como el pingullo, rondador, huanca y bocina, es una manera de purificar su alma y dar gracias al dios sol por la culminación del tiempo de cosecha e inicio de una nueva época de siembra. En esta fecha acostumbran también bendecir las semillas que serán utilizados en sus sembríos Gadq (2015).

El hombre y la alimentación es uno de esos casos que a través de los años se han hecho presentes en diversos tiempos, lugares o escenarios, determinando los rumbos de las más grandes culturas García (2003).

Por control cultura se entiende que es el procedimiento según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales. En este sentido, nos interesa analizar la cultura alimentaria misma, que Bonfil explica como los componentes que una cultura necesita poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales Bonfil (1991).

En un estudio realizado en México indica que los efectos de la globalización, como la preferencia por los alimentos industrializados en lugar de los étnicos tradicionales y la migración del campo a la ciudad, han propiciado un cambio drástico en el estilo de vida de la población, el cual ha favorecido la transición epidemiológica en México, disminuyendo la prevalencia de enfermedades infecciosas e incrementando el índice de enfermedades crónico-degenerativas Gómez (2019).

La cultura alimentaria de un grupo, constan de cinco categorías que se articulan de manera específica en cada cultura y de manera cambiante a lo largo de su devenir histórico ya que la realidad social no es absoluta ni abstracta-. Estas categorías previamente citadas las describe como: materiales, de organización, de conocimiento, simbólicas y emotivas. Así describe que la puesta en juego de los elementos culturales necesarios para cualquier acción exige capacidad de decisión sobre ellos y aunque las decisiones las tomen individuos, el conjunto social dispone, a su vez, de formas de control sobre ellas. Así el problema se define en términos de relaciones entre grupos sociales, estableciéndose la dialéctica entre lo propio y lo ajeno con una connotación social y no individual (Bonfil, 1991).

En la zona de Quisapincha la preparación de sus platos típicos se realizan con productos cultivados de la misma localidad, lo preparan con hortalizas, legumbres y tubérculos, consumiendo productos libres de químicos. Los platos que se preparan con mayor frecuencia son: papas con cuy o conejo asado, locro de cuy, tamales, humitas, café de haba, champús, chicha, aloja entre otros, los platillos mencionados lo preparan ya sean en festividades o consumo local.

**Objetivo específico 2:** Describir la situación actual del turismo digital en Quisapincha

El turismo ha ido evolucionando a través del tiempo, se considera turismo al desplazamiento de usuarios de manera temporal y voluntaria, conlleva a las prestaciones de servicios que puede brindar un establecimiento turístico, este a la vez se le clasifica según la actividad que va a realizar, es decir las motivaciones del individuo: cultural comercial, negocios, diversión, de aventura, estudiantil, político etc. El turismo es realmente importante para el desarrollo socio económico y cultural de una nación, siendo también un medio de intercambio social debido a que la sociedad se capacita hacia la comprensión.

Los sitios virtuales en la actualidad mantienen un enfoque centralizado en el turismo urbano debido que los grandes encantos se localizan en las ciudades netamente turísticas, teniendo una conexión fuerte con el usuario, los avances digitales que alcanzado una gran acogida son las redes sociales y aplicaciones móviles que han dado uso en ofertar sitios turísticos eso les conlleva a un bajo precio para la promoción de sus instituciones turísticas, sirviéndose en obtener una acogida mayor por el usuario que esta constantes uso en las redes sociales.

La interacción de los usuarios en las páginas web registran en total 1.011.285 reacciones, de las cuales el 91,8% acepta el contenido leído a través de la opción “me gusta”, el 4,6% de las acciones son referenciación de contenido y conforme a la tendencia internacional sus opiniones son menos visibles, por tanto, se registra un 3,3% de comentarios y 0,4% de publicaciones en el muro Altamirano (2018).

El turista cultural es un verdadero ADPROSUMER (AD – anuncio, PRO – productor y SUMER - - consumidor) es decir hace las funciones simultáneas de comprador, consumidor y recomienda productos ya sea, porque busca opiniones y compra, se considera que, es uno de los perfiles turísticos que más información requieren (herramientas informativas); durante porque comunica

sus impresiones a través de las redes sociales, blogs y sistemas de mensajería (herramientas comunicativas y de interpretación del patrimonio) además que genera opiniones y reputación en el destino Caro (2014)

La popularización de las nuevas aplicaciones en dispositivos móviles da a conocer un amplio abanico de nuevas prácticas para compartir experiencias gastronómicas en tiempo real, pero también de forma asíncrona, por medio de las redes sociales. Las tecnologías permiten recuperar la idea de compartir, de aquello que se come como espacio de comunión, sin que necesariamente se tengan que coexistir su dimensión material y su dimensión simbólica Luque (2013).

Según a la luz de la bibliografía científica previa, es posible afirmar que existen dos factores estructurales con una incidencia clave en el desarrollo de los servicios interactivos municipales: por un lado, el tamaño poblacional y, por el otro, la economía de las localidades Piñeiro (2017).

De acuerdo al levantamiento de información por medio de la encuesta realizada a los pobladores de la parroquia Quisapincha se estima que en la actualidad no ha existido una gran promoción turística significativa en espacios virtuales, para mostrarse como un destino potencial en el turismo tanto local como extranjero, pero existe participaciones en ferias turísticas, gastronómicas, ambientales, agropecuarias organizadas por el GAD parroquial de Quisapincha, GAD Municipalidad de Ambato y Consejo Provincial de Tungurahua.

Se determina que en la parroquia Quisapincha no existe un desarrollo a profundidad en lo que respecta a turismo digital debido al poco interés de la misma población y de las autoridades parroquiales por tal razón la oferta gastronómica tiene un bajo nivel en los espacios virtuales, por lo tanto, la población asegura que será un gran paso brindar información gastronómica en espacios virtuales.

**Objetivo específico 3:** Diseñar un espacio virtual que promueva el turismo digital de las culturas alimentarias indígenas.

Se cree que la diferencia de oportunidades, tanto en el acceso a la tecnología como en las modalidades de apropiación de la misma para sus usos fructíferos, limita la conformación de los públicos, excluyendo a aquellos sectores que serían sujetos privilegiados del accionar de las

asociaciones. Por ello, resulta necesario que en los procesos de desarrollo local se promueva la participación activa de los actores individuales y colectivos que conforman la trama socio institucional, donde las TICs, y específicamente Internet, pueden cumplir un rol fundamental en tanto se incluyan en las políticas de comunicación de los mismos Catellucci (2008).

En los últimos tiempos el planteo de nuevos paradigmas del turismo se vio en la necesidad de utilizar las nuevas tecnologías TIC (tecnologías de la información y la comunicación) para crear un producto o servicio turístico y así contribuir con la promoción y crecimiento gastronómico de los sectores es por ello que se crea a través de la innovación: nuevas tecnologías, que lograra un servicio de calidad, productos innovadores, promoción turística que permitirá obtener un aumento del volumen de oferta y demanda para beneficiar al sector turístico Arguello (2013).

El desarrollo de un aplicativo tiene por objeto fomentar el turismo gastronómico, que consiste en identificar características significativas del platillo a degustar para el mismo se lleva un análisis de los consumidores el cual permite determinar sus gustos y preferencias. Es importante resaltar que existen negocios tradicionales que no son conocidos pero debido a su sazón son llamativos para el usuario y es por eso que no han invertido en publicidad debido a los elevados costos a cabo de esta creación de aplicaciones da la oportunidad de promocionarse y aumentar sus ventas pero en un costo mínimo Quito (2016).

Los teléfonos inteligentes se han inmiscuido en la vida cotidiana del ser humano instrumento que son utilizados para cumplir diferentes tareas como entretenimiento, comunicación, aprendizaje, uno de los potenciales es el uso de la nueva tecnología con la implementación de un sistema de aprendizaje móvil Guevara (2017).

Con respecto a la evolución de tecnologías de la información y comunicación (TIC) se ha desarrollado un modelo dentro del proceso de digitalización y realidad aumentada que incluye al sector turístico, con la adaptación de medios digitales que incluyen la estrategia de marketing direccionado a la producción de contenidos logrando que el turista está más cerca modelo de viaje programado y ejecutado a través de dispositivos.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1 Materiales**

Fichas del atlas "Guía Patrimonio Alimentario"

El Atlas del Patrimonio Alimentario iniciativa del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador creado con la finalidad de revalorizar y potenciar la riqueza culinaria nacional tanto por sus productos como su gastronomía tradicional fortaleciendo las identidades de cada región. Por lo cual ayudo a obtener información sobre la gastronomía local de la parroquia Quisapincha conjuntamente con datos de festividades, costumbres y tradiciones, características representativas de cada zona.

Mobincube

Una plataforma rápida y sencilla que permite crear aplicaciones móviles para dispositivos sin tener conocimientos de programación e informática que en el mismo sistema te muestra cómo crear o usar plantillas pres diseñados o empezar desde cero. Dando a conocer por medio de plantillas presentaciones de productos, guías de viaje, sitios turísticos, etc. El cual ayudar a la creación de la aplicación móvil, evitando el gasto de recursos en técnicas de expertos.

Suministros de oficina

Durante la investigación fueron de gran utilidad los suministros de oficina para el levantamiento de información por medio de las Fichas del atlas del Patrimonio Alimentario y la encuesta que fue aplicada a la población de la zona. Los suministros de oficina son: hojas de papel bond, esferos, impresora, copiadora, computador portátil, flash memory, teléfono celular, cámara digital.

## 2.2 Métodos

Este proyecto de investigación posee un enfoque por partes debido que es cualitativa y cuantitativa respectivamente.

Es cualitativa porque se obtuvo antecedentes informativos a través del levantamiento de información sobre la gastronomía de la parroquia Quisapincha a través de la herramienta: fichas del Atlas de Patrimonio Cultural del Ecuador.

Es cuantitativa porque se representó los datos obtenidos de la investigación con la tabulación correspondiente a la encuesta aplicada en la parroquia.

### Metodología ADDIE

Dicha metodología ADDIE se aplica en cinco pasos: análisis, diseño, desarrollo, implementación y evaluación, la misma que se emplea en la creación de la aplicación cada una con su respectivo destalle.

### Análisis

El análisis se aplicó para poder identificar la cultura alimentaria con la que posee la parroquia Quisapincha para lo cual se utilizó las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario y la situación de oferta en lo que respecta a turismo digital, además se tomó en cuenta el entorno y la población de la parroquia para determinar la muestra, se decretó una muestra no probabilística de cien personas a quienes se aplicó la encuesta.

En lo que respecta al análisis previo al desarrollo de la aplicación móvil se determinó ámbitos como cultura, folklor, costumbres y tradiciones de la localidad y las posibles herramientas disponibles para la elaboración de la aplicación. Al hablar de costumbres y tradiciones existe elementos importantes que resaltan como: idioma, gastronomía, vestimenta entre otros en base a estos elementos importantes ha dado un realce a toda la comunidad en general cuenta con un idioma nativo que es el kichua hablado por sus dieciocho comunidades indígenas, cada una con sus respectivas características que las simbolizan, además cuenta con doce barrios centrales de igual manera contando con sus costumbres y tradiciones.

Debido a la mayor población que son kichua hablantes se obtendrá el nombre de la aplicación móvil que es direccionada a la gastronomía en base a las cosechas que antiguamente realizaban de acuerdo al calendario que sembraban dos veces en el año los meses de noviembre (finados), e inicios del año (carnaval). Actualmente lo realizan de acuerdo a las fiestas de la parroquia donde cosechan y exponen sus productos en platos típicos propios de la zona. Las dieciocho comunidades indígenas tienen una lengua nativa que es el kichua es por ello que se da el nombre de la aplicación móvil que proviene de la unión de vocablos: palabra en español “comida del campo” que traducido al kichua da un resultado de **LLAKTA MIKUY**.

La vestimenta da mucho realce a las comunidades indígenas usando como una de sus principales prendas en el hombre, el poncho rojo, el anaco en las mujeres conjuntamente con las huallcas, blusas coloridas. Por otra parte, las tradiciones de Quisapincha son muy populares como es en la siembra y cosecha de sus productos, construcción de chozas con techo de paja, sus paredes de tierra conocida como paredes de lodo; los danzantes y sus representativas fiestas que se desarrollan durante todo el año tales como las fiestas de Inty Raymi, parroquialización, fiestas del niño Jesús, fiestas de la Virgen del Quinche, fiestas de parroquialización en todos los eventos antes mencionados existe la repartición de la repartición de la chicha aloja, bebida tradicional que lo consideran como la sangre de los indígenas a la vez dando una importancia a la figura central que es la iglesia sector donde en su mayoría realizan los rituales de los eventos antes dichos, ubicada en la zona central de la parroquia.





**Imagen N° 1:**Iglesia de Quisapincha

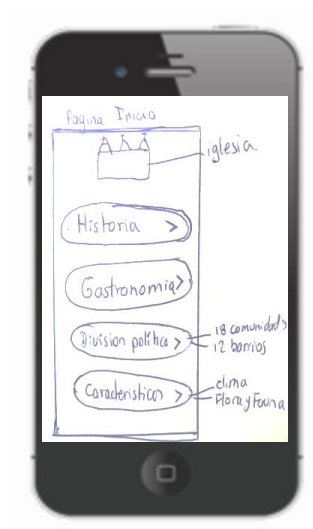
**Elaborado por:** Paucar, I. (2019)

## Diseño

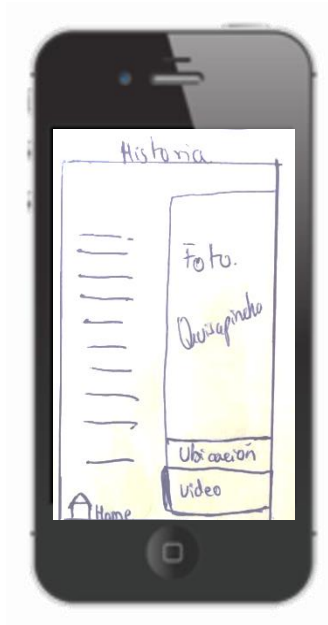
El diseño de la aplicación compuesta de gráficos, iconos, botones, fondo de pantalla son las principales herramientas para la creación de la aplicación móvil. En primera instancia se detalló manualmente las principales funcionalidades de la aplicación y dando a conocer las fuentes de pantallas que ira en cada uno de las ventanas, haciendo un bosquejo o simulando la creación de la aplicación.



**Imagen N° 2:** Paginas de inicio de la aplicación móvil  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



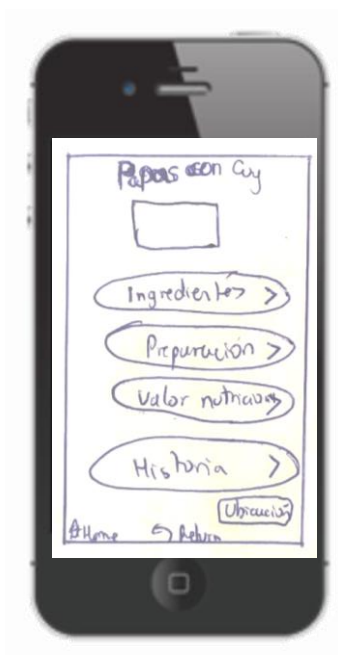
**Imagen N° 3:** Menú principal de la aplicación móvil  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



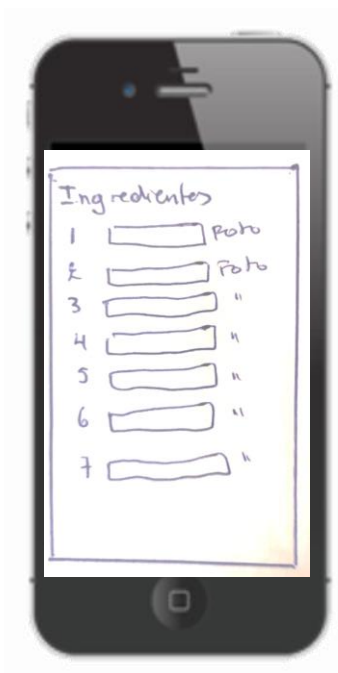
**Imagen N° 4:** Pagina de la Historia de Quisapincha  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 5:** Galería de los platos típicos  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 6:** Pagina de cada plato típico dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 7:** Pagina de los ingredientes cada plato típico  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 8:** Pagina de preparación del plato típico  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).

Las pantallas principales se mostraron con cuatro iconos principales que poseen acceso a las pantallas secundarias que son: historia, gastronomía, división política y características de la parroquia.

### Desarrollo

En esta etapa inicia el desarrollo de las fases anteriores hacen referencia a los datos obtenidos, durante este espacio se desarrollará la instrucción, los medios que serán usado y cualquier documento de apoyo, en nuestro caso la herramienta mobincube software que se analizó a profundidad dando un resultado de simple uso en la creación sin tener necesidad de tener bases en programación además de su gratuidad para el usuario.

Permitió crear interfaces con imágenes interactivas, iconos, tablas, textos y vínculos entre las páginas principales y secundarias para así lograr un simple uso del usuario.

## Implementación

En esta etapa hace referencia a la introducción de la aplicación por parte de los usuarios desde su teléfono móvil para poder acceder a la aplicación creada es importante o necesario contar con acceso a internet debido que la instalación parte de una descarga. Sin embargo, para acceder a la aplicación no es indispensable una conexión de internet continua, para la ubicación, contacto es necesario conectarse en línea.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1 Análisis y discusión de los resultados

A continuación, se describe las preguntas que fueron tomadas de la encuesta aplicada a una muestra de 100 personas en la parroquia Quisapincha.

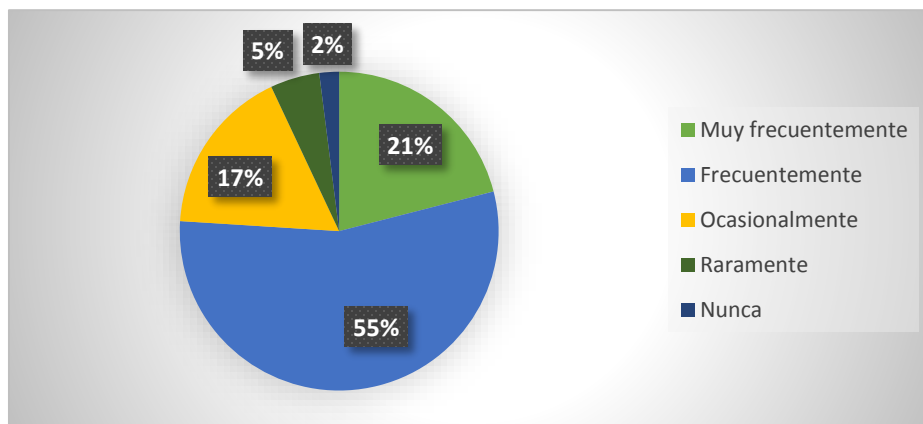
**Pregunta 2. Cree ud que su comunidad ha olvidado las prácticas alimentarias de “antaño” al momento de preparar los alimentos tanto típicos y tradicionales.**

**Tabla N° 1:** Prácticas alimentarias de antaño al preparar alimentos típicos y tradicionales

Opción	Frecuencia	Porcentaje %
Muy frecuentemente	21	21
Frecuentemente	55	55
Ocasionalmente	17	17
Raramente	5	5
Nunca	2	2
TOTAL	100	100

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha



**Gráfico N° 1:** Prácticas alimentarias de antaño al preparar alimentos típicos y tradicionales

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha.

## Análisis y discusión

De un total de 100 personas encuestadas que corresponden al 100% de la muestra, el 55% menciona que frecuentemente han olvidado las practicas antiguas de preparación de alimentos, el 21% de personas afirman que muy frecuentemente olvidan las practicas alimentarias, el 17% manifiestan que ocasionalmente olvidan las preparaciones alimentarias, y el 5% y 2% equivalente a 7 personas indican que raramente o nunca olvidan la preparación.

Resultados que permite verificar que las preparaciones de la comida típica se van perdiendo, esto ha influenciado las formas, tiempos, herramientas y espacio de preparación en la parroquia Quisapincha.



#### Pregunta 4. Cuál es la importancia en la comunidad de los saberes al momento de preparar los alimentos

Tabla N° 2: Importancia de los saberes al momento de preparar los alimentos

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	71	71
Importante	16	16
Moderadamente importante	8	8
De poca importancia	5	5
Sin importancia	0	0
TOTAL	100	100

Elaborado por: autor del documento

Fuente: Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha

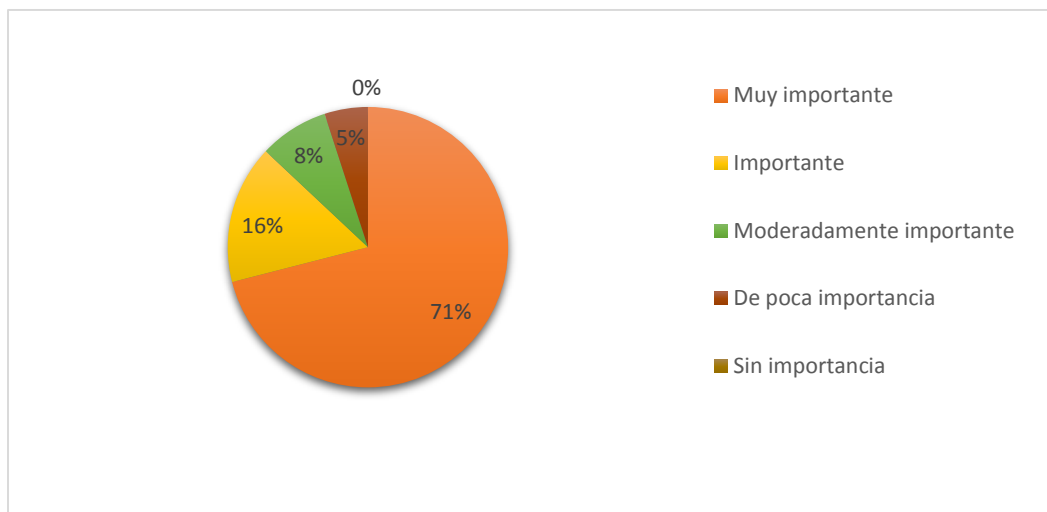


Gráfico N° 2: Importancia de los saberes al momento de preparar los alimentos.

Elaborado por: autor del documento

Fuente: Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha.

#### Análisis y discusión

De un total de 100 encuestados que equivale al 100%, el 71% indica que es importante los saberes al momento de preparar los alimentos, el 16% piensan que es muy importante los saberes alimenticios, el 8% considera que es moderadamente importante y el 5% indican de poca importancia los saberes.

Resultados que indican que son importantes los saberes al momento de preparar los alimentos siendo un patrimonio y es necesario conservarlo y seguir inculcando a las futuras generaciones.

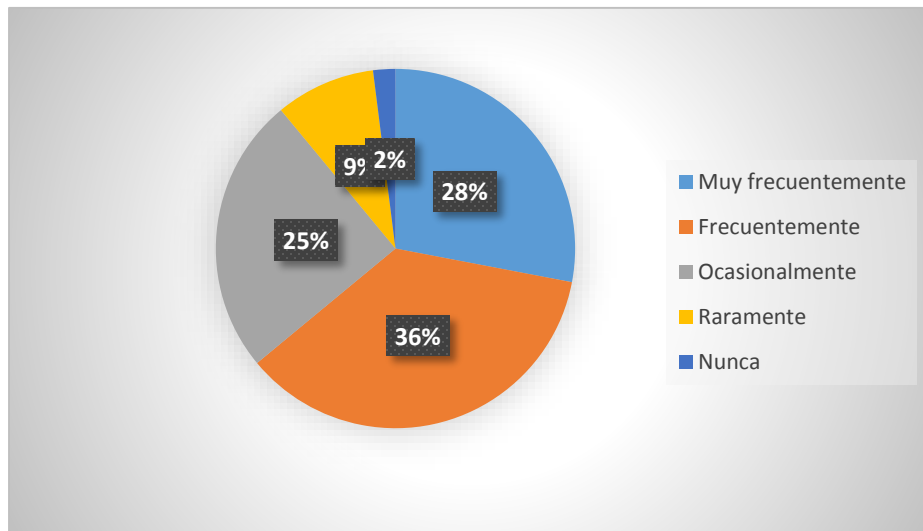
**Pregunta 8. Con que frecuencia usted usa aplicaciones conectadas a internet.**

**Tabla N° 3:**Frecuencia con la que se usa aplicaciones móviles conectadas a internet.

Opción	Frecuencia	Porcentaje %
Muy frecuentemente	28	28
Frecuentemente	36	36
Ocasionalmente	25	25
Raramente	9	9
Nunca	2	2
TOTAL	100	100

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha



**Gráfico N° 3:**Frecuencia con la que se usa aplicaciones conectadas a internet

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha

**Análisis y discusión**

De un total de 100 personas encuestadas, el 36% menciona que frecuentemente utiliza aplicaciones conectadas a internet, el 28% frecuentemente, el 25% de encuestados menciona que ocasionalmente utiliza aplicaciones móviles, el 9% y el 2% manifiestan que raramente o nunca usan aplicaciones. Resultados que permite verificar que los pobladores de Quisapincha utilizan aplicaciones móviles conectadas a internet, que será una ventaja para poder acceder a información turística de la parroquia y lograr una mejor ubicación.

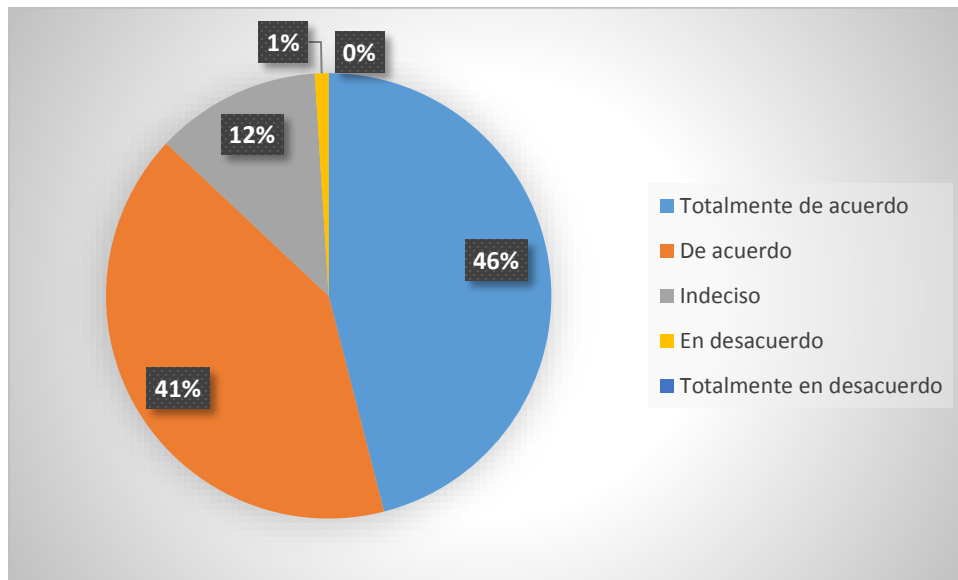
**Pregunta 11. Considera usted que su comunidad debería ofertar turismo digital.**

**Tabla N° 4:**Oferta del Turismo digital.

Opción	Frecuencia	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	46	46
De acuerdo	41	41
Indeciso	12	12
En desacuerdo	1	1
Totalmente en desacuerdo	0	0
TOTAL	100	100

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha



**Gráfico N° 4:**Oferta del turismo digital

**Elaborado por:** autor del documento

**Fuente:** Encuesta realizada a la parroquia Quisapincha

**Análisis y discusión**

De un total de 100 personas que corresponden al 100% de la muestra de la población el 46% afirma que están de acuerdo en la oferta digital del turismo, el 41% están totalmente de acuerdo, un 12% están indecisos y el 1% están en desacuerdo que oferten turismo digital. Se da a notar que la mayor parte de la población desea que Quisapincha sea una parroquia impulsada por el turismo digital, dando se a conocer sus costumbres y tradiciones dentro y fuera de la provincia.

### 3.2 Verificación de hipótesis

La cultura alimentaria indígena en el turismo digital, caso de estudio Quisapincha

**H<sub>0</sub>** El turismo digital **NO** incide en la cultura alimentaria indígena de la parroquia Quisapincha

**H<sub>1</sub>** El turismo digital **SI** incide en la cultura alimentaria indígena de la parroquia Quisapincha

**Grafico N° 5:** Prueba de verificación de hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de Cree usted que su comunidad ha olvidado las practicas alimentarias de "antafño" al momento de preparar los alimentos tanto típicos y tradicionales se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de Cuál es la importancia en la comunidad de los saberes ancestrales al momento de preparar los alimentos se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de Con que frecuencia usted usa aplicaciones móviles conectadas a internet 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.

**Fuente:** Programa Estadístico SPSS

**Elaborado por:** autor del documento

En el gráfico demuestra mediante la aplicación SPSS se rechazó la hipótesis nula, aceptando la hipótesis alterna “la cultura alimentaria indígena en el turismo digital” con un margen de error de 0.5 teniendo una cifra muy concreta en el análisis de resultados de esta manera una vez rechazada la hipótesis nula, se ha comprobado que la cultura alimentaria a través de la tecnología es un ente importante y es razón suficiente para crear una aplicación móvil con referencia a la gastronomía típica de la parroquia.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

- Se identificó las principales características de las culturas alimenticias en la parroquia, señalando el uso de los principales productos alimentarios como papas, mellocos, maíz, habas los que son utilizados para la preparación de platos típicos del lugar como: papas con cuy, caldo de 31, chicha, champuz, siendo los más apetecidos por la población y más aún por los turistas que visitan la localidad, estas preparaciones son consumidas en fiestas populares como: Inty Raymi, Fiestas de la Virgen del Quinche, corridas taurinas, parroquialización entre otros. Se los puede encontrar en el mercado principal, restaurantes y vendedores ambulantes.
- Describir la situación actual del turismo digital en Quisapincha. Se describió la situación actual del turismo digital en Quisapincha observando la utilización frecuente de los teléfonos inteligentes, que han llegado a ser una herramienta importante del día a día, siendo utilizado para negocios, deporte, economía, salud, entretenimiento, entre otros. Estos equipos de la mano con el internet permiten tener acceso a la información mundial, acortando distancias y acercando a las personas, debida a esta necesidad existe la contratación de planes celulares, internet de banda ancha en parques y sitios públicos.
- Se diseña una aplicación móvil que promueva el turismo digital de las culturas alimentarias, creado para iniciar un turismo digital, beneficiando a los habitantes de la parroquia que facilitara información gastronómica, ubicación, precio, etc. dando realce a la historia de la parroquia, principales platos, ingredientes, valor nutricional, preparación, etc. Siendo un aporte no solo a la parroquia sino a nivel de la provincia al expandir propuestas turísticas.

## **4.2 Recomendaciones**

- Fomentar los saberes ancestrales en los habitantes de la parroquia Quisapincha para mantener la preparación de los platos típicos para evitar la pérdida de costumbres fomentando el uso del patrimonio alimentario ecuatoriano, realizando actividades conjuntamente con las autoridades parroquiales y provinciales.
- Creación y mantenimiento de plataformas virtuales de cada comunidad de la parroquia Quisapincha para fomentar el turismo, solicitando la colaboración a las autoridades pertinentes.
- Solicitar al GAD parroquial que implementen red wifi en espacios públicos como parques, mercado, estacionamientos de bus y espacios concurridos por la población.



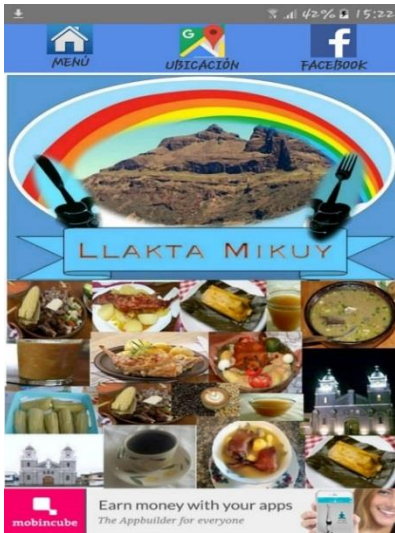
- Castellucci, D. (2008). DESARROLLO LOCAL Y TICs. Urbanizaciones y nodalidades turísticas bonaerenses. // *Simposio Latinoamericano / Turismo y Desarrollo. Desarrollo local*, 2, 19. Obtenido de <http://nulan.mdp.edu.ar/372/1/Apo2008a12v2pp92-109.pdf>
- Chauca, d. Z. (1997). *Produccion de cuyes (Cavia Porcellus)* (Vol. 138). (F. (. 1997), Ed.) La Molina- Perú. Recuperado el 11 de 2019
- Durán, A., Arboleda, R. E., & Nereida, Á. (12 de 06 de 2019). Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. *Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4 y 5 de la Institución Educativa Tablón Dulce(14-23)*. Pasto, Colombia. Recuperado el 12 de 2019, de <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26244>
- García, D. M. (2003). Cultura Alimentaria. *Universidad Autónoma de Nuevo León*. Obtenido de [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiLkp-FgZzIAhUCd6wKHY-5Cz8QFjAFegQIBRAC&url=http%3A%2F%2Frespyn.uanl.mx%2Findex.php%2Frespyn%2Farticle%2Fdownload%2F112%2F95&usg=AOvVaw2vXMrac\\_9fSWqzAJvt7Ddz](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiLkp-FgZzIAhUCd6wKHY-5Cz8QFjAFegQIBRAC&url=http%3A%2F%2Frespyn.uanl.mx%2Findex.php%2Frespyn%2Farticle%2Fdownload%2F112%2F95&usg=AOvVaw2vXMrac_9fSWqzAJvt7Ddz)
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Quisapincha. (2015). Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1865015190001\\_QUISAPINCHA%20PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL%202015\\_30-10-2015\\_09-16-36.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1865015190001_QUISAPINCHA%20PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL%202015_30-10-2015_09-16-36.pdf)
- Gomez, Y., & Velázquez, e. (2019). Salud y Cultura Alimenticia en México. 20(1). doi: <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>
- Hernández, M. A., Borrell, L. M., Cotilla, D. L., & González, L. I. (16 de 09 de 2004). Revista Cubana de Enfermería. *Rev Cubana Enfermer*, 20(1). Recuperado el 11 de 2019, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-03192004000100012](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03192004000100012)
- Jairo, J. G. (2017). *Aplicacion movil como herramienta de difusion de la gastronomia*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27437/1/GUERRERO%20GUEVARA%20JAIRO%20JOSU%c3%89.pdf>
- Luque, X. M., & Demestre, L. S. (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. *ph investigación*. Obtenido de <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4019>
- Piñeiro, V., Serra, P., & Mangana, R. (2017). Desarrollo local y turismo. El impacto socioeconómico de la comunicación digital en Portugal. *Revista Latina de Comunicación Social*, 72. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-DesarrolloLocalYTurismoElImpactoSocioeconomicoDeLa-6199341.pdf>
- Quito, A. P. (31 de Agosto de 2016). *Estudio de aceptacion para un aplicativo movil gastronomico en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6411/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-298.pdf>



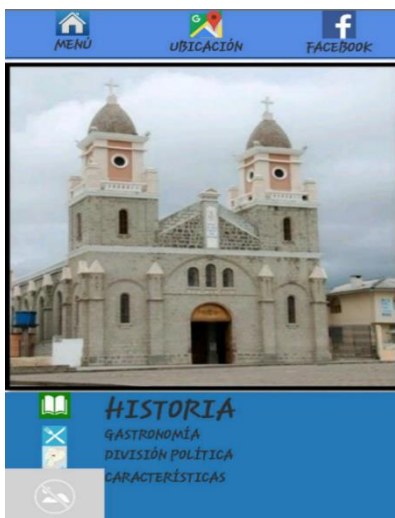
- Ramos, J. (2017). *Marketing digital para empresas del sector turístico*. (2. Xix, Ed.) Mexico: Juanjo Ramos. Recuperado el 11 de 2019
- Rebato Ochoa, E. M. (05 de 08 de 2009). LAS NUEVAS CULTURAS ALIMENTARIAS: GLOBALIZACION VS. ETNICIDAD. Bilbao. Recuperado el 03 de 08 de 2019, de <https://core.ac.uk/download/pdf/11500735.pdf>
- Revista Digital Universitaria. (10 de 04 de 2007). UNAM. *Revista.unam.mx*, 8(4). Recuperado el 08 de 2019, de <http://www.revista.unam.mx/vol.8/num4/art23/int23.htm>
- Suárez, M. J. (2019). Papers de Turisme. *Generalitat Valenciana* (62). Recuperado el 11 de 2019, de <http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/information/readers>
- Trinidad, D. A., & Vazquez, A. P. (01 de 2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4). Recuperado el 11 de 2019, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342015000400016&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342015000400016&script=sci_arttext&tlng=en)
- Túñez, V., & Altamirano, M. (2014). CONTENIDOS DIGITALES PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN TURÍSTICA EN IBEROAMÉRICA. *Revistalatinacs.org*, 1(1). Recuperado el 12 de 2019, de <http://www.seeci.net/cuiciid2014/cd-cuiciid/Documents/Pdfs/MESA%20DE%20INNOVACI%C3%93N/INNOVACI%C3%93N%203/Altamirano%20y%20Tu%C3%B1ez.pdf>

## ANEXOS

### Anexo 1: Propuesta



**Imagen N° 9:** Logo de la aplicación móvil  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



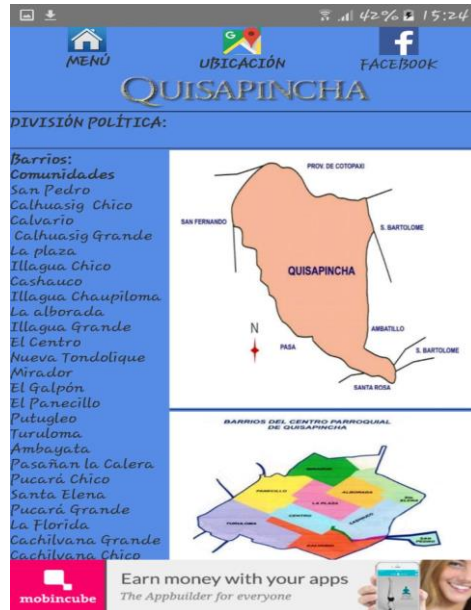
**Imagen N° 10:** Página principal de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 11:** Pagina de la historia de Quisapincha dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 12:** Flora y fauna de Quisapincha dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 13:** División política de Quisapincha dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).



**Imagen N° 14:** Galería de Platos típicos dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).





**Imagen N° 15:**Preparación de cada plato típico (papas con cuy) dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).




**Imagen N° 16:**Preparación de cada plato típico (champús) dentro de la aplicación  
**Elaborado por:** Paucar, I (2019).


## Anexo 2: Fichas de los principales platos típicos de la parroquia Quisapincha


PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>CUY ASADO CON PAPAS</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	Plato fuerte en fiestas típicas y tradicionales en la sierra andina, su elaboración representa un ingreso económico importante para las personas de la Sierra Ecuatoriana.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Cuy entero, papas, maní, lechuga, ajo, sal, achiote, cebolla blanca, cebolla paitaña, leche, manteca de chanco.	<p>Un día antes de la preparación condimentar el cuy con: comino, ajo, pimienta y sal. Dejar reposar por 12 horas. Para asarlo, se lo atraviesa el cuerpo del cuy con un palo desde la cabeza hasta las patas, girarlo un par de veces para que su cocción sea homogénea, untando el achiote y cebolla a la par. Este proceso tarde entre 10 y 15 minutos dependiendo del tamaño del cuy.</p> <p>Para preparar las papas Cocinar las papas peladas a fuego lento con una rama de cebolla blanca y sal Salsa de maní Tostar, pelar y licuar el maní. El licuado se lo hace con leche o agua aparte hacer un refrito con manteca de chanco, cebolla paitaña, sal y ajo, luego mezclar el refrito y el licuado dejar cocinar unos 5 a 8 minutos. Servir el cuy asado, sobre una hoja de lechuga junto a las papas cocinadas y bañar con salsa de maní.</p>	
<b>Propiedades</b>	Valor nutricional, en carbohidratos, en proteína animal y vegetal necesaria para la formación de tejidos en el cuerpo. Aporta también ácidos grasos esenciales provenientes del maní, necesarios para una buena función cerebral y del sistema cardiovascular. Este plato también provee vitamina C, calcio, fósforo, potasio y magnesio.	
<b>Estado de conservación</b>	Común.	


PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>RUNAUCHO</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Restaurantes, festividades de comunidades, huecas.	
<b>Descripción</b>	Se trata de una colada a base de harina de haba con papas y cuy	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
cuy, papas, harina de haba, cebolla blanca, pimiento, sal, ajo, cilandro, zanahoria amarilla.	Pelar y lavar al cuy poner en una olla a hervir cortados por presas, luego agregar la zanahoria amarilla y las papas peladas, también disolver la harina de haba en agua fría o leche, después añadir en la olla que está hirviendo las presas de cuy y papas. Aparte hacerle un refrito con la cebolla, blanca pimiento, ajo y un poco de achiote para luego agregarle en toda la olla que está preparando. Al momento de servir agregarle hierbas picadas que son cilandro y cebolla blanca.	
<b>Propiedades</b>	Contiene carbohidratos necesarios para la obtención de energía, proteína para el desarrollo y mantenimiento de tejidos corporales, ácidos grasos esenciales para cuidar la salud cardiovascular, calcio, fosforo y magnesio.	
<b>Estado de conservación</b>	Escaso: este plato se prepara muy poco	


PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>HERVIDAS</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	Plato tradicional más consumido en las zonas altas de la parroquia, contiene productos principales como melloco, habas, choclo lo consumen especialmente en las mingas.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Melloco, ocas, papas, habas, choclos y queso mapahuirá.	Lavar bien los productos, cocinar primero los mellocos, papas y choclos, luego agregar las habas y por último las ocas cocinar hasta obtener consistencia suave de los productos. Al momento de servir añadirle mapahuirá o queso.	
<b>Propiedades</b>	Habas: ácido fólico, fibra, vitamina B1, proteínas, minerales (cobre, fósforo, hierro, magnesio). Melloco: contiene propiedades cicatrizantes internas y externas. Choclo: rico en minerales, vitaminas, proteínas, hidratos de carbono, almidón y fibra.	
<b>Estado de conservación</b>	Común.	





PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>HUMITAS</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	Es una elaboración de sal o dulce, hecha a base de choclo molido y queso, envuelto en sus propias hojas. Al ser una porción pequeña, puede definirse como refrigerio, ya que puede llevarse y consumirse en cualquier lugar.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Maíz maduro, huevos, manteca de cerdo, queso, Sal y panela, cebolla blanca, hojas del mismo choclo para la envoltura y la cocción.	<p>El choclo maduro se desgrana y se muele. La masa que se obtiene se mezcla con los huevos, la manteca, el queso, la sal o la raspadura de panela, según la humita que se prepare. El queso rallado se agrega como relleno en la mitad, opcionalmente con un poco de refrito de cebolla en las humitas de sal. En las hojas de choclo se ponen porciones de masa con la ayuda de una cuchara y se hacen dobleces hasta que las humitas queden bien cerradas. La cocción se realiza al vapor a fuego lento.</p> <p>Cuando el agua rompe a hervir, se colocan las humitas de forma vertical y con el doblez hacia abajo, para que no se escurra la masa, siguiendo un patrón espiral, en varias capas. Se cubre el todo con otra capa de hojas de maíz, se tapa y se deja cocinar de media hora a 45 minutos.</p>	
<b>Propiedades</b>	Rica en carbohidratos necesarios como fuente de energía, proteínas importantes para el desarrollo muscular y fibra útil para mejorar la función gastrointestinal adecuada. También aporta vitaminas A y D, minerales como el fósforo y el calcio, nutrientes necesarios para el mejoramiento de la visión y cuidado del sistema poseo.	
<b>Estado de conservación</b>	Común.	


PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>CAFÉ DE HABA</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares.	
<b>Descripción</b>	Bebida. El café es una bebida caliente, aromática y oscura, que se prepara filtrando el café molido en una chuspa para obtener su esencia.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Haba madura, agua caliente.	Tostar las habas maduras hasta obtener habas negras, luego moler. Hervir agua y mezclar con el haba molida, cernir hasta obtener la chuspa del haba. Prepararlo al gusto con azúcar o mil de abeja.	
<b>Propiedades</b>	El café tiene un alto contenido de cafeína, tiene un importante efecto estimulante en el sistema nervioso central de las personas, manteniéndolas alertas por un largo o corto periodo. Conocido por sus propiedades analgésicas, diuréticas y laxantes.	
<b>Estado de conservación</b>	Escaso.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>TAMAL DE MAIZ TOSTADA</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criolla	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	El tamal de maíz tostada es uno de los platos tradicionales. Se trata de un sabroso envuelto en hoja de achera.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Harina de maíz, dulce, mapaguira, hoja de achera, mantequilla, pasas, fondo de gallina, manteca	<p>En un recipiente le hierven y disuelven el dulce luego le mezclan en la harina el dulce disuelto le aplastan, luego mezclan la mantequilla, manteca y fondo de gallina hasta obtener una masa compacta.</p> <p>Las hojas de achera se lavan y limpian para poner una cucharadita de la masa en la hojas, con un poquito de la llamada mapaguira, después le cocinan entre 1 hora u 1:30 en una paila que va en la parte superior le ponían paja con poca agua encima los tamales envueltos para la cocción.</p>	
<b>Propiedades</b>	Aporta carbohidratos, vitamina B1 o tiamina que permite el correcto funcionamiento del sistema nervioso y muscular y ácido fólico esencial para asimilar el hierro, la vitamina B12 y los aminoácidos.	
<b>Estado de conservación</b>	Común. Aunque se elabora con menor frecuencia que antes, debido a su laboriosa preparación, todavía se consume y se prepara en las casas, locales comerciales y ciertas ferias.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>Caldo de 31</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	Es una sopa a base de las vísceras de la vaca, conocido también como menudo o menudencias. Se piensa que su nombre surge porque tradicionalmente se solía preparar el 31 de diciembre para despedir el año. Otros testimonios señalan que se lo comía al fin de cada mes, cuando se recibía el sueldo.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Tradicionalmente festivo, en la actualidad es cotidiano	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Viseras de borrego, sal, cebolla blanca, mote, ajo, pimiento, cilandro, hierba buena, orégano.	<p>Las vísceras del borrego le lavan con sal, limón, hierba buena para que salga el olor por lo menos en unas cinco aguas. Luego cocinan las vísceras del borrego tiempo estimado de 3 horas conjuntamente con los condimentos que son: cebolla blanca, sal.</p> <p>En otro recipiente le pelan el mote (le cocinan en un tiempo estimado de media hora conjuntamente con la ceniza), luego le lavan hasta que se desprenda la cascara) bien lavado le cocinan el mote tiempo estimado de una noche.</p> <p>Luego ya cocinado las vísceras le cortan en pedazos pequeños, después le sirven con el mote, pedazos de viseras, hierbitas al gusto.</p>	
<b>Propiedades</b>	Al ser elaborado a base de vísceras es muy rico en proteínas de fácil digestión, calcio, fósforo, hierro y niacina. Popularmente se conoce como un caldo revitalizador y reconstituyente.	
<b>Estado de conservación</b>	Común.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>CALDO DE MONDONGO</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Restaurantes, mercado, huecas hogares	
<b>Descripción</b>	Sopa o plato fuerte. Consiste en una sopa contundente hecha a base de la cabeza y patas del borrego.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Todo el año	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Patatas y cabezas de borrego, ajo, leche, mote, cebolla blanca, sal, cilantro.	<p>Chaspar, lava bien las patatas y cabezas del borrego, cocinar toda la noche, añadir ajo, cebolla, sal sazonando al gusto.</p> <p>En otro recipiente cocinar el mote (ceniza), para pelar el mote se cocina por 1 hora con ceniza. Luego pelar y cocinarlo nuevamente por una noche entera.</p> <p>Se agrega leche, cebolla blanca picada. Cortar el mondongo en pedazos.</p> <p>Cuando el caldo está listo se sirve enseguida, en plato soperero, se agrega los pedazos de mondongo (cabezas, patatas) y sobre esto picadillo de cebolla, perejil y cilantro.</p>	
<b>Propiedades</b>	Plato muy energético y completo, adecuado para personas que hacen esfuerzo físico. Es rico en carbohidratos y proteínas, además de vitaminas.	
<b>Estado de conservación</b>	Escaso. Todavía se consigue pero se lo prepara con menor frecuencia que antes.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>CHICHA DE JORA</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica	
<b>Época de Consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades.	
<b>Descripción</b>	Bebida fermentada a base de varios productos agrícolas. Es un proceso de fermentación en el cual los azúcares se convierten en alcohol. Es por eso que su intensidad, su grado de alcohol y acidez dependen del tiempo y temperaturas a las que se fermente.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	Principalmente en festividades	Comunidades, Restaurantes de zonas rurales y urbanas.
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Harina de jora, hierbas aromáticas, especies (canela, anís, clavo de olor, pimienta de dulce), naranjilla, guayaba, piña.	Para la chicha: dejan añejar la harina de jora en agua por tres días, suavizándola e iniciando un proceso de fermentación. O se la puede colocar directamente en una olla junto con agua para hervirla revolviendo constantemente con una cuchara de palo durante una hora aproximadamente. Antes de sacarla del fuego se agregan las hojas, hierbas aromáticas y especias elegidas; en este punto también se puede agregar panela diluida en agua o el jugo de una fruta, que puede ser piña o naranjilla. Luego se cierne y se pone a reposar para iniciar la fermentación en un pondo de barro enterrado. A veces se agregan trozos o cáscaras de fruta, preferiblemente de piña. Si se deja por más tiempo, resulta en una chicha efervescente y con mayor grado alcohólico.	
<b>Propiedades</b>	Propiedades antioxidantes, digestivas y nutricionales. Vitaminas, minerales. Aporte de pro biótico (aumentar, fortalecer) la flora intestinal y ayudan al sistema inmunológico.	
<b>Estado de conservación</b>	Común. Se encuentra sobre todo en las festividades populares o familiares, aunque su preparación y consumo ha disminuido con el tiempo.	

‘PRODUCTOS ELABORADOS		
<b>Nombre del Producto</b>	<b>CHAMPÚS</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de Consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de Consumo</b>	Festividades de comunidades, restaurantes, hogares y mercados.	
<b>Descripción</b>	Bebida, postre y refrigerio. Es una colada un tanto agria y espesa, a base de maíz hervido, molido y cocinado.	
Zonas tradicionales de consumo		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Quisapincha- Ambato	En épocas festivas	Comunidades, zonas urbanas, rurales, hogares en general
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Harina de maíz blanco, mote, pelado, panela, canela, clavo de olor, jugo de naranja, hierva luisa, cedrón, naranjilla, ishpingo, babaco.	Se prepara con el maíz seco, se cocinar, se muele y se cierne. Tradicionalmente se hace “madurar” o fermentar el maíz molido en un pondo antes de cernirlo, durante 3 o 4 días. Se cocina el agua con la raspadura, las especias y las hierbas aromáticas. Se incorpora entonces la harina de maíz cernida., se vierte el jugo de la naranjilla sin semillas para que tome ese sabor un poco agrio y se le agrega babaco picado. Se añade el mote pelado y se deja cocinar máximo por una hora más.	
<b>Propiedades</b>	Contiene carbohidratos de buena calidad, buena fuente energética, gracias también a la presencia de raspadura y de fruta. Es un alimento de fácil digestión. Aporta con vitaminas y minerales. El proceso de fermentación mejora la calidad nutritiva del alimento.	
<b>Estado de conservación</b>	Escaso. Los mayores lo preparan, pero cada vez menos y es casi desconocido por la población joven.	

**Anexo 3:** Encuesta aplicada a la población de Quisapincha.



ENCUESTA



**Proyecto:** Laboratorio de cocina Tecnoemocional y de los sentidos caso de estudio patrimonio alimentario ecuatoriano.

**Tema:** La cultura alimentaria indígena en el turismo digital, caso de estudio Quisapincha.

**Objetivo:** Levantar información sobre la cultura alimentaria indígena y Turismo digital de la parroquia Quisapincha.

**Instrucciones:**

- Lea detenidamente las respuestas
- Seleccionar la respuesta con una "X" en el casillero.

**1. Considera usted que la siguiente definición es parte de la cultura:**

**Definición:** Es todo lo aprendido, heredado y transmitido. (seleccione solo una respuesta)

Totalmente de acuerdo		De acuerdo		Indeciso		En Desacuerdo		Totalmente en desacuerdo
-----------------------	--	------------	--	----------	--	---------------	--	--------------------------

**2. Cree usted que su comunidad ha olvidado las practicas alimentarias de "antaoño" al momento de preparar los alimentos tanto típicos y tradicionales. (seleccione solo una respuesta)**

Muy frecuentemente		Frecuentemente		Ocasionalmente		Raramente		Nunca
--------------------	--	----------------	--	----------------	--	-----------	--	-------

**3. Cuáles son las celebraciones en su comunidad en base a la cosecha de los alimentos o agro festividades. (seleccione una o varias opciones)**

Intiraymi		Fiesta a San Antonio		Fiesta de la Virgen del Quinche		Fiesta del niño Dios		Fiestas de parroquialización
-----------	--	----------------------	--	---------------------------------	--	----------------------	--	------------------------------

**4.Cuál es la importancia en la comunidad de los saberes ancestrales al momento de preparar los alimentos. (seleccione solo una respuesta)**

Muy importante		Importante		Moderadamente importante		De poca importancia		Sin importancia
----------------	--	------------	--	--------------------------	--	---------------------	--	-----------------



**5. La cultura alimentaria que tiene su comunidad se basa solo en productos locales. (seleccione solo una respuesta)**

Siempre		Casi siempre		En ocasiones		Casi nunca		Nunca	
---------	--	--------------	--	--------------	--	------------	--	-------	--

**6. Que medios de comunicación conoce usted para potenciar la cultura alimentaria de su comunidad. (seleccione una o varias opciones)**

Trípticos		Dípticos		Redes sociales		Medios escritos y/o visuales		Sitios Web	
-----------	--	----------	--	----------------	--	------------------------------	--	------------	--

**7. En su comunidad se ha intentado establecer una opción de oferta turística dentro de la cultura alimentaria por medio de: (seleccione una o varias opciones)**

Sitios Web		Aplicaciones móviles		Medios digitales		Medios escritos		Medios visuales	
------------	--	----------------------	--	------------------	--	-----------------	--	-----------------	--

**8. Con que frecuencia usted usa aplicaciones móviles conectadas a internet. (seleccione solo una respuesta)**

Muy frecuentemente		Frecuentemente		Ocasionalmente		Raramente		Nunca	
--------------------	--	----------------	--	----------------	--	-----------	--	-------	--

**9. Cuando usted se descarga una aplicación móvil a que categoría suele pertenecer. (seleccione una o varias opciones)**

Ocio/ entretenimiento		Educación		Finanzas		Salud y forma física		Estilo de vida	
Alimentación		Juegos		Productividad					

**10. Que aplicaciones móviles se descarga a menudo (seleccione solo una respuesta)**

Gratuitas		Pagadas	
-----------	--	---------	--

**11. Considera usted que su comunidad debería ofertar turismo digital. (seleccione solo una respuesta)**

Totalmente de acuerdo		De acuerdo		Indeciso		En desacuerdo		Totalmente en desacuerdo	
-----------------------	--	------------	--	----------	--	---------------	--	--------------------------	--

**Anexo 4:** Fotos encuesta

Fotografía aplicada a los pobladores de Quisapincha en el GAD Parroquial



Fotografía aplicada a los pobladores de Quisapincha en los locales comerciales



Fotografía aplicada a los pobladores de Quisapincha en los locales comerciales



## Anexo 4: Convenio GAD

### CARTA DE COMPROMISO

Quisapincha, 27 septiembre, 2019

Doctor Magister  
Marcelo Núñez Espinoza  
**Presidente**  
**Unidad de Titulación**  
Carrera de Turismo y Hotelería  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

De mis consideraciones

Yo Alberto Pimbomaza en mi calidad de Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de Quisapincha, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "La cultura alimentaria indígena en el turismo digital, caso de estudio Quisapincha" propuesto por la estudiante Paucar Tuza Irma Beatriz portadora de la cedula de ciudadanía 1804801353 estudiante de la Universidad Técnica de Ambato de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la carrera de Turismo y Hotelería.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Alberto Pimbomaza