



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

Potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Trabajo de titulación para optar al título de Licenciado en Turismo

Autor

Toaquiza Lictapuzon, Silvia Rocio

Tutor

MgSc. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Silvia Rocío Toaquiza Lictapuzon, con cédula de ciudadanía 0504443144, autora del trabajo de investigación titulado: “Potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi”, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a los 17 días del mes de diciembre del 2025.



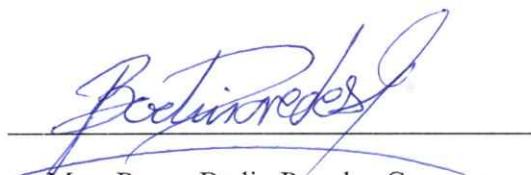
Silvia Rocío Toaquiza Lictapuzon

C.I: 0504443144

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación “POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA MÁCHICA COMO SÍMBOLO TRADICIONAL DE LA PARROQUIA DE ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI”, bajo la autoría de Silvia Rocío Toaquiza Lictapuzon; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar, en honor a la verdad; en Riobamba, a los 17 días del mes de diciembre de 2025.



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

C.I: 1802738276

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA MÁCHICA COMO SÍMBOLO TRADICIONAL DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI” presentado por Silvia Rocio Toaiza Lictapuzon, con cédula de identidad número 0504443144, bajo la tutoría de Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 17 días del mes de diciembre de 2025.

Danilo Quintana, Mgs.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Paula Moreno, Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Margoth Cali, Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, **TOAQUIZA LICAPUZON SILVIA ROCIO** con CC: **0504443144**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA MÁCHICA COMO SÍMBOLO TRADICIONAL DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI**", cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **COMPITALIO**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 11 de diciembre de 2025



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR

DEDICATORIA

La presente tesis la dedico, con profundo amor y gratitud, a mis padres, María Y Raúl quienes han sido el principal sustento en cada etapa de mi vida. Gracias por inculcarme valores, principios y fortalezas, por ser mi ejemplo de perseverancia, sacrificio y responsabilidad, y por brindarme su apoyo incondicional aun en los momentos más difíciles. Su confianza y guía han sido fundamentales para alcanzar este logro académico, que es también fruto de sus esfuerzos y enseñanzas.

A mis hermanas, Mishel y Maribel su presencia ha sido un impulso invaluable que fortaleció mi camino durante este proceso. Especialmente, a mi hermano Santi, el más pequeño de la casa, por su ternura, cariño, amor incondicional y puro, que ha sido inspiración y alegría en mi camino personal y académico.

De manera muy especial, dedico este trabajo al amor de mi vida, Ismael, por su paciencia, compañía y apoyo incondicional. Gracias por repetirme siempre “Ten fe” cuando más lo necesitaba, por ser luz en los momentos de oscuridad y refugio en mis dudas. Fuiste quien me sostuvo cuando flaqueaban mis fuerzas, quien me ayudo a reencontrarme conmigo misma y creer nuevamente en mis capacidades. Tu presencia ha sido una fuente constante de fortaleza, confianza, y este logro también es reflejo de tu amor y entrega.

Silvia Toaquiza

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarme la oportunidad de formarme en una institución académica de tan alto nivel, que me ha permitido adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para enfrentar los retos profesionales.

Mi más profundo agradecimiento a los docentes de la carrera de Turismo, por su dedicación, apoyo y valiosas enseñanzas, que han sido fundamentales para la realización de esta tesis y para mi desarrollo académico y personal.

Agradezco igualmente a mis queridos amigos Davidson, Ronnal, Jenny y Evelyn, quienes con su amistad, apoyo incondicional y motivación constante, han sido una fuente importante de fortaleza durante todo este proceso. Gracias por estar siempre allí, ofreciendo palabras de aliento y por compartir este camino conmigo.

A todos ustedes, mi más sincero reconocimiento y gratitud.

Silvia Toaiza

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA	
DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL	
CERTIFICADO ANTI PLAGIO	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
ÍNDICE DE TABLAS	
ÍNDICE DE GRÁFICOS	
RESUMEN	
ABSTRACT	
CAPÍTULO I.	18
Introducción.....	18
Planteamiento del problema	20
Formulación del Problema.....	21
Problema general	21
Problemas específicos.....	21
Justificación	21
Justificación teórica	21
Justificación práctica	21
Justificación metodológica	22
Objetivo	22
Objetivo General.....	22
Objetivos Específicos	22
Hipótesis	22
Hipótesis general	22

Hipótesis específicas.....	23
Hipótesis específicas 1.....	23
Hipótesis específicas 2.....	23
Hipótesis específicas 3.....	23
CAPÍTULO II.....	24
Marco Teórico	24
Estado del arte	24
Marco Filosófico o Epistemológico de la investigación	26
Estado del Arte Variable Independiente: Potencial Gastronómico	26
Bases Teóricas	27
Marco Teórico Variable Independiente: Potencial Gastronómico	27
Dimensión 1. Recursos gastronómicos.....	27
Indicador 1. Ingredientes locales	27
Indicador 2. Saberes ancestrales	27
Indicador 3. Técnicas ancestrales	28
Dimensión 2. Capacidad de atracción	28
Indicador 1. Atributos turísticos	29
Indicador 2. Destinos seguros.....	29
Indicador 3. Gastronomía local	29
Dimensión 3. Desarrollo local	29
Indicador 1. Cooperación comunitaria	29
Indicador 2. Bienestar familiar	29
Indicador 3. Identidad territorial.....	30
CAPÍTULO III.....	31
Metodología.....	31
Métodos	31
Tipo de Investigación.	31

Investigación descriptiva	31
Diseño de la investigación	31
Diseño no experimental	32
Técnicas de recolección de datos.....	32
Entrevista cualitativa	32
Encuesta cuantitativa	32
Instrumentos de investigación	32
Cuestionario.....	33
Guía de Entrevista	33
Población de estudio y Tamaño de Muestra.....	33
Población	33
Muestra	33
Métodos de Análisis	34
Análisis cuantitativo	34
Análisis cualitativo	34
Validez de los instrumentos.....	34
Confiabilidad de los instrumentos	35
CAPÍTULO IV.....	37
Resultados y Discusiones	37
Análisis e interpretación de resultados	37
Resultados de la variable independiente: Potencial Gastronómico	37
Comprobación de hipótesis	43
Hipótesis general: Potencial gastronómico.....	43
Hipótesis específica	44
Hipótesis especifica 1: Recursos gastronómicos	44
Hipótesis especifica 2: Capacidad de atracción.....	45
Hipótesis especifica 3: Desarrollo local	46

Discusión	46
Análisis FODA	48
CAPÍTULO V.	50
Conclusiones y Recomendaciones	50
Conclusiones.....	50
Recomendaciones	51
CAPÍTULO VI.	52
Propuesta	52
Tema	52
Introducción.....	52
Objetivos.....	52
Objetivo general	52
Objetivos específicos.....	52
Justificación	53
Metodología.....	53
Desarrollo de la propuesta	54
Elaboración del recetario	54
Colada de máquina.....	58
Chapo.....	58
Colada de máquina con carne de borrego	59
Licor de máquina	59
Alfajores de máquina	60
Barras energéticas con máquina.....	60
Helado de máquina.....	61
Muffins de máquina con frutos secos	61
Resultado	62
Recetario a base de máquina.....	62

BIBLIOGRAFÍA	63
ANEXOS	69
Anexo 1. Respaldo institucional	69
Anexo 2. Certificado emitido por el GAD Parroquial Zumbahua.....	70
Anexo 3. Árbol de problemas.....	71
Anexo 4. Matriz de Operacionalización	72
Anexo 5. Matriz de consistencia	73
Anexo 6. Formato de encuesta	74
Anexo 7. Forma de entrevista.....	76
Anexo 8. Tabulación y gráficos de la encuesta aplicada a los habitantes de la parroquia Zumbahua.....	78
Anexo 9: Evidencias fotográfica – encuesta y entrevista	90
Anexo 10. Evidencias fotográficas - recolección de información acerca de la producción de la máchica.....	91
Anexo 11. Evidencias fotográficas – elaboración de recetas a base de la máchica.	92
Anexo 12. Recetario digital / Recetas a base de máchica – Código QR	93

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Fiabilidad	36
Tabla 2. Resultados de la encuesta aplicada a habitantes de la parroquia Zumbahua.....	37
Tabla 3. Entrevista 1 realizado a Guillermo Cuchiparte Pastuña	39
Tabla 4. Entrevista realizada a Juan Cuchiparte Ante	41
Tabla 5. Análisis FODA	48
Tabla 6. Cronograma del proceso de producción de la máchica	56
Tabla 7. Cronograma para la elaboración de recetas a base de máchica	57
Tabla 8. Colada de máchica - Ingredientes y costos.....	58
Tabla 9. Chapo – Ingredientes y costos	58
Tabla 10. Colada de máchica con carne de borrego – Ingredientes y costos	59
Tabla 11. Licor de máchica- Ingredientes y costos	59
Tabla 12. Alfajores de máchica – Ingredientes y costos	60
Tabla 13. Barras energéticas con máchica – Ingredientes y costos	60
Tabla 14. Helado de máchica- Ingredientes y costos	61
Tabla 15. Muffins de máchica con frutos secos- Ingredientes y costos	61
Tabla 16. Género	78
Tabla 17. Edad.....	79
Tabla 18. Nivel de instrucción.....	80
Tabla 19. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de los ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos?	81
Tabla 20. ¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas tradicionales propias del territorio entre las nuevas generaciones?	82
Tabla 21. ¿Qué tan importante considera usted la conservación de recetas tradicionales como parte del patrimonio cultural local?	83
Tabla 22. ¿Qué tan importante considera usted los atributos turísticos de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas?.....	84
Tabla 23. ¿Qué tan importante considera usted que el destino se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas?.....	85
Tabla 24. ¿Qué tan importante considera usted la participación de la gastronomía local en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino?	86
Tabla 25. ¿Qué tan importante considera usted la existencia de una dinámica de cooperación entre los habitantes de la localidad para fomentar el turismo en la zona ?.....	87

Tabla 26. ¿Qué tan importante considera usted que el turismo y la gastronomía contribuya al bienestar económico de las familias de la localidad ? 88

Tabla 27. ¿Qué tan importante considera usted el aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la identidad turística y gastronómica del lugar ? 89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Recetario digital.....	62
Gráfico 2. Género	78
Gráfico 3. Edad.....	79
Gráfico 4. Nivel de instrucción.....	80
Gráfico 5. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de los ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos?	81
Gráfico 6. ¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas tradicionales propias del territorio entre las nuevas generaciones?	82
Gráfico 7. ¿Qué tan importante considera usted los atributos turísticos de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas?	84
Gráfico 8. ¿Qué tan importante considera usted que el destino se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas?.....	85
Gráfico 9. ¿Qué tan importante considera usted la participación de la gastronomía local en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino?	86
Gráfico 10. ¿Qué tan importante considera usted la existencia de una dinámica de cooperación entre los habitantes de la localidad para fomentar el turismo en la zona ?.....	87

RESUMEN

El presente estudio analiza el potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. La investigación se llevó a cabo bajo un enfoque mixto, con un alcance descriptivo y un diseño no experimental de corte transversal. Para la recolección de información, se aplicaron encuestas a 267 habitantes y entrevistas a actores comunitarios involucrados en la producción y consumo de máchica, además de una revisión documental especializada.

Los resultados indican que la máchica posee un alto valor cultural, siendo reconocida como un elemento esencial de la identidad local. Además, se confirma que tiene el potencial para fortalecer tanto la oferta gastronómica como la turística de la parroquia. Se identificó que la comunidad considera crucial preservar las técnicas tradicionales de elaboración, los ingredientes locales y la transmisión de saberes ancestrales. A partir de estos hallazgos, se propone la creación de un folleto informativo que ayude a revalorizar la máchica, su difusión y su integración en las estrategias de desarrollo local.

Palabras clave: Potencial gastronómico, Máchica, Identidad local, Gastronomía, Turismo local.

ABSTRACT

This study analyses the gastronomic potential of the máquina as a traditional symbol of the parish of Zumbahua, canton Pujilí, province of Cotopaxi. The research was carried out under a mixed approach, with a descriptive scope and a non-experimental cross-sectional design. To collect information, surveys were administered to 267 inhabitants, interviews were conducted with community actors involved in the production and consumption of máquina, and a specialised documentary review was conducted. The results indicate that the máquina has a high cultural value, being recognised as an essential element of local identity. Furthermore, it is confirmed that it has the potential to strengthen both the gastronomic and tourist offer of the parish. The community identified it as crucial to preserve traditional production techniques, local ingredients, and the transmission of ancestral knowledge. Based on these findings, a proposal is made to create an information leaflet to help revalue the máquina, disseminate it, and integrate it into local development strategies.

Keywords: Gastronomic potential, Máquina, Local identity, Gastronomy, Local tourism.



Reviewed by:

Mgs. Hugo Romero
ENGLISH PROFESSOR
C.C. 0603156258

CAPÍTULO I.

Introducción

La máquina, un alimento tradicional hecho a base de cebada, había formado parte fundamental del patrimonio cultural de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, en la provincia de Cotopaxi. A lo largo de generaciones, fue un pilar en la alimentación diaria, proporcionando no solo un alto valor nutricional, sino también un importante significado cultural e histórico para la comunidad. Sin embargo, en los últimos años, se observó una disminución en su consumo y producción, especialmente entre las nuevas generaciones, lo que puso en riesgo su permanencia dentro de la gastronomía local. Este fenómeno fue consecuencia de la escasa valorización de la máquina y de la adopción de productos alimenticios foráneos que sustituyeron los ingredientes tradicionales.

El objetivo principal de este estudio fue determinar el potencial gastronómico de la máquina, analizando su influencia en la identidad local de la parroquia de Zumbahua. Para ello, se examinó su presencia histórica en la cocina ancestral y su contribución a la preservación cultural y nutricional de la comunidad. Este trabajo también buscó evidenciar la importancia de recuperar la valoración de la máquina, a través de la revalorización de sus derivados, lo cual fue crucial para fortalecer la identidad gastronómica local y promover el turismo cultural.

A lo largo de este estudio, se utilizó una metodología descriptiva, de tipo no experimental y con corte transversal, apoyada en la recolección de datos mediante entrevistas y encuestas a productores y habitantes locales, así como en una revisión documental especializada. El análisis se centró en la relevancia de la máquina, tanto desde el punto de vista nutricional como cultural, y su posible integración en estrategias de desarrollo local.

En el capítulo I, se desarrolló, la introducción el planteamiento del problema de investigación, se expusieron los objetivos generales y específicos del estudio, y se establecieron

las hipótesis que guiaron la investigación. Este capítulo proporcionó una visión general del tema y la importancia de la investigación sobre el potencial gastronómico de la máchica en la parroquia Zumbahua.

En el capítulo II, se realizó una revisión de los conceptos clave y las teorías relacionadas con la investigación. Además, se incluyó el marco filosófico y epistemológico que sustentó el trabajo, así como una revisión del estado del arte y las referencias bibliográficas que aportaron al contexto del estudio.

En el capítulo III, describió la metodología empleada en el estudio, detallando el tipo de investigación (descriptiva, no experimental y de corte transversal), el diseño del estudio, y las técnicas utilizadas para la recolección de datos, tales como encuestas y entrevistas. También se explicó cómo se operacionalizaron las variables y los instrumentos utilizados para garantizar la validez de los resultados.

En el capítulo IV, se presentaron y analizaron los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas realizadas a los productores y habitantes locales. En este capítulo se discutieron los hallazgos y se evaluaron a la luz de las hipótesis planteadas al inicio del estudio. Se analizó la percepción de la población sobre la máchica y su relación con la identidad local y la gastronomía de la parroquia.

En el capítulo V, presenta las conclusiones que resumieron los hallazgos más importantes y se presentaron recomendaciones prácticas para la revalorización de la máchica, orientadas a su conservación y promoción dentro de la comunidad de Zumbahua.

El capítulo VI, aquí se propuso la creación de un recetario que incluyera tanto las recetas tradicionales como innovadoras de la máchica, junto con información sobre su producción y sus beneficios nutricionales. Este recetario fue concebido como una herramienta para incentivar el consumo de la máchica, promover su inclusión en el turismo gastronómico y fortalecer su importancia cultural dentro de la comunidad.

Planteamiento del problema

Ecuador, un país multicultural y multiétnico, es reconocido tanto a nivel nacional como internacional por su diversa gastronomía. La utilización de ingredientes autóctonos en cada receta, acompañada de técnicas culinarias y utensilios tradicionales, brinda a los comensales una experiencia única que refleja la rica historia culinaria presente en cada rincón de este hermoso territorio nacional (Ministerio de Turismo, 2020).

La provincia de Cotopaxi es conocida local y nacionalmente por su rica gastronomía ancestral, su historia y sus tradiciones profundamente arraigadas (Díaz, 2024). No obstante, se ha observado un reemplazo progresivo de los productos autóctonos de la zona por aquellos que no lo son, debido a la creencia generalizada de que los productos extranjeros o provenientes de otras provincias son superiores. Como resultado, se ha producido una introducción e influencia de técnicas y el uso de productos foráneos que han reemplazado los procesos tradicionales y los ingredientes autóctonos en las preparaciones de los platos típicos de la provincia(Bonifaz & Chiluisa, 2020).

En la parroquia de Zumbahua, que comprende 13 comunidades y 15 sectores (PDYOT Zumbahua, 2025), la gastronomía destaca por su amplia variedad de platos tradicionales. Sin embargo, uno de los problemas que se ha identificado en esta área es la inexistencia de registros sobre el uso de productos autóctonos como la cebada, los mellokos, la mashua y las ocas, entre otros, en la preparación de los platos típicos de la parroquia (Macas, 2024).

La problemática observada con frecuencia en la parroquia está relacionada con la disminución del uso de productos andinos en la gastronomía tradicional. Esto se debe principalmente al cambio en los hábitos alimenticios, influenciados por otras culturas, principalmente europeas, que emplean más productos procesados y comidas rápidas. Este cambio ha llevado, a su vez, a la pérdida de las tradiciones culinarias andinas.

Formulación del Problema

Se define claramente el problema principal y los problemas específicos que guiarán la investigación.

Problema general

¿Cuál es el potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi?

Problemas específicos

1. ¿Cómo se manifiestan los recursos gastronómicos asociados a la máchica en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi ?
2. ¿Qué capacidad de atracción turística genera la máchica como símbolo tradicional dentro de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi?
3. ¿Qué propuesta puede diseñarse para contribuir al desarrollo local mediante la valorización de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi?

Justificación

Justificación teórica

Según Cáceres (2024), los productos gastronómicos tienen un valor identitario profundo en las comunidades, y este estudio busca explorar la incidencia de la máchica en la cultura local. Además, Concordancia (2025), señala que la máchica es un elemento esencial en la alimentación de los pobladores rurales de la parroquia, contribuyendo al mantenimiento de las tradiciones culinarias.

Justificación práctica

Este estudio contribuye al desarrollo turístico de Zumbahua. Según Gómez et al. (2024), la recuperación de elementos culturales como la máchica puede fortalecer el sentido de pertenencia local y ser aprovechada como herramienta de desarrollo turístico.

Justificación metodológica

El enfoque metodológico es viable gracias al respaldo bibliográfico y al trabajo de campo. Según Haro et al. (2024), las metodologías empleadas en esta investigación permiten obtener resultados confiables mediante la verificación de datos a través de entrevistas, encuestas y el análisis documental. El proyecto "La Cochita", ubicado en Zumbahua, proporciona un respaldo institucional crucial para la recuperación y promoción de la gastronomía local.

Objetivo

Objetivo General

Determinar el potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Objetivos Específicos

- 1.** Identificar los recursos gastronómicos asociados a la máquina presentes en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.
- 2.** Evaluar la capacidad de atracción cultural y turística que genera la máquina como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.
- 3.** Diseñar una propuesta orientada al desarrollo local mediante la valorización gastronómica y cultural de la máquina, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Hipótesis

Hipótesis general

$H_1:$ El potencial gastronómico de la máquina influye significativamente en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H_0 : El potencial gastronómico de la máchica no influye significativamente en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Hipótesis específicas

Hipótesis específicas 1

H_1 : Los recursos gastronómicos asociados a la máchica constituyen una base representativa para su valoración como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H_0 : Los recursos culinarios asociados a la máchica no constituyen una base representativa para su valoración como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Hipótesis específicas 2

H_1 : La máchica genera una alta capacidad de atracción cultural y gastronómico en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H_0 : La máchica no genera una alta capacidad de atracción cultural y gastronómico en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Hipótesis específicas 3

H_1 : Una propuesta basada en la valorización de la máchica contribuye significativamente al desarrollo local de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H_0 : Una propuesta basada en la máchica no contribuye significativamente al desarrollo local de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

CAPÍTULO II.

Marco Teórico

Estado del arte

El análisis del potencial gastronómico de la máchica permite comprender su valor cultural, histórico y alimentario dentro de la parroquia Zumbahua. El estudio de sus usos, propiedades y formas de preparación evidencia su influencia en la identidad local y su aporte a la gastronomía tradicional. La revisión bibliográfica facilita la identificación de oportunidades para revalorizar este producto ancestral y promover propuestas culinarias que respeten el patrimonio cultural y fortalezcan las prácticas alimentarias locales.

Según Omwamba et al. (2020), el extracto de grano de cebada tostada (*Hordeum vulgare L.*), fue evaluado por su actividad antioxidante tanto *in vitro* como *in vivo*. Los resultados mostraron que el extracto tiene una alta actividad antioxidante, evidenciada por su capacidad para quelar iones ferrosos, eliminar radicales hidroxilo y superóxido, y prevenir la peroxidación lipídica en el hígado. En ratones envejecidos, el extracto aumentó significativamente la capacidad antioxidante total (T-AOC) y mejoró las actividades de las enzimas antioxidantes superóxido dismutasa (SOD) y glutatión peroxidasa (GSH-Px), mientras que disminuyó los niveles de malondialdehído (MDA) y monoaminoxidasa (MAO) en comparación con los ratones de control. Estos resultados sugieren que el extracto de cebada tostada tiene un potencial antioxidante y efectos antienvejecimiento, respaldando su uso como antioxidante contra el estrés oxidativo.

En el estudio titulado “Uso de productos andinos en la gastronomía típica de la parroquia Zumbahua del cantón Pujilí”, Paredes (2024), analiza la presencia de productos andinos en la cocina local mediante un enfoque mixto, resaltando su importancia como parte de la identidad cultural y base de la alimentación tradicional.

Por su parte, Alpusig (2020), en el trabajo “La máquina: la elaboración, historia e importancia en la gastronomía del cantón Latacunga”, documenta el proceso artesanal de producción, el valor nutricional y los usos tradicionales y contemporáneos de la máquina. El autor señala que la máquina ha perdido protagonismo en la dieta cotidiana debido a procesos de aculturación y al escaso interés de las nuevas generaciones. Asimismo, se analizan los hábitos alimenticios, el análisis sensorial y los procesos artesanales de elaboración, destacando comunidades como Brazales, donde aún se conserva esta práctica tradicional.

Mafla (2021), en el proyecto titulado “Plan de negocio para crear una microempresa de galletas de máquina en el Distrito Metropolitano de Quito”, analiza la disminución del consumo de alimentos tradicionales frente a productos industrializados. La propuesta se orienta a la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de galletas a base de máquina como alternativas saludables, combinando investigación bibliográfica, trabajo de campo, análisis de mercado y evaluación financiera para establecer la viabilidad del emprendimiento.

Vega (2021), en el estudio “La máquina y la repostería”, analiza la aplicación de la máquina en preparaciones propias de la gastronomía ecuatoriana. La investigación adopta un enfoque cualitativo sustentando en pruebas sensoriales aplicadas a cuatro participantes no entrenados cuyos resultados evidencia la aceptación de cuatro postres elaborados a base de máquina y derivan en la elaboración de un recetario técnico.

Finalmente, Varela (2024), en el trabajo “Creación de masa madre a base de máquina y su aplicación en la panificación” propone la introducción de este ingrediente ancestral en proceso de fermentación natural.

El proyecto identifica como problemática la escasa innovación en el sector panadero respecto al uso de productos tradicionales. Desde una perspectiva experimental se demuestra la viabilidad de la masa madre elaborada con máquina.

Marco Filosófico o Epistemológico de la investigación

Desde una perspectiva epistemología, el potencial gastronómico se comprende como un constructo multidimensional que integra componentes culturales, económicos y territoriales. García y Zambrano (2023), define el potencial gastronómico como el valor que representa la oferta de alimentos y bebidas de un territorio, considerando su aporte cultural, turístico e identitario.

De manera complementaria, Zambrano et al. (2020), sostienen que el potencial gastronómico corresponde a la capacidad de una región o emprendimiento para posicionar su oferta culinaria como un recursos económico y cultural, sustentando en la calidad del producto, las técnicas de elaboración y las experiencias gastronómicas.

Desde este enfoque, el conocimiento sobre el potencial gastronómico no se limita únicamente a variables cuantificables, sino que incorpora una dimensiones interpretativa vinculada a la identidad local, los saberes tradicionales y la valorización sociocultural del territorio. Ambas posturas coindicen en reconocer al potencial gastronómico como un elemento estratégico para el fortalecimiento de la identidad local y la proyección territorial.

Estado del Arte Variable Independiente: Potencial Gastronómico

El potencial gastronómico ha sido abordado en una literatura como un componente estratégico para el desarrollo turístico y la valorización cultural de los territorios. Triviño et al. (2020), sostiene que el turismo se construye a partir de la historia, la cultura, la economía y la gastronomía, destacando que la cocina ancestral fortalece los vínculos culturales y enriquece la experiencia del visitante.

En esta misma línea, la Universitat Garlemany (2024), señala que el potencial gastronómico representa una capacidad latente que puede desarrollarse mediante la articulación de recursos culturales y servicios turísticos. Por su parte, Vera (2024), enfatiza la necesidad de

planificación estratégica, integración institucional y participación comunitaria para su sostenibilidad.

Bases Teóricas

Marco Teórico Variable Independiente: Potencial Gastronómico

Dimensión 1. Recursos gastronómicos

Guerrero (2020), señala que los recursos gastronómicos constituyen experiencias turísticas vinculadas al consumo de alimentos representativos de una cultura local, los cuales contribuyen a la valorización del patrimonio culinario .En este sentido, Mero (2021), indica que dichos recursos representan atractivos turísticos que impulsa el desplazamiento de turista y deben analizarse a partir de sus componentes culturales y funcionales.

Indicador 1. Ingredientes locales

Los ingredientes locales constituyen la base material de la gastronomía tradicionales y reflejan las condiciones geográficas, climáticas y productivas de un territorio. Mesón (2022), define los ingredientes locales como productos propios de una región que expresan la identidad cultural y las tradiciones culinarias de la comunidad, actuando como elementos diferenciadores frente a otras ofertas gastronómicas.

De forma complementaria, Padron (2023), señala que el uso de ingredientes locales fortalece la experiencia emocional del consumidor, al generar una percepción de autenticidad y cercanía cultural y contribuye al desarrollo de economías locales mediante el incentivo al consumo de productos de origen territorial.

Indicador 2. Saberes ancestrales

Los saberes ancestrales hacen referencia al conjunto de conocimientos tradicionales acumulados históricamente por las comunidades, los cuales se trasmitten de generación en generación. Villalva e Inga (2021), establecen que estos saberes integran conocimientos

vinculados a la gastronomía, la medicina tradicional y las prácticas de conservación de alimentos, constituyéndose en un pilar de la sostenibilidad cultural.

En el ámbito gastronómico, los saberes ancestrales permiten preservar técnicas, recetas y significados simbólicos asociados a la alimentación, fortaleciendo la identidad cultural del territorio. Su valorización contribuye a la protección del patrimonio cultural inmaterial y al posicionamiento de la gastronomía como un elemento distintivo dentro del turismo cultural.

Indicador 3. Técnicas ancestrales

Las técnicas ancestrales se entienden como prácticas tradicionales aplicadas en los procesos de elaboración gastronómica. Wisdom (2025), conceptualiza la técnica como un conjunto de métodos orientados a la obtención de resultados eficientes, mientras que Pineda (2022), señala que su adecuada aplicación mejora la calidad de los procesos productivos y preserva el valor cultural de las prácticas tradicionales.

Desde una perspectiva gastronómica, las técnicas ancestrales no solo cumplen una función operativa, sino también cultural, ya que refleja el conocimiento empírico de las comunidades y su relación con el territorio. Su preservación fortalece el valor patrimonial de la gastronomía local y enriquecen la experiencia turística.

Dimensión 2. Capacidad de atracción

La capacidad de atracción se entiende como la aptitud de un territorio o producto para generar interés y motivar la visita de turistas. Cáceres (2025), la describe como una cualidad que influye directamente en la decisión del visitante.

Salazar (2025), complementa esta definición al señalar que dicha capacidad depende de factores tangibles, como la infraestructura y los servicios, así como los factores intangibles, entre ellos la imagen, la identidad cultural y percepción de autenticidad. En este contexto, la gastronomía se convierte en un elemento clave para incrementar la atracción turística mediante experiencias sensoriales y culturales diferenciadas.

Indicador 1. Atributos turísticos

Los atributos turísticos corresponden a las características que un destino ofrece y que son valorados por los visitantes durante su experiencia. Ramírez (2023), indica que estos atributos incluyen aspectos culturales, naturales y gastronómicos, cuya adecuada gestión contribuyen al posicionamiento competitivo del destino.

Indicador 2. Destinos seguros

Los destinos seguros se caracterizan por ofrecer condiciones adecuadas de infraestructura, servicios y gestión que garantizan una experiencia satisfactoria. Infante (2024), sostiene que la seguridad constituye un factor determinante en la elección del destino.

Indicador 3. Gastronomía local

La gastronomía local representa una manifestación cultural que integra prácticas culinarias, productos tradicionales y saberes comunitarios. Menor-Campos et al. (2022), afirma que la gastronomía local actúa como un motivador de interacción cultural entre el turismo y la comunidad anfitriona, favoreciendo la valoración del patrimonio gastronómico.

Dimensión 3. Desarrollo local

El desarrollo local se concibe como un proceso integral orientado al fortalecimiento de las capacidades económicas, sociales y culturales de un territorio .Quishpe (2024), lo define como un proceso que promueve el uso responsable de recursos y el fortalecimiento de la identidad social a través de la participación activa de la comunidad.

Indicador 1. Cooperación comunitaria

La cooperación comunitaria se refiere a la participación conjunta de los actores locales en la gestión y aprovechamiento de los recursos turísticos. Chávez (2025), sostiene que la cooperación comunitaria promueve la sostenibilidad y la corresponsabilidad turística, facilitando la articulación entre comunidades, sector público y privado.

Indicador 2. Bienestar familiar

El bienestar familiar se relaciona con la mejora de las condiciones de vida de los hogares incluyendo aspectos sociales, económicos y emocionales. Carabalí (2021), señala que el bienestar familiar se refleja en condiciones favorables que contribuyen a la estabilidad y calidad de vida de las familias, siendo el turismo gastronómico una actividad que puede generar ingresos y fortalecer la cohesión social.

Indicador 3. Identidad territorial

La identidad territorial comprende el conjunto de valores, simbólicos y significados que las comunidades atribuyen a su espacio geográfico. Valencia (2023), sostiene que el territorio integra elementos físicos y simbólicos que configuran una identidad cultural compartida, la cual se fortalecen mediante la valorización de la gastronomía local y los saberes tradicionales.

CAPÍTULO III.

Metodología

Métodos

La presente investigación se sustenta en un enfoque mixto, que combina tanto el análisis cualitativo como el cuantitativo para abordar de manera integral el estudio del potencial gastronómico de la máquina. De acuerdo con Trigo (2020), el enfoque mixto permite combinar lo mejor de ambos mundos al incluir tanto los datos descriptivos como las interpretaciones profundas de los fenómenos observados. Por un lado, se realizó un análisis cualitativo para recoger información profunda sobre las percepciones, experiencias y saberes locales sobre la máquina. Por otro, se empleó un análisis cuantitativo para medir la percepción general de la comunidad sobre el consumo y la importancia de la máquina como parte de la gastronomía local y su potencial turístico.

Tipo de Investigación.

Investigación descriptiva

La investigación es de tipo descriptivo, con un enfoque no experimental. Según Stewart (2025), el estudio descriptivo tiene como finalidad caracterizar las variables de estudio sin intervenir directamente en ellas. El propósito principal de este estudio fue describir el potencial gastronómico de la máquina y su impacto en la identidad cultural de la parroquia Zumbahua, sin manipular ninguna variable.

A pesar de que se realizaron actividades prácticas, como la producción de máquina y la creación de productos derivados (colada, alfajores, barras energéticas, entre otros), el estudio se centró en documentar estos procesos y analizar su influencia cultural y social dentro de la comunidad, siguiendo el enfoque de Alban et al. (2020), sobre estudios no experimentales.

Diseño de la investigación

Diseño no experimental

El diseño adoptado es no experimental y de corte transversal. Según Manterola et al. (2023), el enfoque de corte transversal permite recoger datos en un único momento del tiempo y analizarlos de forma descriptiva. Este diseño es adecuado para estudiar fenómenos tal como ocurren, sin intervenir en su desarrollo. En este caso, se recopiló información sobre la práctica de la máchica y su rol cultural en Zumbahua sin alterar las condiciones naturales de la comunidad.

Técnicas de recolección de datos

Para obtener información sobre la percepción, el uso y la valoración de la máchica en Zumbahua, se emplearon dos técnicas de recolección de datos:

Entrevista cualitativa

Se realizaron entrevistas semiestructuradas con productores y actores clave de la comunidad para obtener información sobre las prácticas tradicionales de producción de la máchica, las técnicas ancestrales de elaboración, y la importancia cultural de este producto. Según Zúñiga et al. (2023), la entrevista cualitativa permite explorar las percepciones y experiencias de los participantes de manera profunda y detallada.

Encuesta cuantitativa

Se aplicaron encuestas estructuradas a una muestra de 267 habitantes de la parroquia Zumbahua. Las preguntas fueron diseñadas para medir la percepción de la comunidad sobre la máchica, su valor como símbolo cultural y su relación con el turismo gastronómico. Según Barreto (2020), la encuesta permite obtener datos estructurados y medibles que facilitan el análisis estadístico de la variable de estudio.

Instrumentos de investigación

Se utilizaron los siguientes instrumentos para recolectar los datos necesarios para la investigación:

Cuestionario

Un cuestionario estructurado con preguntas cerradas y una escala de Likert de 5 puntos.

Este instrumento se utilizó en la encuesta aplicada a los habitantes de la parroquia para medir su percepción sobre la máquina y su importancia cultural. Parrales et al. (2023), resaltan que el cuestionario permite organizar y analizar la información de manera sistemática.

Guía de Entrevista

Una guía de entrevista fue elaborada para guiar las entrevistas cualitativas con los productores de máquina. Esta guía permitió explorar en profundidad sus conocimientos sobre la producción de máquina y su relación con las tradiciones locales, siguiendo las recomendaciones de González & Sánchez (2022), para la formulación de entrevistas cualitativas.

Población de estudio y Tamaño de Muestra

Población

La población de estudio estuvo conformada por habitantes de las comunidades Zumbahua (Centro), Cocha Centro y Ponce Quilotoa, con un total de 863 habitantes (GADPZ, 2024). Para determinar el tamaño de la muestra, se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, resultando en una muestra de 267 personas calculada mediante el método de muestreo aleatorio estratificado.

Muestra

Para el cálculo del tamaño de la muestra se utilizó la fórmula para poblaciones finitas:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N-1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (863 habitantes)

Z = Nivel de confianza del 95% (1,96)

p = Probabilidad de ocurrencia (0,5)

q = Probabilidad de no ocurrencia (0,5)

e = margen de error permitido (0,05)

Sustituye los valores en la fórmula:

$$n = \frac{863 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 (863-1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{863 * 3.8416 * 0,25}{2.155 + 0.9604}$$

$$n = \frac{829.1252}{3.1154}$$

$$n = 266,2$$

$$n = 267$$

Por lo tanto, la muestra estuvo conformada por 267 habitantes de la parroquia Zumbahua.

Métodos de Análisis

Análisis cuantitativo

Los datos recolectados a través de la encuesta fueron analizados utilizando estadística descriptiva (frecuencias, porcentajes y medidas de tendencia central). Para ello, se empleó el software IBM SPSS Statistics.

Análisis cualitativo

Las entrevistas fueron transcritas y analizadas mediante **análisis de contenido**. Se identificaron temas y patrones clave relacionados con la producción, consumo y valoración de la máquina, los cuales fueron codificados y categorizados.

Validez de los instrumentos

Para garantizar la validez de los instrumentos de recolección de datos, se realizó una validación de contenido mediante juicio de experto. Los instrumentos fueron revisados por el tutor de la tesis Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero quien verificó que las preguntas fueran claras, pertinentes y apropiadas para los objetivos del estudio.

Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos se evaluó utilizando el coeficiente Alfa de Cronbach. El cuestionario obtuvo un valor de $\alpha = 0,863$, lo que indica una buena confiabilidad y asegura que los resultados obtenidos son consistentes y replicables. Según Colorado (2024), el Alfa de Cronbach es uno de los métodos más utilizados para evaluar la consistencia interna de los instrumentos.

Tabla 1.

Rango de interpretación del Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	Consistencia Interna
$\alpha > 0.9$	Excelente
$\alpha > 0.8$	Buena
$\alpha > 0.7$	Aceptable
$\alpha > 0.6$	Cuestionable
$\alpha > 0.5$	Pobre
$\alpha < 0.5$	Inaceptable

Nota. Rangos de interpretación del Alfa de Cronbach adaptados de (Pérez, 2022)

El análisis de confiabilidad del instrumento correspondiente a la variable independiente potencial gastronómico, aplicado a los habitantes de la parroquia de Zumbahua, se realizó mediante el software IBM SPSS Statistics, obteniéndose los siguientes resultados:

El resultado obtenido del programa SPSS es de:

Tabla 1.

Fiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de	
Cronbach	N de elementos

,863	9
------	---

Nota. Resultados obtenidos mediante el software IBM SPSS Statistics.

Con base en la escala de interpretación, el valor obtenido de $\alpha = 0,863$ indica que el instrumento presenta una confiabilidad buena, lo que evidencia una adecuada consistencia interna y respaldo su aplicación en la presente investigación.

CAPÍTULO IV.

Resultados y Discusiones

Análisis e interpretación de resultados

El presente capítulo analiza e interpreta los resultados obtenidos mediante de la aplicación de encuestas a los habitantes de la parroquia Zumbahua, con el fin de comprender el potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional del territorio. Para ello, se consideran las dimensiones: recursos gastronómicos, capacidad de atracción y desarrollo local.

Resultados de la variable independiente: Potencial Gastronómico

Resumen e interpretación de resultados – variable independiente: Potencial Gastronómico

Encuesta

Tabla 2.

Resultados de la encuesta aplicada a habitantes de la parroquia Zumbahua.

Nº	ÍTEM	INTERPRETACIÓN	
		INFORMACIÓN GENERAL	
a)	Género	Respecto al género, el 50,2 % de los encuestados corresponde al sexo femenino (134 personas), mientras que el 49,8 % corresponde al sexo masculino (133 personas), evidenciándose una distribución equilibrada en la muestra.	
b)	Edad	En relación con la edad, el grupo predominante se ubica entre 29 y 39 años (36,0 %), seguido del rango de 40 a 50 años (25,1 %) y de 18 a 28 años (23,6 %). El grupo de adultos mayores de 62 años representó el 2,6 %, lo cual evidencia una mayor participación de población económicamente activa.	
c)	Nivel de instrucción	En cuanto al nivel de instrucción, el mayor porcentaje corresponde a educación secundaria (37,5 %), seguido de técnico-tecnológico superior (20,2 %), educación universitaria (19,5 %), educación primaria (19,1 %) y posgrado (3,7 %).	
RECURSOS CULINARIOS			
1)	¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos?	El 47,2 % de los encuestados considera “Muy importante” la utilización de ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos, mientras que el 27,3 % lo califica como “Importante”. Por su parte, el 24,0 % mantiene una postura neutral y el 1,5 % lo considera “Poco importante”. Estos resultados indican una valoración ampliamente positiva hacia el uso de ingredientes locales en la gastronomía tradicional.	
2)	¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas tradicionales propias del territorio entre las nuevas generaciones?	En relación con la preservación de técnicas tradicionales, el 39,0 % de los participantes las considera “Muy importante”, el 28,5 % “Importante”, el 29,0 % “Neutral” y el 3,0 % “Poco importante”. Los datos reflejan una percepción favorable hacia la conservación de estas técnicas como parte del legado cultural del territorio.	

3)	¿Qué tan importante considera usted la conservación de recetas tradicionales como parte del patrimonio cultural local?	Respecto a la conservación de recetas tradicionales, el 35,2 % de los encuestados las califica como “Muy importante”, el 32,6 % como “Importante”, el 25,8 % como “Neutral” y el 3,0 % como “Poco importante”. Estos resultados evidencian que la mayoría reconoce el valor de las recetas tradicionales como parte del patrimonio cultural local.
CAPACIDAD DE ATRACCIÓN		
4	¿Qué tan importante considera usted los atributos turísticos de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas?	El 35,2 % de los encuestados considera “Muy importante” que los atributos turísticos de la localidad sean suficientes para atraer turistas, mientras que el 32,6 % los califica como “Importante”. El 27,7 % mantiene una posición neutral, el 3,4 % los considera “Poco importante” y el 1,1 % “Nada importante”. Estos resultados indican una percepción mayoritariamente positiva sobre el potencial turístico del territorio.
5	¿Qué tan importante considera usted que el destino se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas?	El 48,7 % de los participantes considera “Muy importante” que el destino sea percibido como seguro, el 24,0 % lo califica como “Importante”, el 21,7 % como “Neutral”, el 4,9 % como “Poco importante” y el 0,75 % como “Nada importante”. Los datos reflejan que la seguridad es un factor clave en la atracción turística del destino.
6	¿Qué tan importante considera usted la participación de la gastronomía local en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino?	El 46,1 % de los encuestados considera “Muy importante” la participación de la gastronomía local en ferias y eventos, el 24,0 % la califica como “Importante”, el 22,8 % como “Neutral”, el 4,9 % como “Poco importante” y el 2,2 % como “Nada importante”. Estos resultados evidencian una alta valoración de estas estrategias para fortalecer la competitividad del destino.
DESARROLLO LOCAL		
7	¿Qué tan importante considera usted la existencia de una dinámica de cooperación entre los habitantes de la localidad para fomentar el turismo en la zona ?	El 46,8 % de los encuestados considera “Muy importante” la cooperación entre los habitantes para fomentar el turismo, el 22,1 % la califica como “Importante”, el 27,7 % como “Neutral”, el 3,4 % como “Poco importante” y el 3,0 % como “Nada importante”. Estos resultados reflejan una percepción favorable hacia la cooperación comunitaria como eje del desarrollo local.
8	¿Qué tan importante considera usted que el turismo y la gastronomía contribuya al bienestar económico de las familias de la localidad ?	El 38,2 % de los participantes considera “Muy importante” que el turismo y la gastronomía contribuyan al bienestar económico de las familias, el 36,0 % lo califica como “Importante”, el 22,8 % como “Neutral”, el 2,2 % como “Poco importante” y el 0,75 % como “Nada importante”. Los datos evidencian una valoración positiva del impacto económico del turismo gastronómico.
9	¿Qué tan importante considera usted el aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la identidad territorial y gastronómica del lugar ?	El 50,2 % de los encuestados considera “Muy importante” el aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la identidad territorial y gastronómica, el 30,7 % lo califica como “Importante”, el 16,5 % como “Neutral”, el 1,5 % como “Poco importante” y el 1,1 % como “Nada importante”. Estos resultados confirman una alta valoración de la identidad territorial asociada a la gastronomía local.

Nota. Elaboración propia a partir de la encuesta aplicada a los habitantes de la parroquia

Zumbahua (2025).

Entrevista 1.

Tabla 3.

Entrevista 1 realizado a Guillermo Cuchiparte Pastuña

No.	Pregunta	Interpretación
1	Nombre y cargo que posee	Mi nombre es Guillermo Cuchiparte Pastuña, tengo 65 años de edad y nací en la comunidad de La Cocha, perteneciente a la parroquia Zumbahua. Me considero una persona trabajadora y honesta, valores que aprendí de mis padres. Pertenezco a la cultura Panzaleo y mi oficio es trillador de cebada.
POTENCIAL GASTRONÓMICO		
2	¿De qué manera el potencial gastronómico de la máquina influye en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi?	La máquina influye en su reconocimiento como símbolo tradicional porque forma parte de las recetas típicas y representa la identidad cultural de la parroquia. Su uso constante en la gastronomía local y en la preparación de platos tradicionales permite que la población la identifique como un elemento propio de Zumbahua y la valore como parte fundamental de su cultura.
RECURSOS GASTRONÓMICOS		
3	¿Qué papel ocupa la máquina entre los ingredientes locales de la parroquia de Zumbahua utilizados en la preparación de platos tradicionales? ¿Podría mencionar algunos ejemplos y explicar su relevancia cultural y culinaria?	Desde que tengo memoria, la máquina ha sido uno de los alimentos básicos con los que nuestros padres nos criaron. Era común que en la mesa existiera un recipiente lleno de máquina, del cual se tomaba cada mañana para preparar el tradicional chapo, con una consistencia media que permitía formar los llamados “diablitos”, los cuales se consumían con agua de panela. Al mediodía se ingerían los llamados “atrancones”, que consistían en comer máquina espesa rápidamente. En la actualidad, los jóvenes ya no la consumen de la misma forma; por ejemplo, mis hijos preparan coladas, sopas o galletas, pero el chapo ya no es frecuente.
4	¿Cómo se transmiten los conocimientos y técnicas ancestrales relacionadas con la preparación de la máquina dentro de su familia o comunidad? ¿Siguen presentes esas prácticas?	Los conocimientos los heredé de mi madre, quien nos enseñó a reconocer la cebada adecuada y a preparar la máquina de forma tradicional. Estas técnicas siguen presentes y deseo transmitirlas a mis hijos. En mi generación, la mayoría consumía máquina, salvo quienes, con el paso de los años, fueron diagnosticados con enfermedades como la diabetes. En mi caso, dejé de consumirla regularmente por motivos de salud, aunque ocasionalmente aún la consumo en pequeñas cantidades.
5	¿Considera usted que la parroquia Zumbahua valora y conserva la máquina como parte esencial de sus saberes tradicionales como parte del patrimonio cultural? ¿Por qué?	Recuerdo que, cuando era niño, la comunidad valoraba y conservaba la máquina porque representaba la identidad de Zumbahua y había sido utilizada por generaciones. Mis padres adquirían máquina en el centro parroquial, en la plaza, donde llegaban camiones con harinas provenientes de San Felipe, lugar donde tradicionalmente se han asentado los molineros. Desde allí se abastece gran parte de la máquina que se consume no solo en la provincia de Cotopaxi, sino también en Tungurahua.

CAPACIDAD DE ATRACCIÓN

- 6 ¿Cree que el uso de productos tradicionales como la máchica fortalecen los atributos turísticos de la parroquia Zumbahua? ¿Podría mencionar los atractivos principales y que aspectos cree que podría mejorarse?
- Entre los principales atractivos de la zona se encuentran la Cueva del Inca, Shalalá, la laguna de Quilotoa, el cañón del río Toachi, Cóndor Matzi, el mirador Tiklan y el cerro Amina. Existen otros atractivos que aún no son reconocidos. Considero que sería positivo implementar una ruta de la máchica, ya que los turistas nacionales y extranjeros muestran interés en conocer el proceso de elaboración, desde la semilla de la cebada hasta la obtención de la harina y su característico aroma tostado.
- 7 ¿Considera usted que el destino como lo es la parroquia Zumbahua, con su gastronomía tradicional basada en máchica, ofrece condiciones adecuadas de seguridad y comodidad para atraer diferentes segmentos de turistas?
- Sí, Zumbahua es un lugar tranquilo y su gente es amable y acogedora con los turistas nacionales y extranjeros. Los visitantes pueden caminar por el centro con tranquilidad; sin embargo, como en cualquier lugar del país, no es recomendable hacerlo a altas horas de la noche. Los turistas extranjeros manifiestan sentirse cómodos, incluso en los mercados y ferias, señalando que el ambiente transmite paz.
- 8 ¿De qué manera está presente la máchica en la gastronomía local, en espacios como ferias o evento culturales y como considera que estas acciones contribuyen a posicionar a Zumbahua como un destino competitivo tanto turístico como culturalmente?
- Considero que la máchica puede posicionar a la parroquia Zumbahua como un destino atractivo, ya que combina gastronomía, cultura y tradición. Esto permitiría ofrecer al turista nacional y extranjero experiencias únicas, como recorridos o visitas de un día completo, fortaleciendo la economía local y preservando las costumbres relacionadas con este producto tradicional.
-

DESARROLLO LOCAL

- 9 ¿Considera usted el fomento de la cooperación entre habitantes de la localidad para el fortalecimiento de la identidad cultural?
- Considero que el GAD Parroquial de Zumbahua podría organizar talleres de cocina tradicional, ferias gastronómicas o rutas culinarias, donde se muestre el proceso artesanal de elaboración de la máchica y la creación de productos innovadores. Asimismo, los concursos de recetas tradicionales permitirían fortalecer el vínculo de la comunidad con su cultura.
- 10 ¿Considera usted que el fomento del turismo gastronómico basado en productos como la máchica ha mejorado en el bienestar económico de las familias y/o en la comunidad? ¿De qué manera?
- La máchica puede atraer turistas interesados en la gastronomía tradicional y en vivir experiencias culturales, lo que contribuiría a fortalecer la economía de las familias, generar empleo y posicionar a Zumbahua como un destino turístico diferenciado.
- 11 ¿De qué manera se están manejando los recursos naturales, culturales e históricos del territorio para reforzar la identidad turística y realzar la gastronomía tradicional?
- El GAD Parroquial de Zumbahua realiza eventos y ferias donde presenta a la máchica como un producto autóctono; sin embargo, los turistas desean conocer todo el proceso, desde la siembra hasta el molido. En la comunidad de La Cocha existe el emprendimiento “La Cochita”, que desarrolla este proceso, aunque aún presenta limitaciones en aspectos como el sabor y la presentación de sus productos.
-

Nota. Entrevistas realizadas por Silvia Toaquiza a un actore clave de la parroquia Zumbahua (2025).

Entrevista 2.

Tabla 4.

Entrevista realizada a Juan Cuchiparte Ante

No.	Pregunta	Interpretación
1	Nombre y cargo que posee	Mi nombre es Juan Cuchiparte Ante, tengo 43 años de edad y soy nacido en el centro de la parroquia Zumbahua. Me caracterizo por ser una persona humilde y trabajadora. Pertenezco y represento con orgullo a la cultura Panzaleo, y mi oficio es productor de cebada.
POTENCIAL GASTRONÓMICO		
2	¿De qué manera el potencial gastronómico de la máquina influye en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi?	La máquina se convierte en un símbolo tradicional porque es un ingrediente que identifica al lugar, ya que representa sus costumbres, su forma de cocinar y su herencia cultural. Su importancia en la gastronomía local hace que la población la valore y la identifique como parte fundamental de su identidad local.
RECURSOS GASTRONÓMICOS		
3	¿Qué papel ocupa la máquina entre los ingredientes locales de la parroquia de Zumbahua utilizados en la preparación de platos tradicionales? ¿Podría mencionar algunos ejemplos y explicar su relevancia cultural y culinaria?	La máquina siempre ha estado presente en mi vida, ya que ha sido utilizada por generaciones en recetas familiares como el tradicional chapo. Recuerdo que era común encontrar una funda de máquina en la mesa, donde cada mañana mis hermanos y yo preparábamos nuestro chapo, elaborado con agua aromática, agua de panela, café negro o leche. Considero que la máquina es importante porque no solo aporta nutrición y sabor, sino que también mantiene vivos los recuerdos de la infancia y el vínculo con nuestras raíces culturales.
4	¿Cómo se transmiten los conocimientos y técnicas ancestrales relacionadas con la preparación de la máquina dentro de su familia o comunidad? ¿Siguen presentes esas prácticas?	Los conocimientos sobre la máquina los heredé de mis padres, quienes siempre me hablaron de su valor cultural y me enseñaron el proceso de preparación. A ellos, a su vez, les enseñaron sus padres. Este aprendizaje no se adquiere de manera inmediata, ya que implica varias etapas: sembrar, cosechar, seleccionar la cebada, trillarla, limpiarla, tostarla, frotarla, zarandearla, molerla y cernirla. El paso más importante es el tostado, porque requiere controlar el fuego para evitar que la cebada se queme. Estas técnicas siguen presentes en mí y tengo la intención de transmitirlas a mis hijos, ya que considero que practicarlas es una forma de preservar mi cultura.
5	¿Considera usted que la parroquia Zumbahua valora y conserva la máquina como parte esencial de sus saberes tradicionales como parte del patrimonio cultural? ¿Por qué?	Sí, considero que valorar y conservar la máquina es muy importante, ya que forma parte esencial de las recetas tradicionales y de la identidad cultural de la parroquia. Mantener viva la práctica de elaborar máquina no solo preserva la receta, sino también la historia y el sabor auténtico de Zumbahua. Para mí, la máquina es un ingrediente fundamental porque nos conecta con nuestras raíces y nos diferencia de otros lugares.
CAPACIDAD DE ATRACCIÓN		

-
- 6** ¿Cree que el uso de productos tradicionales como la máchica fortalecen los atributos turísticos de la parroquia Zumbahua? ¿Podría mencionar los atractivos principales y que aspectos cree que podría mejorarse?
- Sí, los productos tradicionales fortalecen los atributos turísticos de Zumbahua. Cuando los turistas extranjeros prueban la gastronomía local elaborada a base de máchica, sienten que están conociendo algo propio del lugar, lo que hace que la experiencia sea más significativa. Entre los atractivos que conozco se encuentran la laguna de Quilotoa, el cañón del río Toachi, Condor Matzi, Shalalá, el cerro Amina y la Cueva del Inca, aunque existen otros que aún no son reconocidos. Considero que sería positivo promover más platos innovadores a base de máchica para despertar mayor interés turístico.
-
- 7** ¿Considera usted que el destino como lo es la parroquia Zumbahua, con su gastronomía tradicional basada en máchica, ofrece condiciones adecuadas de seguridad y comodidad para atraer diferentes segmentos de turistas?
- Si, Zumbahua es un lugar acogedor, con personas amables y tranquilas. Ofrece condiciones adecuadas de seguridad y comodidad para recibir a los turistas. Los visitantes pueden caminar por el centro con tranquilidad y acceder a servicios de alojamiento y alimentación, aunque no es recomendable hacerlo hasta altas horas de la noche. Los turistas extranjeros comentan que se sienten cómodos y tranquilos, incluso en los mercados.
-
- 8** ¿De qué manera está presente la máchica en la gastronomía local, en espacios como ferias o evento culturales y como considera que estas acciones contribuyen a posicionar a Zumbahua como un destino competitivo tanto turístico como culturalmente?
- Considero que la máchica puede posicionar a la parroquia Zumbahua como un lugar atractivo para visitar, ya que combina gastronomía, cultura y tradición. Esto permite ofrecer al turista nacional y extranjero recorridos o visitas de un día completo con experiencias únicas. De esta manera, se fortalece la economía local y se preservan las costumbres relacionadas con la máchica, reforzando la identidad cultural y el atractivo turístico de la parroquia.

DESARROLLO LOCAL

- 9** ¿Considera usted el fomento de la cooperación entre habitantes de la localidad para el fortalecimiento de la identidad cultural?
- Creo que la cooperación debe iniciar desde la autoridad local, el GAD Parroquial de Zumbahua, en conjunto con productores, emprendedores y la comunidad. Si todos trabajan de manera articulada, la máchica puede consolidarse como un símbolo tradicional auténtico de la parroquia. Además, es fundamental que las escuelas y las familias participen en la transmisión del valor cultural de la máchica.
-
- 10** ¿Considera usted que el fomento del turismo gastronómico basado en productos como la máchica ha mejorado en el bienestar económico de las familias y/o en la comunidad? ¿De qué manera?
- Sí, considero que ayudaría significativamente. Al impulsar el turismo gastronómico con productos tradicionales a base de máchica, se generarían ingresos directos para las familias. Los productores podrían vender más, los emprendedores desarrollar nuevos productos y los restaurantes atraer mayor cantidad de visitantes, lo que contribuiría a la generación de empleo y al fortalecimiento de la economía local.
-
- 11** ¿De qué manera se están manejando los recursos naturales, culturales e históricos del territorio para reforzar la identidad turística y realzar la gastronomía tradicional?
- Los recursos se manejan integrando la cultura, la tradición y la gastronomía en una experiencia completa para el visitante. Considero que el GAD Parroquial de Zumbahua debería realizar más eventos y ferias que presenten a la máchica como un producto autóctono, así como integrarla en rutas gastronómicas, talleres de cocina y demostraciones culinarias. En la comunidad de La Cocha existe el proyecto “La Cochita”, que elabora productos a base de máchica; sin embargo, aún se requiere mejorar aspectos como el sabor y fortalecer el apoyo comunitario e institucional.
-

Nota. Entrevista realizada por Silvia Toaquiza a un actor clave de la parroquia Zumbahua (2025).

Comprobación de hipótesis

Hipótesis general: Potencial gastronómico

H_1 : El potencial gastronómico de la máchica influye significativamente en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H_0 : El potencial gastronómico de la máchica no influye significativamente en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Encuesta (Preguntas 1 a 9)

Las nueve preguntas de la encuesta fueron diseñadas en función de la variable Potencial Gastronómico, considerando sus tres dimensiones: recursos gastronómicos (preguntas 1, 2 y 3), capacidad de atracción (preguntas 4, 5 y 6) y desarrollo local (preguntas 7, 8 y 9).

En todas las preguntas, la opción “Muy importante” presentó la mayor frecuencia de respuesta, lo que evidencia una valoración positiva y consistente por parte de la población hacia la máchica como ingrediente tradicional, recurso cultural y elemento con potencial turístico y económico. Esta tendencia confirma que el potencial gastronómico de la máchica sí influye en su reconocimiento como símbolo tradicional dentro de la parroquia Zumbahua.

Entrevista (Pregunta 2)

Las respuestas de los entrevistados indican que la máchica es reconocida como un símbolo tradicional debido a su presencia histórica en la gastronomía local, su vínculo con la identidad cultural y su uso continuo en recetas tradicionales. Este reconocimiento cualitativo respalda los resultados cuantitativos obtenidos en la encuesta.

Valoración final

Con base en los resultados de ambas técnicas, se acepta la hipótesis general (H1).

Hipótesis específica

Hipótesis específica 1: Recursos gastronómicos

H₁: Los recursos gastronómicos asociados a la máchica constituyen una base representativa para su valoración como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

H₀: Los recursos gastronómicos asociados a la máchica no constituyen una base representativa para su valoración como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Encuesta

Pregunta 1: La mayoría de los encuestados calificó como “Muy importante” el uso de ingredientes locales en la preparación de platos típicos, lo que evidencia la relevancia de la máchica como producto propio del territorio.

Pregunta 2: La preservación de las técnicas tradicionales fue valorada mayoritariamente como “Muy importante”, destacando la importancia del conocimiento ancestral asociado a la máchica.

Pregunta 3: La conservación de recetas tradicionales fue considerada “Muy importante” por la mayoría, reforzando el valor patrimonial del producto.

Entrevista (Preguntas 2, 3 y 4)

Los entrevistados señalaron que la máchica forma parte de la alimentación cotidiana histórica, se transmite de generación en generación y representa un saber ancestral que fortalece la identidad cultural de la parroquia.

Valoración final

Los resultados confirman que los recursos gastronómicos vinculados a la máchica sustentan su reconocimiento como símbolo tradicional, por lo que se acepta la hipótesis específica 1.

Hipótesis específica 2: Capacidad de atracción

H_1 : La máchica genera una alta capacidad de atracción cultural y gastronómico en la parroquia de Zumbahua.

H_0 : La máchica no genera una alta capacidad de atracción cultural y gastronómico en la parroquia de Zumbahua.

Encuesta

Pregunta 4: Los atributos turísticos de la localidad fueron valorados como “Muy importantes” para atraer turistas.

Pregunta 5: La percepción de seguridad del destino fue considerada “Muy importante”, factor clave en la decisión de visita.

Pregunta 6: La participación de la gastronomía local en ferias y eventos fue altamente valorada como elemento de competitividad turística.

Entrevista (Preguntas 6, 7 y 8)

Los entrevistados manifestaron que la máchica despierta interés en turistas nacionales y extranjeros, especialmente cuando se integra en experiencias gastronómicas, rutas culturales y ferias locales.

Valoración final

La información evidencia que la máchica contribuye significativamente a la capacidad de atracción turística y cultural, por lo que se acepta la hipótesis específica 2.

Hipótesis específica 3: Desarrollo local

H₁: Una propuesta basada en la valorización de la máchica contribuye significativamente al desarrollo local de la parroquia de Zumbahua.

H₀: Una propuesta basada en la valorización de la máchica no contribuye significativamente al desarrollo local de la parroquia de Zumbahua.

Encuesta

Pregunta 7: La cooperación comunitaria fue considerada “Muy importante” para fomentar el turismo.

Pregunta 8: El aporte del turismo gastronómico al bienestar económico familiar fue altamente valorado.

Pregunta 9: El fortalecimiento de la identidad territorial y gastronómica fue considerado prioritario por la mayoría.

Entrevista (Preguntas 9, 10 y 11)

Los entrevistados señalaron que la máchica puede generar empleo, fortalecer emprendimientos, dinamizar la economía local y preservar la identidad cultural del territorio.

Valoración final

Los resultados confirman que la valorización de la máchica impacta positivamente en el desarrollo local, por lo que se acepta la hipótesis específica 3.

Discusión

Los resultados obtenidos evidencian que la máchica posee un alto potencial gastronómico en la parroquia Zumbahua, ya que la mayoría de los encuestados la reconoce como un recurso culinario importante. Este hallazgo demuestra que la máchica continúa siendo un elemento significativo dentro de las tradiciones gastronómicas de la comunidad,

contribuyendo al fortalecimiento de su identidad cultural. Estos resultados coinciden con lo planteado por Triviño et al. (2020), quienes señalan que la gastronomía tradicional constituye un elemento fundamental en la construcción del turismo cultural, al reflejar la historia, cultura e identidad de los territorios.

Asimismo, los resultados se relacionan con lo expuesto por la Universidad Garlemany (2024), al indicar que el potencial gastronómico representa una capacidad susceptible de desarrollarse mediante la articulación de recursos culturales y turísticos. En este sentido, la valoración positiva de la máchica por parte de la población local evidencia que este producto tradicional cuenta con las condiciones necesarias para ser integrado manera más estructurada dentro de la oferta turística de la parroquia Zumbahua, fortaleciendo su posicionamiento como símbolo gastronómico del territorio.

En cuanto a los recursos gastronómicos, la importancia otorgada por la población a los ingredientes locales, así como a los saberes y técnicas ancestrales, concuerda con lo señalado por Mesón (2022) y Villalva & Inga (2021), quienes destacan que estos elementos constituyen la base de la identidad culinaria de los territorios y permiten preservar el patrimonio cultural inmaterial. En este contexto, la máchica cumple un rol fundamental al transmitir conocimientos ancestrales y prácticas gastronómicas heredadas de generación en generación, reafirmando su valor cultural y simbólico dentro de la comunidad.

Respecto a la capacidad de atracción, los resultados evidencian que la máchica genera interés turístico, lo cual respalda la idea de que el turismo gastronómico puede convertirse en un mecanismo efectivo para atraer visitantes y posicionar a la parroquia Zumbahua como un destino gastronómico y cultural. Este resultado se relaciona con lo propuesto por Cáceres (2024) y Salazar (2025), quienes sostienen que la gastronomía local actúa como un factor intangible que incrementa la atracción turística al ofrecer experiencias auténticas y diferenciadas basadas en la identidad cultural del territorio.

Finalmente, en relación con el desarrollo local, los resultados indican que la valorización de la máquina contribuye al fortalecimiento de la economía local, generando oportunidades de empleo y emprendimiento, además de promover la conservación de saberes tradicionales. Este hallazgo coincide con lo planteado por Quishpe (2024) y Chávez (2025), quienes afirman que la cooperación comunitaria y el aprovechamiento responsable de los recursos gastronómicos fortalecen el bienestar familiar y la identidad territorial.

Análisis FODA

Con base en los resultados obtenidos mediante encuestas y entrevistas, y considerando la discusión de los hallazgos, se elaboró el siguiente análisis FODA, el cual permite identificar las condiciones internas y externas que influyen en el aprovechamiento del potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional y como elemento estratégico para el desarrollo local de la parroquia Zumbahua.

Tabla 5.

Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
1. Producto tradicional y culturalmente importante (la máquina).	1. Potencial para difundir la máquina en la provincia y fuera de ella.
2. Uso extendido de la máquina en las familias de Zumbahua.	2. Crecimiento del interés por productos tradicionales en mercados externos.
3. Existencia de un proyecto local (La Cochita) que produce máquina y sus derivados.	3. Creciente interés por el turismo gastronómico y cultural.
4. Conocimiento tradicional en la producción de la máquina (transmitido entre generaciones).	4. Nuevos mercados para productos derivados de la máquina, especialmente en la provincia.
5. Disponibilidad de cebada cultivada localmente.	5. Reconocimiento de la máquina como un producto tradicional con potencial gastronómico.
Debilidades	Amenazas
1. Mercado saturado de productores de cebada y máquina, con escasa diferenciación.	1. Competencia de otros productos alimenticios con precios más bajos o mejor posicionados en el mercado.
2. Falta de innovación en los derivados de la máquina, limitando su atractivo comercial.	2. La lejanía de Zumbahua dificulta la distribución regular de la máquina y sus derivados a mercados más grandes.
3. Bajo consumo de máquina entre los jóvenes debido al desconocimiento de sus beneficios y usos.	3. La falta de un sistema de abastecimiento organizado de máquina en las tiendas de la parroquia.
4. Desconocimiento de la calidad y diversidad de productos derivados que podrían elaborarse a partir de la máquina.	4. Saturación del mercado local sin estrategias para aumentar la demanda o la comercialización fuera de la parroquia.

Fortalezas	Oportunidades
5. Poca valorización de la máquina como un recurso gastronómico de alta calidad.	5. Tendencia a la migración y abandono de la producción agrícola tradicional en Zumbahua.

Nota: El análisis FODA se ha realizado con base en la situación actual de la parroquia Zumbahua, considerando la producción de máquina y sus desafíos económicos y culturales. Las fortalezas y oportunidades destacan el potencial local de la máquina, mientras que las debilidades y amenazas reflejan las barreras para su expansión y reconocimiento.

CAPÍTULO V.

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- En relación con el objetivo general, orientado a determinar el potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, se concluye que este producto trasciende su función alimenticia y se consolida como un elemento representativo del patrimonio cultural local. Su producción y consumo, sostenidos a lo largo del tiempo, reflejan prácticas con profundo arraigo histórico que fortalecen la identidad territorial y confirman el alto valor gastronómico de la máchica dentro de la comunidad.
- Los recursos gastronómicos asociados a la máchica presentes en la parroquia Zumbahua, se concluye que este ingrediente constituye la base de diversas preparaciones tradicionales que forman parte de la herencia culinaria local. Asimismo, la transmisión de saberes y técnicas ancestrales vinculadas a su elaboración evidencia la importancia de la máchica como recurso gastronómico que preserva la memoria cultural y fortalece el patrimonio alimentario del territorio.
- La capacidad de atracción cultural y turística que genera la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, se concluye que este producto despierta un interés significativo tanto en la población local como en los visitantes. Su vinculación con la gastronomía tradicional, la identidad cultural y la experiencia turística permite posicionar a la máchica como un elemento diferenciador que contribuye al atractivo turístico y cultural del territorio.
- Orientado a diseñar una propuesta de desarrollo local mediante la valorización gastronómica y cultural de la máchica, se concluye que su fortalecimiento y difusión generan oportunidades para el desarrollo económico y social de la parroquia. La valorización de la máchica impulsa iniciativas de emprendimiento, dinamiza la

economía familiar y promueve la participación comunitaria, consolidándose como un recurso estratégico para el desarrollo local sostenible.

Recomendaciones

- Se recomienda que las autoridades locales y comunidades promuevan la máchica como un símbolo gastronómico y cultural de Zumbahua, impulsando su integración en el turismo como un recurso representativo de la identidad local.
- Es recomendable fortalecer la educación y difusión de los recursos gastronómicos tradicionales, como la máchica, mediante talleres y actividades comunitarias que permitan conservar y transmitir los saberes ancestrales relacionados con su preparación.
- Se sugiere crear campañas de promoción turística que resalten la máchica como un atractivo gastronómico clave, y desarrollar rutas gastronómicas que incluyan su historia y proceso de producción para atraer a turistas interesados en la cultura local.
- Es importante impulsar proyectos de emprendimiento relacionados con la producción de la máchica y la producción de productos derivados de la máchica, buscando alianzas entre productores locales, autoridades y organizaciones para fortalecer su comercialización y generar ingresos sostenibles para las familias de Zumbahua.

CAPÍTULO VI.

Propuesta

Tema

Valorización gastronómica de la máquina mediante la elaboración de un recetario tradicional e innovador para la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

Introducción

Actualmente, tanto los visitantes como los habitantes de la parroquia Zumbahua carecen de un material gastronómico que compile de manera sistemática recetas tradicionales e innovadoras elaboradas a base de máquina. Esta ausencia limita la información de saberes culinarios ancestrales y reduce las posibilidades de posicionar a la máquina como un producto representativo dentro de la oferta turística y cultural de la localidad.

A pesar de que la máquina es reconocida como un elemento importante de la identidad local, existe un bajo nivel de conocimiento sobre la variedad de preparaciones que pueden elaborarse con este ingrediente, lo que afecta principalmente a las generaciones jóvenes y a los visitantes. Esta falta de conocimiento repercute negativamente en la valoración del producto y limita su integración al mercado turístico y gastronómico de la parroquia.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un recetario gastronómico que difunda el valor cultural, gastronómico y nutricional de la máquina en la parroquia Zumbahua, como estrategia de valorización cultural y fortalecimiento del turismo gastronómico.

Objetivos específicos

1. Recopilar recetas tradicionales e innovadoras de máquina y sus derivados, a partir de la producción de cebada y su transformación en máquina, para diversificar la oferta gastronómica de Zumbahua.

2. Organizar la información sobre los beneficios nutricionales y el valor cultural de la máchica, basada en la producción local de cebada, para promover su consumo y resaltar su importancia.
3. Crear un recetario digital que incluya recetas de máchica y sus derivados, con información sobre su valor cultural y nutricional, para su difusión entre la comunidad local y los turistas.

Justificación

La máchica, como producto tradicional de la parroquia Zumbahua, es un elemento clave de la identidad cultural de esta comunidad. Sin embargo, su potencial gastronómico no ha sido suficientemente aprovechado ni valorizado. El propósito de la propuesta es revalorar la máchica no solo como un producto alimenticio, sino también como un activo cultural y turístico, a través de un recetario que integre tanto las preparaciones tradicionales como innovadoras basadas en este ingrediente.

La elaboración de este recetario ayudará a recuperar las recetas tradicionales que están perdiendo popularidad y promoverá nuevas formas de consumo que podrían atraer tanto a turistas como a residentes, generando un impacto positivo en la economía local.

Metodología

La metodología es descriptiva y didáctica, orientada a facilitar la comprensión del proceso de producción de cebada, la obtención de máchica y la elaboración de recetas.

1. **Recopilación de información:** Entrevistas a productores locales y revisión de fuentes sobre el proceso de cultivo de cebada, su transformación en máchica, y la creación de recetas tradicionales e innovadoras.
2. **Lenguaje claro:** Uso de un lenguaje accesible para facilitar la comprensión de los procesos.

3. **Material visual:** Inclusión de imágenes, diagramas y ejemplos prácticos para ilustrar cada paso del proceso.
4. **Herramientas:** Uso de Canva para el diseño digital del recetario, asegurando su accesibilidad y atractivo visual.

Desarrollo de la propuesta

Se utilizarán fuentes bibliográficas y entrevistas a productores locales, expertos culinarios y miembros de la comunidad de Zumbahua para recolectar información sobre las recetas tradicionales y la producción de la máquina. Además, se documentará el proceso de elaboración de la cebada, desde su cultivo hasta su transformación en máquina, lo cual servirá como base para la creación de nuevas recetas.

Elaboración del recetario

El recetario será diseñado utilizando herramientas digitales, como Canva, para garantizar un diseño atractivo y accesible. El recetario incluirá:

1. Portada

La portada incluirá el logo de la parroquia Zumbahua, acompañado de los colores representativos de la localidad: amarillo, rojo y verde. Además, llevará el sello de la Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), como institución responsable del trabajo.

2. Índice

El índice estará compuesto por las siguientes secciones:

- Historia del lugar: Zumbahua
- Proceso de la cebada y obtención de la máquina
- Valor nutricional de la máquina
- Recetas tradicionales e innovadoras

3. Autoría

El recetario será de autoría del investigador, quien llevará la firma de la Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), siendo este el ente académico que respalda la investigación.

4. Historia del lugar: Parroquia Zumbahua

En esta sección se presentará una breve descripción de la parroquia Zumbahua, ubicada en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi, haciendo hincapié en sus principales atractivos turísticos como la laguna de Quilotoa y el Cañón del río Toachi. Además, se destacará su importancia cultural, en especial su vínculo con la producción de cebada y la máchica, y su papel en la identidad territorial de la comunidad.

5. Proceso de la cebada y obtención de la máchica

Se explicará el proceso de producción de la cebada en Zumbahua, desde la siembra hasta la obtención de la máchica. Este proceso incluye pasos tradicionales como trillado, tostado, molienda, cernido y frotado del grano de cebada. Además, se mencionará la importancia de este proceso dentro de la economía local y su valor cultural, ya que es un ingrediente fundamental en la gastronomía de la parroquia.

- Recolección de información:**

Se recopila información sobre el proceso de producción de cebada y máchica a través de entrevistas con productores locales.

- Identificación y coordinación con el productor:**

Se coordinan con los productores para obtener detalles sobre las prácticas tradicionales de cultivo y producción.

- Siembra de la cebada:**

La cebada se siembra en la temporada adecuada, siguiendo métodos agrícolas locales.

- Cosecha de la cebada:**

Se cosecha la cebada cuando está madura, asegurando la calidad del grano.

- Trillado de la cebada:**

Los granos de cebada se separan de la planta, usando métodos manuales o mecánicos.

- Tostado de la cebada:**

Los granos se tuestan cuidadosamente a fuego lento para obtener el sabor característico.

- Enfriamiento del grano de cebada:**

Después del tostado, los granos se dejan enfriar para preservar su calidad.

- **Afechado (cernido) del grano:**

Se separan las impurezas del grano, asegurando su limpieza y calidad.

- **Molido en piedra:**

La cebada tostada se muele manualmente usando piedras, logrando la textura adecuada para la máchica.

- **Obtención final de la máchica:**

El resultado final es la máchica, lista para su uso en diversas recetas tradicionales e innovadoras.

Tabla 6.

Cronograma del proceso de producción de la máchica

N.º	ACTIVIDADES	MES JUNIO			
		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
1	Recolección de información sobre la producción de la máchica	X			
2	Identificación y coordinación con el productor de la máchica		X		
3	Siembra de la cebada			X	
4	Cosecha de la cebada			X	
5	Proceso de trillado de la cebada				X
6	Tostado de la cebada				X
7	Enfriamiento del grano de cebada				X
8	Afechado (cernido) del grano de cebada				X
9	Molido en piedra (manual)				X
10	Obtención final de la máchica				X

Nota: El cronograma muestra la distribución temporal de las actividades necesarias para la producción de la máchica durante el mes de junio. Las actividades están organizadas de manera secuencial y se distribuyen a lo largo de las cuatro semanas del mes para asegurar un proceso ordenado y eficiente, desde la recolección de información hasta la obtención final de la máchica.

1. Valor nutricional de la máchica

La máchica, elaborada a partir de cebada tostada y molida, es un alimento tradicional de alto valor nutricional que ha sido fundamental en la dieta andina. Aquí se presentará un

análisis de los beneficios nutricionales de la máquina, destacando su alto contenido de fibra, proteínas, minerales y su valor como energético natural. Se explicará cómo su consumo contribuye a la salud de la comunidad local, siendo un alimento esencial en la dieta, especialmente para las generaciones más jóvenes.

2. Recetas tradicionales e innovadoras

En esta sección, se recopilarán recetas tradicionales elaboradas a base de máquina, tales como la colada de máquina y el chapo, los cuales han sido parte de la gastronomía local durante generaciones. Además, se incorporarán recetas innovadoras como alfajores, licor, helado y muffins de máquina, con el propósito de diversificar la oferta gastronómica y atraer tanto a los habitantes como a los turistas.

Tabla 7.

Cronograma para la elaboración de recetas a base de máquina

Mes	N.º	Receta	Octubre			
			Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
1	Colada de máquina		X			
2	Chapo		X			
3	Colada de máquina con carne de borrego			X		
4	Licor de máquina				X	
5	Alfajores de máquina					X
6	Barra energética con máquina					X
7	Helado de máquina					X
8	Muffins de máquina con frutos secos					X

Nota: El cronograma muestra la planificación temporal de la elaboración de recetas a base de máquina durante el mes de octubre, distribuidas en cuatro días. En el primer día se elaboraron la colada de máquina, el chapo y la colada de máquina con carne de borrego, el segundo día se elaboró el licor de máquina, el tercer día se elaboraron los alfajores de máquina, la barra energética con máquina, en el cuarto día se prepararon el helado de máquina y los muffins de máquina.

En la preparación de cualquier receta, es fundamental conocer el costo de los ingredientes utilizados, ya que esto permite calcular el presupuesto necesario para llevar a cabo la producción de un platillo.

En el caso de las recetas elaboradas a base de máchica, la comprensión del costo de cada ingrediente es crucial tanto para los productores locales como para los consumidores interesados en la gastronomía tradicional e innovadora de la parroquia Zumbahua.

Colada de máchica

Tabla 8.

Colada de máchica - Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máchica (harina de cebada tostada)	4 cucharadas (100 g)	2,00 / kg	0,20
2	Agua o leche	1 litro	1,00 / litro	1,00
3	Azúcar o panela rallada	2–3 cucharadas (80 g)	1,50 / kg	0,12
4	Canela	1 rama	0,05 / unidad	0,05
5	Clavo de olor (opcional)	1 unidad	0,03 / unidad	0,03
6	Cáscara de naranja (opcional)	Cantidad mínima	—	0,00
7	Sal (opcional)	Pizca	—	0,00
Costo total estimado				1,40 USD

Nota: El costo de los ingredientes presentado en este cuadro es una estimación referencial basada en precios promedio del mercado local.

Chapo

Tabla 9.

Chapo – Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máchica (harina de cebada tostada)	3 cucharadas (75 g)	2,00 / kg	0,15
2	Leche o agua caliente	2 tazas (500 ml)	1,00 / litro	0,50
3	Panela rallada o azúcar	1–2 cucharadas (50 g)	1,50 / kg	0,08
4	Canela (opcional)	1 rama	0,05 / unidad	0,05
5	Sal (opcional)	1 pizca	—	0,00
6	Queso fresco desmenuzado (opcional)	30 g	4,00 / kg	0,12
Costo total estimado				0,90 USD

Nota. El costo de los ingredientes presentado en este cuadro es una estimación referencial basada en precios promedio del mercado local.

Colada de máquina con carne de borrego

Tabla 10.

Colada de máquina con carne de borrego – Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Carne de borrego (cordero)	½ kilo	7,00 / kg	3,50
2	Máquina (harina de cebada tostada)	4 cucharadas (100 g)	2,00 / kg	0,20
3	Agua	1,5 litros	—	0,00
4	Papa	2 unidades (300 g)	0,80 / kg	0,24
5	Cebolla blanca	1 unidad	0,30 / unidad	0,30
6	Zanahoria	1 unidad	0,25 / unidad	0,25
7	Ajo	1 diente	—	0,05
8	Cebolla larga (opcional)	1 rama	0,20 / unidad	0,20
9	Sal	Al gusto	—	0,00
10	Comino y orégano (opcional)	Al gusto	—	0,05
11	Cilantro (para decorar)	Pequeña cantidad	0,10 / manojo	0,05
12	Tostado (opcional)	50 g	1,50 / kg	0,08
Costo total estimado				4,92 USD

Nota. Los costos indicados son estimaciones aproximadas basadas en precios promedio del mercado local.

Licor de machica

Tabla 11.

Licor de máquina- Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máquina	1 taza (120 g)	2,00 / kg	0,24
2	Leche	1 litro	0,90 / litro	0,90
3	Cáscara de limón (opcional)	1 unidad	0,30 / unidad	0,30
4	Cáscara de naranja (opcional)	1 unidad	0,35 / unidad	0,35
5	Aguardiente	1 litro	5,00 / litro	5,00
6	Canela	1 rama	0,15 / unidad	0,15
7	Clavo de olor	2 unidades	—	0,05
8	Pimienta dulce	5 unidades	—	0,05
9	Ishpingo	1 unidad	0,20 / unidad	0,20
10	Panela rallada / azúcar morena	1 taza (200 g)	1,20 / kg	0,24
11	Anís (opcional)	1 cucharadita	—	0,05
12	Aqua	500 ml	—	0,00
Costo total estimado				7,73 USD

Nota. Los costos de los ingredientes listados son aproximados, basados en los precios promedio del mercado local al momento de la investigación.

Alfajores de máquina

Tabla 12.

Alfajores de máquina – Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Harina de trigo	2 tazas (240 g)	1,20 / kg	0,29
2	Máchica	1 taza (120 g)	2,00 / kg	0,24
3	Maicena	½ taza (60 g)	1,80 / kg	0,11
4	Azúcar glas	½ taza (60 g)	1,50 / kg	0,09
5	Mantequilla	150 g	4,00 / kg	0,60
6	Yemas de huevo	2 unidades	0,20 / unidad	0,40
7	Esencia de vainilla	1 cucharadita	2,00 / frasco	0,05
8	Polvo de hornear	1 cucharadita	1,50 / frasco	0,05
9	Sal	1 pizca	—	0,00
Costo total estimado				1,83 USD

Nota. Los costos de los ingredientes listados son aproximados, basados en los precios promedio del mercado local al momento de la investigación.

Barras energéticas con máquina

Tabla 13.

Barras energéticas con máquina – Ingredientes y costos

N.º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máchica	½ taza (60 g)	2,00 / kg	0,12
2	Quinua inflada o tostada	½ taza (40 g)	4,00 / kg	0,16
3	Amaranto	¼ taza (30 g)	4,50 / kg	0,14
4	Arroz crocante	½ taza (40 g)	2,50 / kg	0,10
5	Pasas rojas	½ taza (75 g)	3,00 / kg	0,23
6	Miel de abeja	½ taza (170 g)	5,00 / kg	0,85
Costo total estimado				1,60 USD

Nota. Los costos de los ingredientes listados son aproximados, basados en los precios promedio del mercado local al momento de la investigación.

Helado de máquina

Tabla 14.

Helado de máquina- Ingredientes y costos

N. ^º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máquina	250 g	2,00 / kg	0,50
2	Crema de leche	250 g	4,00 / kg	1,00
3	Leche	500 ml	0,90 / litro	0,45
4	Azúcar	150 g	1,20 / kg	0,18
Costo total estimado				2,13 USD

Nota. Los costos de los ingredientes listados son aproximados, basados en los precios promedio del mercado local al momento de la investigación.

Muffins de máquina con frutos secos

Tabla 15.

Muffins de máquina con frutos secos- Ingredientes y costos

N. ^º	Ingrediente	Cantidad	Precio unitario (USD)	Costo (USD)
1	Máquina	1 taza (120 g)	2,00 / kg	0,24
2	Harina de trigo	1 taza (120 g)	1,20 / kg	0,14
3	Polvo de hornear	1 cucharadita	1,50 / frasco	0,05
4	Azúcar / panela	½ taza (100 g)	1,20 / kg	0,12
5	Huevos	2 unidades	0,20 / unidad	0,40
6	Aceite o mantequilla derretida	½ taza (100 ml)	3,00 / litro	0,30
7	Leche	½ taza (125 ml)	0,90 / litro	0,11
8	Esencia de vainilla	1 cucharadita	2,00 / frasco	0,05
9	Sal	1 pizca	—	0,00
10	Frutos secos (nueces/pasas/chocolate)	½ taza (80 g)	4	

Nota. Los costos de los ingredientes listados son aproximados, basados en los precios promedio del mercado local al momento de la investigación.

Resultado

Recetario a base de máchica

Como resultado del desarrollo de la investigación, se elaboró un recetario gastronómico a base de máchica que reúne recetas tradicionales y propuestas innovadoras, con el propósito de revalorizar este producto ancestral y fortalecer su presencia en la gastronomía local de la parroquia Zumbahua. El recetario permitió sistematizar conocimientos culinarios transmitidos de generación en generación, rescatando técnicas tradicionales de preparación y uso de la máchica como ingrediente principal.

Este material fue diseñado de manera clara y didáctica, facilitando la comprensión de los procesos productivos, desde la siembra y transformación de la cebada hasta la elaboración de diversos productos derivados de la máchica. Asimismo, se incorporó información sobre el valor nutricional de la máchica y el costo de los ingredientes utilizados en cada receta.

Gráfico 1.

Recetario digital



Nota. El recetario fue diseñado de manera clara y didáctica para transmitir los conceptos básicos de la gastronomía local, enfocados en la máchica y sus derivados. Su estructura facilita la comprensión de los procesos de elaboración, desde la siembra de la cebada hasta la creación de productos innovadores, promoviendo la identidad cultural de Zumbahua y fortaleciendo el turismo gastronómico.

BIBLIOGRAFÍA

- Alban, G. P. G., Arguello, A. E. V., & Molina, N. E. C. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163–173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Alpusig. (2020). *La máquina, elaboración, historia e importancia en la gastronomía del cantón Latacunga.* <https://es.scribd.com/document/776583799/0503213936-Alpusig-Granja-Cristian-Santiago>
- Barreto, G. R. (2020). La encuesta como instrumento de recolección de datos, confiabilidad y validez en investigación científica. *Revista Gestão Organizacional*, 13(1), 27–41. <https://doi.org/10.22277/RGO.V13I1.5112>
- Bonifaz, D. E. F., & Chiluisa, A. F. (2020). *Diseño editorial y multimedia sobre la gastronomía ancestral del cantón Santiago de Píllaro.* Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi: UTC. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7263>
- Brivio, B. A. R., & De la Rosa, M. T. (2020). La academia como agente del desarrollo local. *Metropolitana de Ciencias Aplicadas, ISSN 2661-6521, ISSN-e 2631-2662, Vol. 3, No. 1, 2020 (Ejemplar Dedicado a: Investigación Científica y Educación: Espacios de Contextualización Para El Desarrollo Socioeconómico (Enero-Abril)),* 3(1), 3. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9240489&info=resumen&idioma=SPA>
- Cáceres. (2025). *ANÁLISIS DEL DESARROLLO TURÍSTICO DEL ECUADOR: OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS.* <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/30317/1/UPS-GT006316.pdf>
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 8(53), 257–264. <https://doi.org/10.29018/ISSN.2588-1000VOL8ISS53.2024PP257-264>
- Carabalí, M. I. J. (2021). *Turismo rural comunitario ¿una estrategia favorable al desarrollo territorial afrochoteño?* Quito, Ecuador : Flacso Ecuador. <http://hdl.handle.net/10469/17496>

- Chávez, G. W. S. (2025). *Participación comunitaria para la sostenibilidad turística del centro histórico de la ciudad de Riobamba*. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/14719/1/Ch%C3%A1vez%20G.%2C%20Wellington%20S.%20%282025%29.%20Participaci%C3%B3n%20comunitaria%20para%20la%20sostenibilidad%20tur%C3%ADstica%20del%20centro%20.pdf>
- Colorado, J. R. (2024). Análisis Comparativo de los Coeficientes Alfa de Cronbach, Omega de McDonald y Alfa Ordinal en la Validación de Cuestionarios. *Estudios y Perspectivas Revista Científica y Académica*, 4(4), 2738–2755. <https://doi.org/10.61384/R.C.A..V4I4.836>
- Concordancia, S. L. S. (2025). *CONOCIMIENTOS Y COMPORTAMIENTOS DEL CONSUMO DE CEREALES ANDINOS EN ADULTOS ECUATORIANOS DE LA REGIÓN SIERRA, 2023. UN ESTUDIO CUALITATIVO* [ESPOCH]. <https://dspace.esepoch.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/45570e5b-911c-4d7b-af6b-33c4d78d02ca/content>
- Díaz. (2024, May 10). *Tradiciones gastronómicas de la provincia de Cotopaxi*. <https://www.latacunga.com/general/gastronomia/>
- GADPZ. (2024). *Año I-No 197-218 páginas Quito, jueves 15 de mayo de 2025*.
- García, P. J., & Zambrano, V. K. (2023). “*LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU COMPORTAMIENTO EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA DE MANABI-ECUADOR.*” <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4502/1/ULEAM-HT-0169.pdf>
- Gómez, H., Rincón, F., & Ortuño, H. (2024). *Identidad cultural como herramienta de promoción turística en el discurso audiovisual. Estudio de caso de la Comarca Minera del Mar Menor*. <https://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/view/91933/4564456571057>
- González, V. A. M. del C., & Sánchez. (2022). La entrevista cualitativa como técnica de investigación en el estudio de las organizaciones. *New Trends in Qualitative Research, 14*. <https://doi.org/10.36367/NTQR.14.2022.E571>
- Guerrero, G. A. J. (2020). *RECURSOS NATURALES, GASTRONÓMICOS PARA PROMOCIONAR EL TURISMO COMUNITARIO*. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/13859>
- Haro, F., Pallmay, E., Sarzosa, P., & Pozo, J. (2024). Tipos y clasificación de las investigaciones. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales* y

- Infante, R. L. (2024). El Turismo y Seguridad Integral en América Latina: Una Revisión sistemática. *E-Revista Multidisciplinaria Del Saber*, 1–8.
<https://doi.org/10.61286/E-RMS.V2I.76>
- Macas, P. M. J. (2024). *USO DE PRODUCTOS ANDINOS EN LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA DEL CANTÓN PUJILÍ*.
<https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f259b030-98da-441a-894ab8031fbbe983/content>
- Mafla, V. A. M. (2021). *PLAN DE NEGOCIOS PARA CREAR UNA MICROEMPRESA DE GALLETAS DE MACHICA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO*.
<https://repositorio.tecnologicopichincha.edu.ec/bitstream/123456789/164/1/MAFLA%20VILLARREAL%20ANGIE%20MARLENE.pdf>
- Manterola, C., Hernández-Leal, M. J., Otzen, T., Espinosa, M. E., Grande, L., Manterola, C., Hernández-Leal, M. J., Otzen, T., Espinosa, M. E., & Grande, L. (2023). Estudios de Corte Transversal. Un Diseño de Investigación a Considerar en Ciencias Morfológicas. *International Journal of Morphology*, 41(1), 146–155.
<https://doi.org/10.4067/S0717-95022023000100146>
- Marín, I. D. A., Cuartas, M. J. C., Sanabria, R. P. E., & Sánchez, T. J. de J. (2023). Factores claves de un destino turístico competitivo: Caso San Carlos, Antioquia, Colombia. *Tec Empresarial*, ISSN-e 1659-3359, Vol. 17, No. 2, 2023, Págs. 65-77, 17(2), 65–77. <https://doi.org/10.18845/te.v17i2.6702>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T., & Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, 23, 140–161.
<https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Mero, P. M. B. (2021). *INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO EN LA PARROQUIA PUERTO CAYO DEL CANTÓN JIPIJAPA*.
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3014/1/TESIS%20MAR%C3%88DA%20MERO%20PL%C3%99AA.pdf>
- Mesón, G. (2022, October 15). *La Importancia de los Ingredientes Locales en la Cocina Moderna – Mesón Galicia*. <https://mesongaliciafuenlabrada.com/la-importancia-de-los-ingredientes-locales-en-la-cocina-moderna/>

- Ministerio de Turismo. (2020). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos – Ministerio de Turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Omwamba, M., Li, F., Sun, G., Hu, Q., Omwamba, M., Li, F., Sun, G., & Hu, Q. (2020). Antioxidant Effect of Roasted Barley (*Hordeum vulgare L.*) Grain Extract towards Oxidative Stress in Vitro and in Vivo. *Food and Nutrition Sciences*, 4(8), 139–146. <https://doi.org/10.4236/FNS.2013.48A017>
- Padron, C. (2023, November 7). *La importancia de los ingredientes locales y de temporada en nuestra cocina - Restaurante*. https://www.restauranteoalpendre.com/la-importancia-de-los-ingredientes-locales-y-de-temporada-en-nuestra-cocina_fb177264.html
- Paredes, M. M. J. (2024). *Uso de productos andinos en la gastronomía típica de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí*. <https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f259b030-98da-441a-894a-b8031fbbe983/content>
- Parrales, A., Morante, M., Jordán, J., & Medina, E. (2023). Diseño de cuestionario para establecer la percepción de práctica éticas en procesos de selección sector público ecuatoriano. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 11309–11342. https://doi.org/10.37811/CL_RCM.V7I1.5460
- PDYOT Zumbahua. (2025). *PDYOT Zumbahua Versión 2.0 - 2022 Marzo-ORIGINAL / PDF / Agricultura / Agua*. <https://es.scribd.com/document/622459497/PDYOT-Zumbahua-Version-2-0-2022-Marzo-ORIGINAL>
- Pineda, E. M. G. (2022). “Fortalecimiento de las técnicas artesanales tradicionales como valor turístico del cantón San Felipe de Oña, provincia del Azuay” [Universidad Nacional de Loja]. <https://dspace.unl.edu.ec/server/api/core/bitstreams/e957a090-a212-4b8a-aba6-3b569cdb3d4b/content>
- Quishpe, J. M. (2024). *Modalidad de Educación a Distancia Realidad del Desarrollo Local Nivel*.
- Ramírez, O. J. M. (2023). *Diseño de un modelo de gestión turística para el aprovechamiento de los atractivos turísticos en el Cantón Manta*.
- Romero. (2023). Tecnología en la implementación de técnicas culinarias: Technology in the implementation of culinary techniques. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(6), 1450-1458–1450 – 1458. <https://doi.org/10.56712/LATAM.V4I6.1565>

- Salazar, T. (2025). *Turismo de aventura y recursos turísticos naturales en el Recinto Guagal, Cantón Cumandá*.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/15505/1/Salazar%2C%20A.%20%282025%29.%20Turismo%20de%20aventura%20y%20recursos%20tur%C3%ADsticos%20naturales%20en%20el%20recinto%20Guagal.pdf>
- Saldarriaga, M. M. V. (2024). *Emprendimiento gastronómico como factor del desarrollo del agroturismo de la parroquia Convento, cantón Chone*.
- Stewart, L. (2025). *¿Qué es la investigación descriptiva y cómo se utiliza?* - ATLAS.ti.
<https://atlasti.com/es/research-hub/investigacion-descriptiva>
- Trigo, A. E. (2020). *Métodos de investigación*. EdiLoja.
<https://visorweb.utpl.edu.ec/library/publication/metodos-de-investigacion-i-1653671507>
- Triviño, K., Arandia, J., Robles, G., & Rivera, G. (2020). *FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR*. <https://portal.amelica.org/ameli/journal/215/215974010/html/>
- Universitat Garlemany. (2024, March 26). *Cultura y Gastronomía: ¿Cómo se relacionan?* / UCMA. <https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>
- Valencia, A. C. H. (2023). Territorial Identity, Conceptual Construction and Urban Analysis Strategy *Territorios*, 49. <https://doi.org/10.12804/REVISTAS.UROSARIO.EDU.CO/TERRITORIOS/A.12870>
- Varela, J. M. J. (2024). *CREACIÓN DE MASA MADRE A BASE DE MÁCHICA Y SU APLICACIÓN EN LA PANIFICACIÓN*. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/0918c20c-e5cf-4ed5-add6-20d3cbbe101c/content>
- Vega. (2021). *La máchica y la repostería*. <https://es.scribd.com/document/674098762/Tesis-final-Vega-Viviana>
- Vera, M. M. (2024). *Emprendimiento gastronómico como factor del desarrollo del agroturismo de la parroquia Convento, cantón Chone*.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/15837/3/Vera%20S.%2c%20Mar%c3%ada%20M.%20%282024%29%20Emprendimiento%20gastron%c3%b3mico%20como%20factor%20del%20desarrollo%20del%20agro%20%281%29.pdf>

- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, 18, 15–18.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.2546474>
- Wisdom, L. (2025, August 23). *Técnicas tradicionales: Simbolismo y significado*.
<https://www.wisdomlib.org/es/concept/t%C3%A9cnica-tradicional>
- Zambrano, J. E. M., Gómez, C. S. G., & Ojeda, V. Á. (2020). LAS POTENCIALIDADES DE LOS RESTAURANTES DEL LITORAL ECUATORIANO PARA DESARROLLAR EL TURISMO GASTRONÓMICO. CASO MANTA. *ULEAM Bahía Magazine (UBM) e-ISSN 2600-6006*, 1(1), 67–76.
https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/87
- Zúñiga, P. I. V., Cedeño, R. J. C., & Palacios, I. A. M. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(4), 9723–9762. https://doi.org/10.37811/CL_RCM.V7I4.7658

ANEXOS

Anexo 1. Respaldo institucional



Carrera de Gestión Turística
y Hotelera / Turismo
FACULTAD DE CIENCIAS
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

Riobamba, 5 de junio de 2025
Oficio No. 3971-T-GTYH-2025

Señor
Lic. Manuel Latacunga
Presidente de la Junta Parroquial
Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Zumbahua
Cantón Pujilí – Provincia de Cotopaxi
Presente. –

De mi consideración:

Por medio del presente, le reitero un cordial saludo y a su vez solicito comedidamente se faculte a la Sra. Silvia Rocío Toaquiza Lictapuzon, C.I. 0504443144, estudiante de la Carrera de Turismo – Unach, octavo semestre, quien requiere el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (actualizado) y la autorización para realizar las encuestas para el desarrollo del Proyecto de investigación titulado: "POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA MÁCHICA COMO SIMBOLO TRADICIONAL DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI".

Por la favorable atención que se digne dar a la presente, reitero mi agradecimiento.

Atentamente,



Ing. Víctor Velasco S. Dr.
**DIRECTOR CARRERA GESTIÓN TURÍSTICA
Y HOTELERA/TURISMO - UNACH**

Copia: Archivo
Elaborado por: Silvia Noriega
Revisado por: Víctor Velasco



Ave. Antonio José de Sucre, Km. 1.5
Teléfono (593-3) 3730880, ext. 1406
Riobamba - Ecuador
Unach.edu.ec

Nota. Respaldo institucional para obtención de datos (PDYOT), recopilación de información, aplicación de encuestas y entrevistas emitido por la Universidad Nacional de Chimborazo.

Anexo 2. Certificado emitido por el GAD Parroquial Zumbahua



Administración 2023 - 2027

CERTIFICADO DE RECOPILACIÓN DE INFORMACIÓN, APLICACIÓN DE ENCUESTAS Y ENTREVISTAS

Zumbahua, 4 de julio del 2025

Yo, LIC. MANUEL LATACUNGA, PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL DE ZUMBAHUA, por medio del presente certifico que:

SILVIA ROCIO TOAQUIZA LICTAPUZON, con cédula de 0504443144, estuvo presente en la parroquia de Zumbahua desde el 9 al 13 de junio del 2025, para realizar la recopilación de información, la aplicación de encuestas y entrevistas en el marco del proyecto 'POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA MÁCHICA COMO SÍMBOLO TRADICIONAL DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI'.

La actividad consistió en la recopilación de información, así como la aplicación de encuestas y entrevistas relacionadas con el proyecto mencionado, con el fin de recopilar datos necesarios para el desarrollo de la investigación.

Es todo lo que puedo certificar con la verdad.

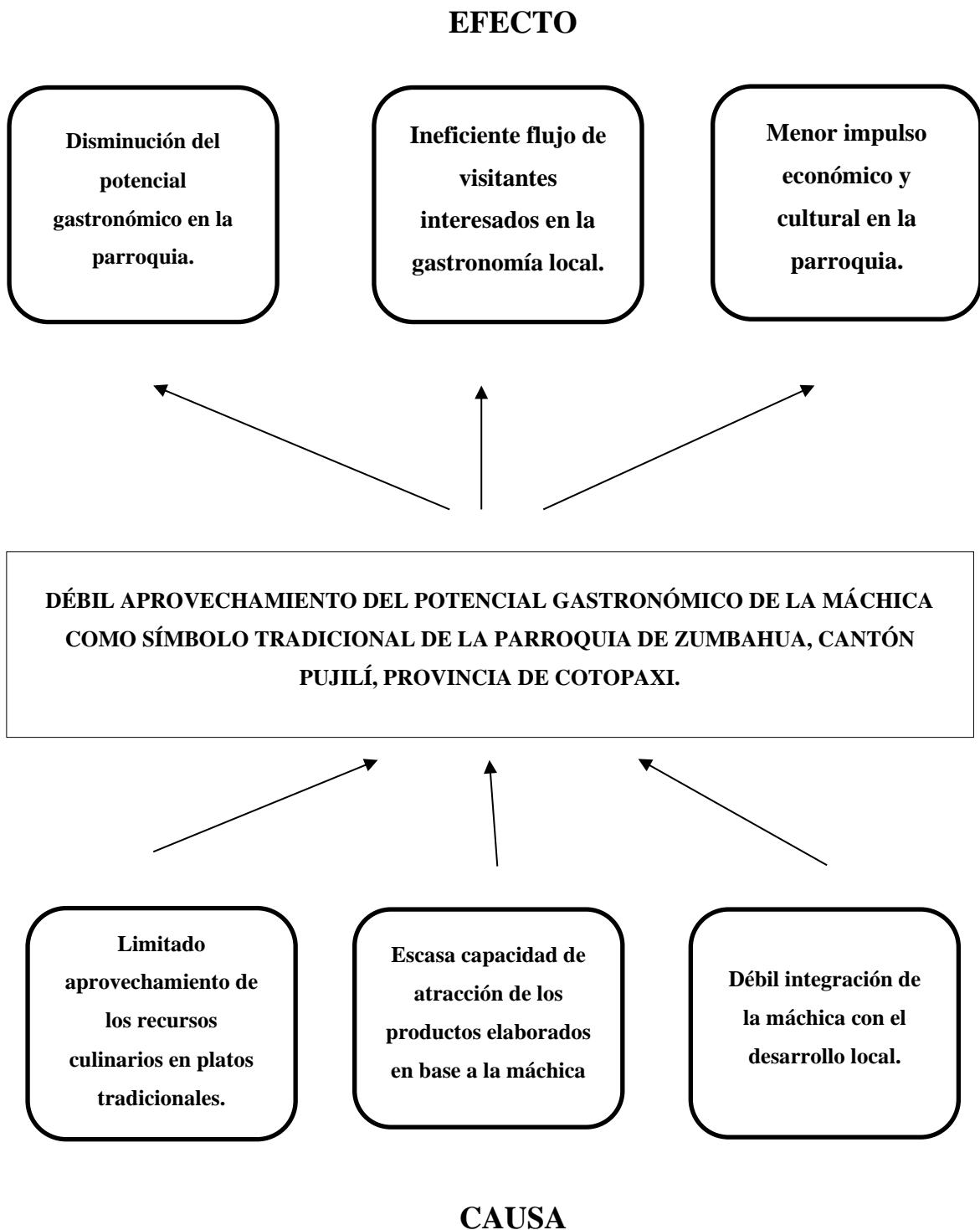
Atentamente,



Telf: 0326722041/Dir. Calle Padre Tonne Bresciani y Kintisili/Correo: gadpr@zumbahua.gob.ec

Nota. Certificado de recopilación de información, aplicación de encuestas y entrevistas realizado en la parroquia de Zumbahua del 9 al 13 de junio de 2025, como parte del proyecto de titulación.

Anexo 3. Árbol de problemas



Nota. El árbol de problemas ilustra las causas y efectos del débil aprovechamiento del potencial gastronómico de la máquina como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. Se identifica que la falta de integración con el desarrollo local y la escasa capacidad para atraer productos derivados de la máquina contribuyen a una disminución en el interés gastronómico y turístico, lo que impacta negativamente en la economía local.

Anexo 4. Matriz de Operacionalización

VARIABLE	DIMENSIONES	CONCEPTOS	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
POTENCIAL GASTRONÓMICO El potencial gastronómico se expresa en los recursos gastronómicos que caracterizan a un territorio, en su capacidad de atracción para convertir la comida en un motivo de viaje, y en el desarrollo local derivado de la comercialización de productos y experiencias gastronómicas (Saldarriaga, 2024).	Recursos gastronómicos Capacidad de atracción Desarrollo local	<p>Los recursos gastronómicos comprenden a los ingredientes locales, las técnicas ancestrales y la difusión de saberes ancestrales que conforma un patrimonio alimentario fundamental para un territorio (Romero, 2023).</p> <p>de La capacidad de atracción de un destino gastronómico se relaciona con sus atributos turísticos, la percepción de destinos seguros que captan los visitantes y el desarrollo de la gastronomía local como componente clave del destino (Marín et al., 2023).</p> <p>El desarrollo local impulsado por el turismo gastronómico incluye la cooperación comunitaria, la generación de bienestar familiar y el fortalecimiento de la identidad territorial a través de la gastronomía (Brivio & De la Rosa, 2020).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes locales • Saberes ancestrales • Técnicas ancestrales <ul style="list-style-type: none"> • Atributos turísticos • Destinos seguros • Gastronomía local <ul style="list-style-type: none"> • Cooperación comunitaria • Bienestar familiar • Identidad territorial 	Método: Cualitativo Cuantitativo Tipo: Descriptivo Diseño: No experimental Corte transversal Técnicas: Entrevista Encuestas Instrumentos: Cuestionario Guías de entrevista

Nota. La matriz de operacionalización establece las variables y dimensiones clave para evaluar el potencial gastronómico de la máquina en Zumbahua. Incluye indicadores para medir recursos gastronómicos, capacidad de creación y desarrollo local, utilizando entrevistas y encuestas como métodos de recolección de datos.

Anexo 5. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE INDEPENDIENTE	METODOLOGÍA
Problema general	Objetivo general:	Hipótesis general		
¿Cuál es el potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi?	Determinar el potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.	H1: El potencial gastronómico de la máchica influye significativamente en su reconocimiento como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.	Potencial gastronómico	
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas		
1. ¿Cómo se manifiestan los recursos gastronómicos asociados a la máchica en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi ? 2. ¿Qué capacidad de atracción turística genera la máchica como símbolo tradicional dentro de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí provincia de Cotopaxi? 3. ¿Qué propuesta puede diseñarse para contribuir al desarrollo local mediante la valorización de la máchica como símbolo tradicional?	1. Identificar los recursos gastronómicos asociados a la máchica presentes en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. 2. Evaluar la capacidad de atracción cultural y turística que genera la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. 3. Diseñar una propuesta orientada al desarrollo local mediante la valorización gastronómica y cultural de la máchica, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.	1. Los recursos gastronómicos asociados a la máchica constituyen una base representativa para su valoración como símbolo tradicional de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. 2. La máchica genera una alta capacidad de atracción cultural y gastronómico en la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. 3. Una propuesta basada en la valorización de la máchica contribuye significativamente al desarrollo local de la parroquia de Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.	Recursos gastronómicos Capacidad de atracción Desarrollo local	Método: Cualitativo Cuantitativo Tipo: Descriptivo Diseño: No experimental Corte transversal Técnicas: Entrevista Encuestas Instrumentos: Cuestionario Guías de entrevista

Nota: La matriz de consistencia establece claramente las relaciones entre el problema, los objetivos y las hipótesis de la investigación. Se presenta la variable independiente, metodología y enfoque, destacando el uso del método documental, la metodología inductiva y descriptiva, y las técnicas de entrevistas y encuestas para recolectar datos sobre los recursos gastronómicos, la capacidad de atracción y el desarrollo local en relación con la máchica.

Anexo 6. Formato de encuesta



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

ENCUESTA DIRIGIDA A:

**HABITANTES DE LA PARROQUIA DE ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA
DE COTOPAXI.**

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta:** _____ **Encuestadora:** Silvia Toaquiza

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Evaluar el potencial gastronómico de la parroquia Zumbahua a partir del análisis de la percepción de sus habitantes sobre el potencial gastronómico de la máquina y sus derivados gastronómicos, para proponer estrategias que fortalezcan la identidad cultural.

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.
- Marque su respuesta con una X de acuerdo con la sucesiva valoración:

1	(NI) Nada importante
2	(PI) Poco importante
3	(MD) Medianamente importante
4	(I) Importante
5	(MI) Muy importante

INFORMACIÓN

Silvia Rocio Toaquiza Lictapuzon

silvia.toaquiza@unach.edu.ec

0979017306

INFORMACIÓN GENERAL

Género:	Masculino				Femenino		
Edad:	18-28		29-39		40-50		51-61
Nivel de educación	Primaria		Secundaria		Tercer Nivel		Técnico - Tecnológico

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Indicador	Parámetro				
	1	2	3	4	5
Nº	Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy Importante

RECURSOS GASTRONÓMICOS

¿Qué tan importante considera usted?

1	La utilización de <u>ingredientes</u> propios de la zona para la preparación de platos típicos.				
2	Preservar las <u>técnicas ancestrales</u> propias del territorio entre las nuevas generaciones.				
3	La conservación de <u>saberes ancestrales</u> como parte del patrimonio cultural local.				

CAPACIDAD DE ATRACCIÓN

4	Los <u>atributos turísticos</u> de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas.				
5	El <u>destino</u> se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas.				
6	La participación de la <u>gastronomía local</u> en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino.				

DESARROLLO LOCAL

7	La existencia de una dinámica de <u>cooperación</u> entre los habitantes de la comunidad para fomentar el turismo en la zona.				
8	El turismo y la gastronomía contribuya al <u>bienestar económico</u> de las familias de la localidad.				
9	El aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la <u>identidad</u> turística y gastronómica del lugar.				

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Anexo 7. Forma de entrevista



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENTREVISTA DIRIGIDA A:

HABITANTES DE LA PARROQUIA DE ZUMBAHUA, CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Evaluar el potencial gastronómico de la parroquia Zumbahua a partir del análisis de la percepción de sus habitantes sobre la máquina y sus derivados gastronómicos, para proponer estrategias que fortalezcan la identidad cultural.

INFORMACIÓN

Silvia Rocio Toaquiza Lictapuzon
silvia.toaquiza@unach.edu.ec
0979017306

Nombre del entrevistador: Silvia Toaquiza

Fecha de la entrevista: _____ **Hora:** _____

Lugar de la entrevista : Parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi

1. INFORMACIÓN GENERALES:

Nombre y Apellido: _____

Edad: _____

Cargo que desempeña: _____

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

PREGUNTAS DE RECURSO GASTRONÓMICOS	
1.	¿Qué papel ocupa la máquina entre los ingredientes originarios de la parroquia de Zumbahua utilizados en la preparación de platos tradicionales? ¿Podría mencionar algunos ejemplos y explicar su relevancia cultural y culinaria?
2.	¿Cómo se transmiten los conocimientos y técnicas culinarias ancestrales relacionadas con la preparación de la máquina dentro de su familia o comunidad? ¿Siguen presentes esas prácticas?
3.	¿Considera usted que la parroquia Zumbahua valora y conserva los saberes ancestrales de la máquina como parte esencial de sus recetas tradicionales como parte del patrimonio cultural? ¿Por qué?
PREGUNTAS DE CAPACIDAD DE ATRACCIÓN	
4.	¿Cree que el uso de productos tradicionales como la máquina fortalecen los atributos turísticos de la parroquia Zumbahua? ¿Podría mencionar los atractivos principales y que aspectos cree que podría mejorarse?
5.	¿Considera usted que el destino como lo es la parroquia Zumbahua, con su gastronomía tradicional basada en máquina, ofrece condiciones adecuadas de seguridad y comodidad para atraer diferentes segmentos de turistas?
6.	¿De qué manera está presente la máquina en la gastronomía local, en espacios como ferias o evento culturales y como considera que estas acciones contribuyen a posicionar a Zumbahua como un destino competitivo tanto turístico como culturalmente?
PREGUNTAS DE DESARROLLO LOCAL	
7.	¿Considera usted el fomento de la cooperación entre habitantes de la localidad para el fortalecimiento de la identidad cultural?
8.	¿Considera usted que el fomento del turismo gastronómico basado en productos como la máquina ha mejorado en el bienestar económico de las familias y/o en la comunidad? ¿De qué manera?
9.	¿De qué manera se están manejando los recursos naturales, culturales e históricos del territorio para reforzar la identidad territorial y realzar la gastronomía tradicional?

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Anexo 8. Tabulación y gráficos de la encuesta aplicada a los habitantes de la parroquia Zumbahua.

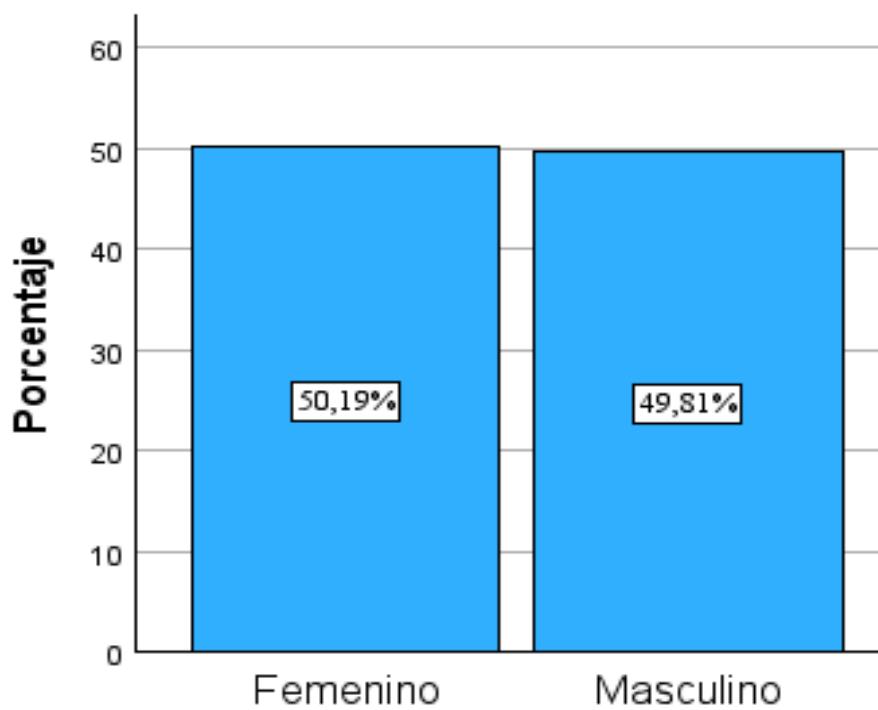
Tabla 16.

Género

	Frecuencia	Porcentaje		Porcentaje acumulado
		válido	acumulado	
Vál Femenino	134	50,2	50,2	50,2
ido Masculino	133	49,8	49,8	100,0
Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 2. Género



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

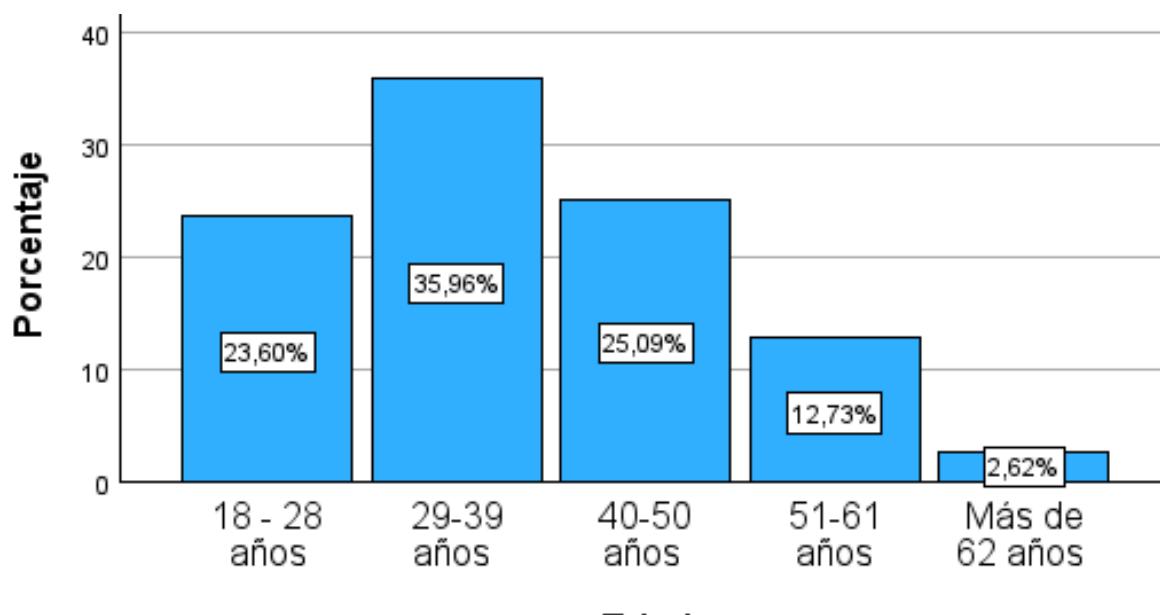
Tabla 17.

Edad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
V 18 - 28 años	63	23,6	23,6	23,6
á 29-39 años	96	36,0	36,0	59,6
li 40-50 años	67	25,1	25,1	84,6
d 51-61 años	34	12,7	12,7	97,4
o Más de 62 años	7	2,6	2,6	100,0
Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 3. Edad



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

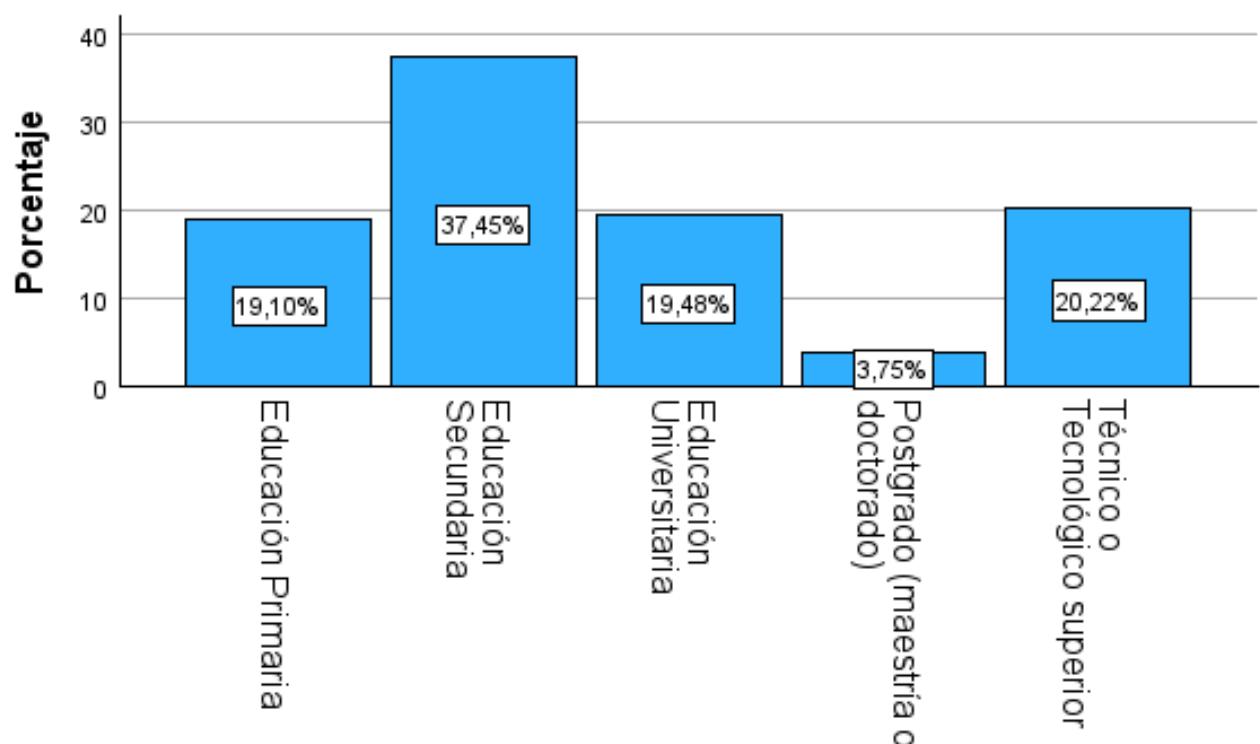
Tabla 18.

Nivel de instrucción

	Frecuenci	Porcentaje válido	Porcentaje
	a		acumulado
V Educación Primaria	51	19,1	19,1
á Educación Secundaria	100	37,5	37,5
li Educación Universitaria	52	19,5	76,0
d Postgrado (maestría o doctorado)	10	3,7	79,8
o Técnico o Tecnológico superior	54	20,2	100,0
Total	267	100,0	100,0

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 4. Nivel de instrucción



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Dimensión 1: Recursos Culinarios

Indicador 1: Ingredientes locales

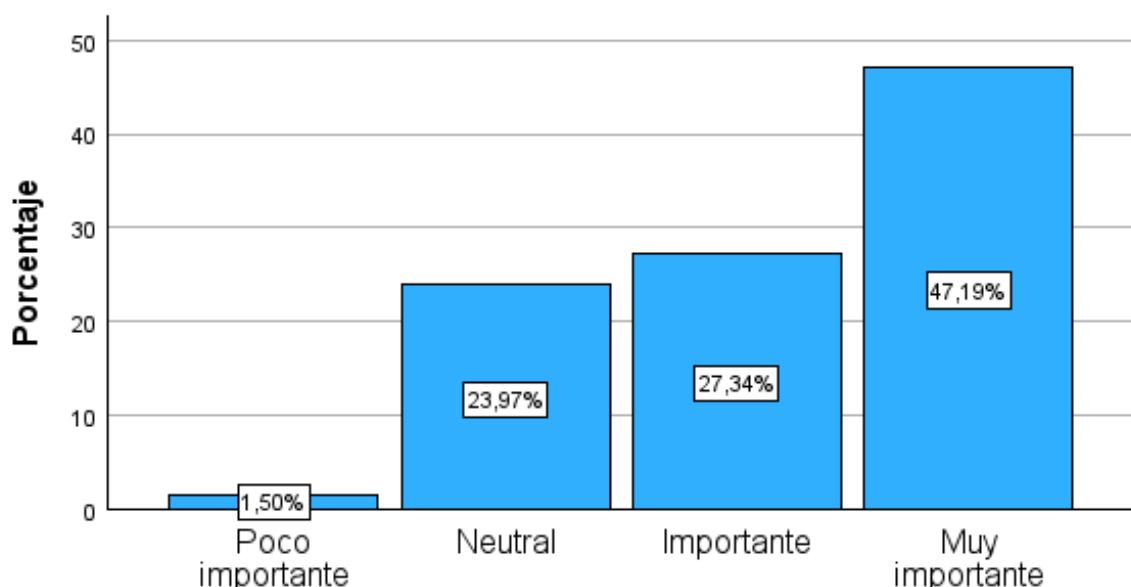
Tabla 19.

¿Qué tan importante considera usted la utilización de los ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
Vá	Poco importante	4	1,5	1,5
lid	Neutral	64	24,0	24,0
o	Importante	73	27,3	27,3
	Muy importante	126	47,2	100,0
	Total	267	100,0	100,0

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 5. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de los ingredientes propios de la zona para la preparación de platos típicos?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Indicador 2: Técnicas tradicionales

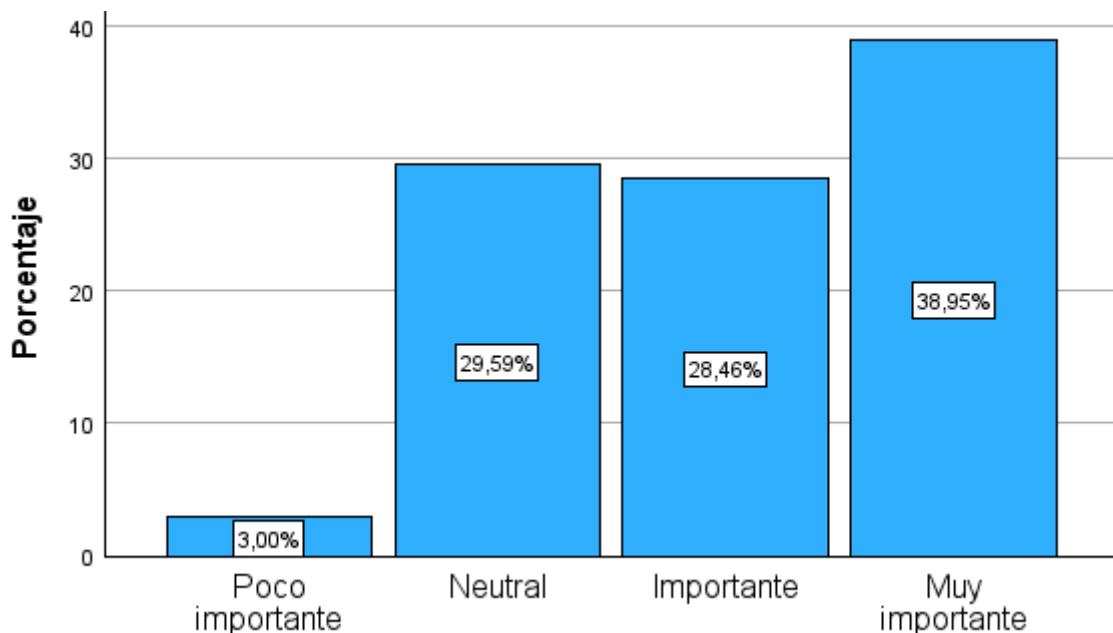
Tabla 20.

¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas tradicionales propias del territorio entre las nuevas generaciones?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
V Poco importante	8	3,0	3,0	3,0
á Neutral	79	29,6	29,6	32,6
li Importante	76	28,5	28,5	61,0
d Muy importante	104	39,0	39,0	100,0
o Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 6. ¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas tradicionales propias del territorio entre las nuevas generaciones?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

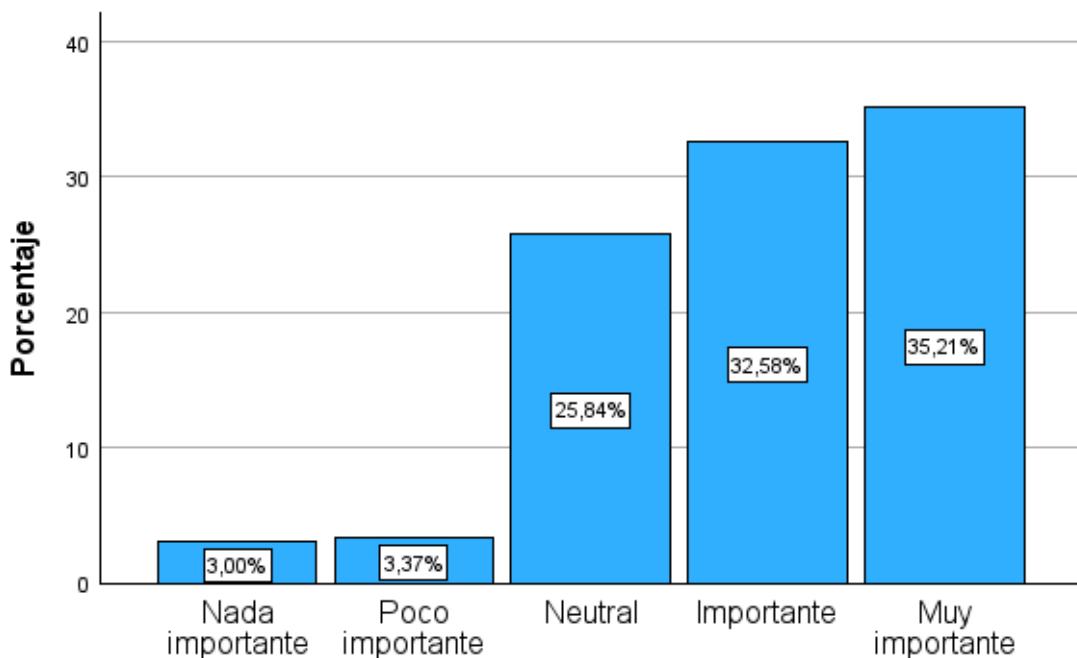
Indicador 3: Recetas tradicionales

Tabla 21.

¿Qué tan importante considera usted la conservación de recetas tradicionales como parte del patrimonio cultural local?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
				válido	acumulado
Váli	Nada importante	8	3,0	3,0	3,0
do	Poco importante	9	3,4	3,4	6,4
	Neutral	69	25,8	25,8	32,2
	Importante	87	32,6	32,6	64,8
	Muy importante	94	35,2	35,2	100,0
	Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Dimensión 2: Capacidad de atracción

Indicador 1: Atributos turísticos

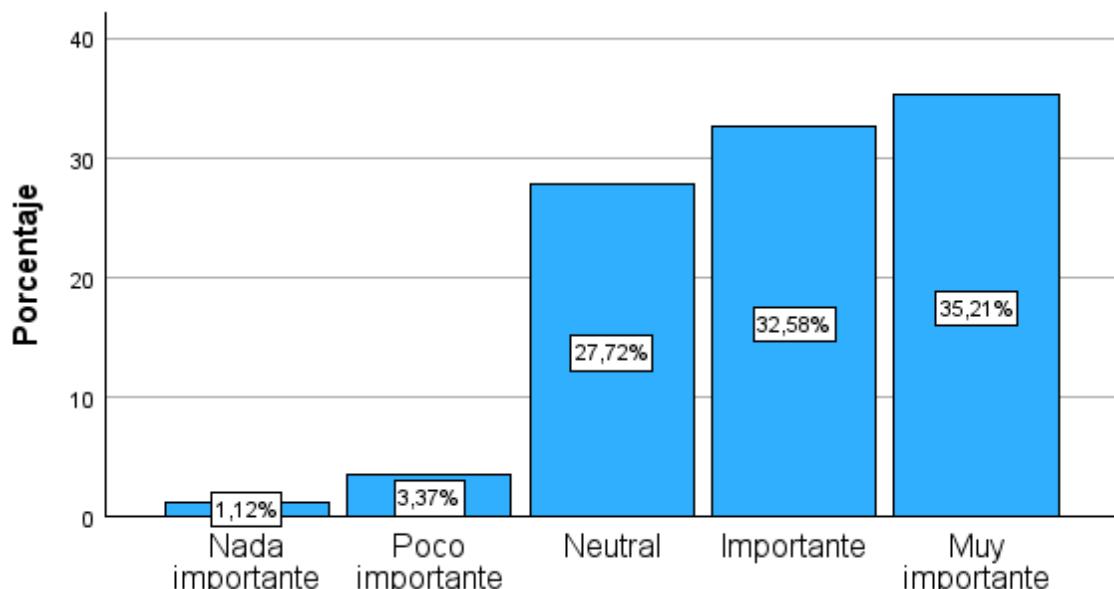
Tabla 22.

¿Qué tan importante considera usted los atributos turísticos de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	
Nada importante	3	1,1	1,1	1,1
Poco importante	9	3,4	3,4	4,5
Neutral	74	27,7	27,7	32,2
Importante	87	32,6	32,6	64,8
Muy importante	94	35,2	35,2	100,0
Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 7. ¿Qué tan importante considera usted los atributos turísticos de la localidad, como sitios de interés y actividades culturales son suficientes para atraer turistas?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Indicador 2: Destinos seguros

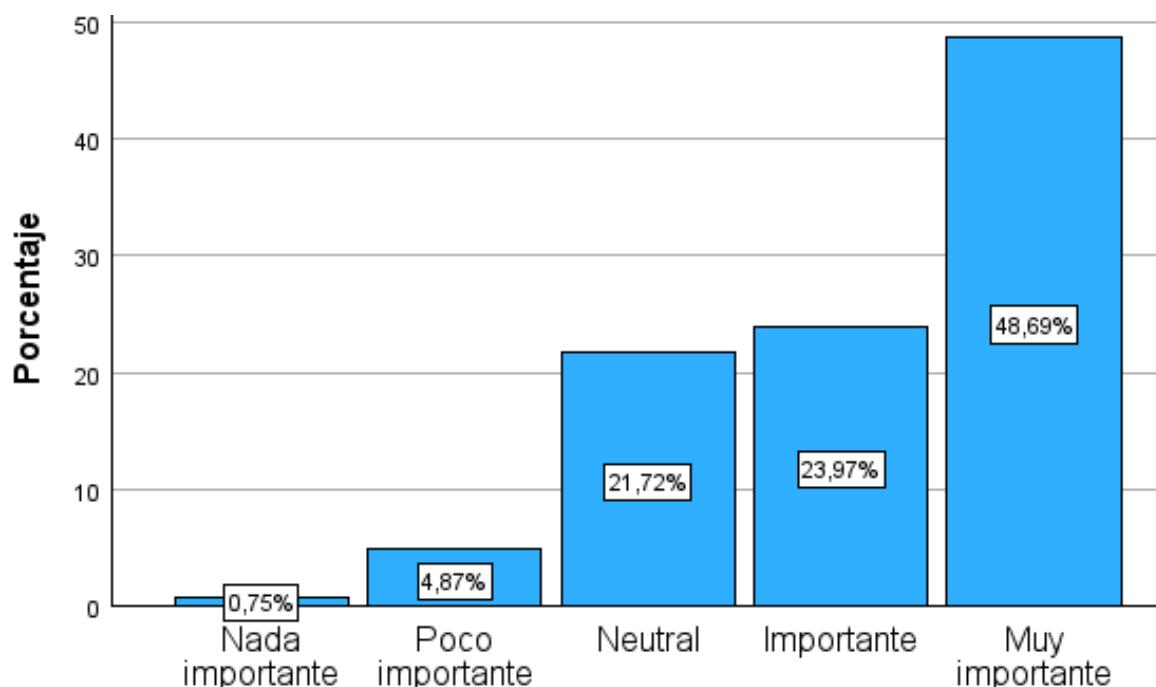
Tabla 23.

¿Qué tan importante considera usted que el destino se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
Vá	Nada importante	2	0,7	0,7
lid	Poco importante	13	4,9	4,9
o	Neutral	58	21,7	21,7
	Importante	64	24,0	24,0
	Muy importante	130	48,7	48,7
	Total	267	100,0	100,0

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 8. ¿Qué tan importante considera usted que el destino se perciba como seguro y apropiado para distintos segmentos de turistas?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Indicador 3: Gastronomía local

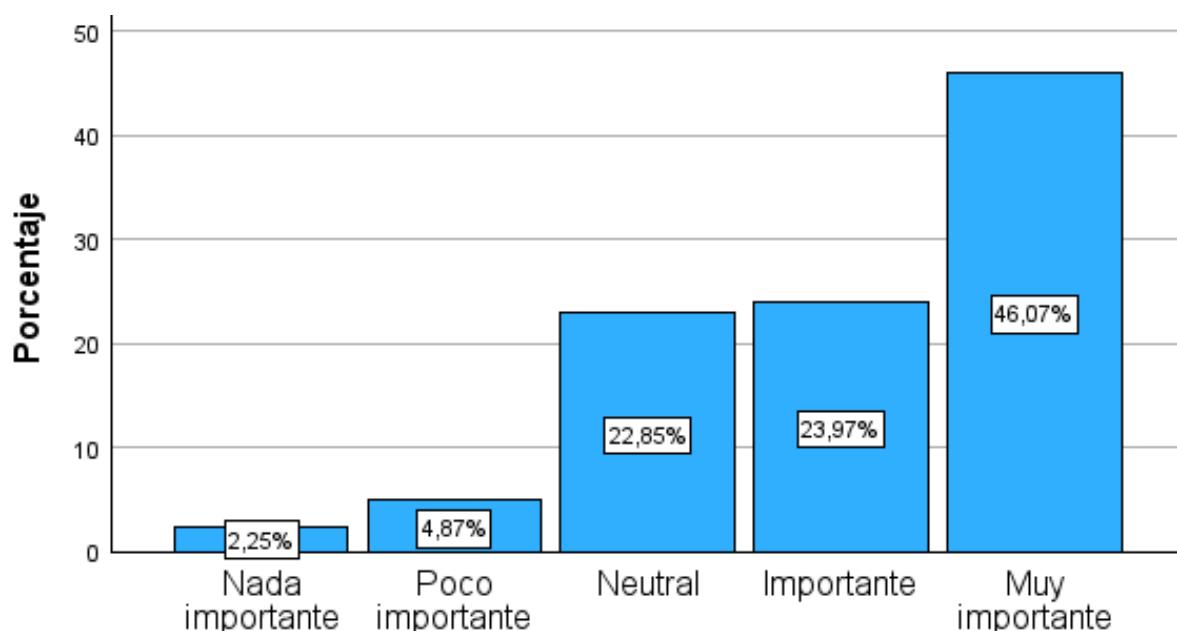
Tabla 24.

¿Qué tan importante considera usted la participación de la gastronomía local en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
Vá	Nada importante	6	2,2	2,2
lid	Poco importante	13	4,9	4,9
o	Neutral	61	22,8	22,8
	Importante	64	24,0	24,0
	Muy importante	123	46,1	46,1
	Total	267	100,0	100,0

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 9. ¿Qué tan importante considera usted la participación de la gastronomía local en ferias, eventos o plataformas que fomenten la competitividad del destino?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Dimensión 3: Desarrollo local

Indicador 1: Cooperación comunitaria

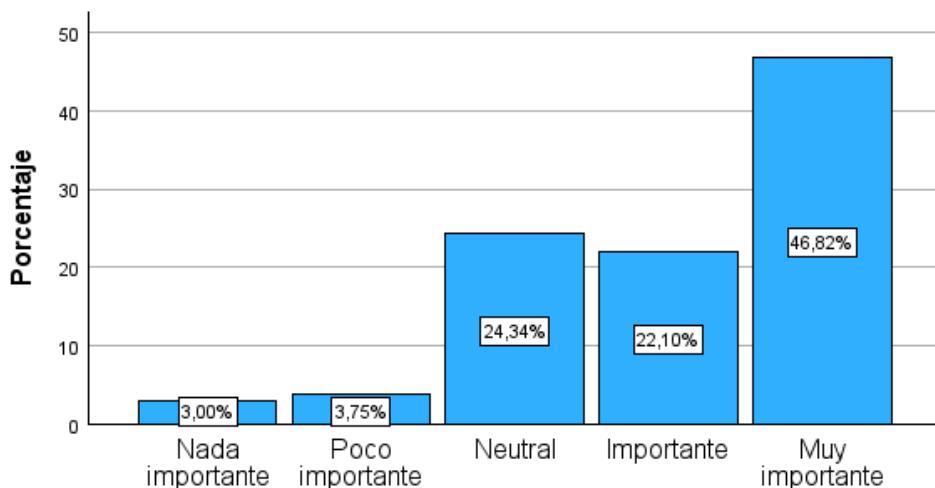
Tabla 25.

¿Qué tan importante considera usted la existencia de una dinámica de cooperación entre los habitantes de la localidad para fomentar el turismo en la zona ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje acumulado
			válido	
Nada importante	8	3,0	3,0	3,0
Poco importante	10	3,7	3,7	6,7
Neutral	65	24,3	24,3	31,1
Importante	59	22,1	22,1	53,2
Muy importante	125	46,8	46,8	100,0
c Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 10. ¿Qué tan importante considera usted la existencia de una dinámica de cooperación entre los habitantes de la localidad para fomentar el turismo en la zona ?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Indicador 2: Bienestar familiar

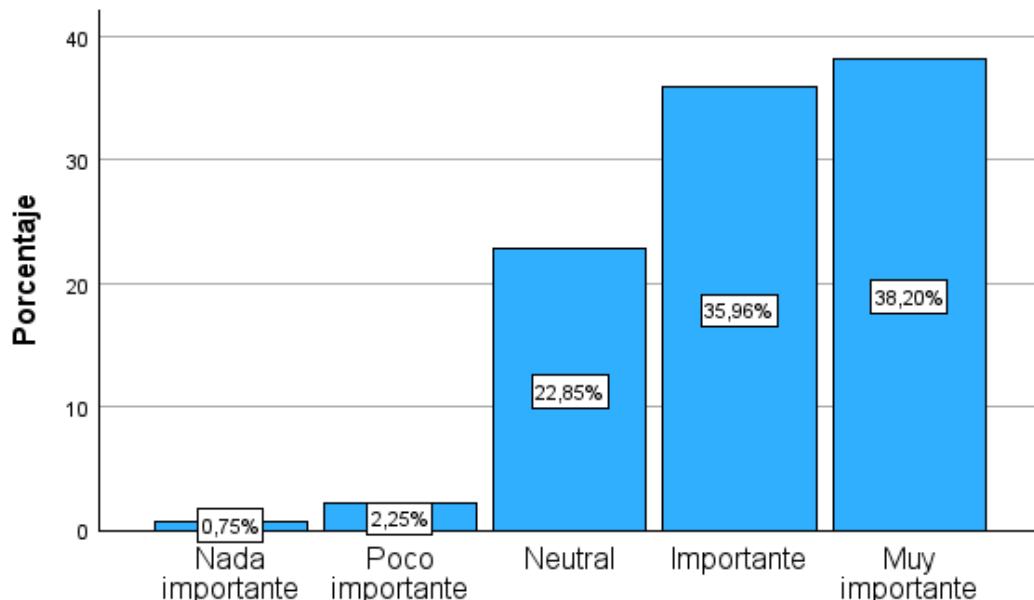
Tabla 26.

¿Qué tan importante considera usted que el turismo y la gastronomía contribuya al bienestar económico de las familias de la localidad ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
V Nada importante	2	0,75	0,75	0,75
á Poco importante	6	2,2	2,2	3,0
li Neutral	61	22,8	22,8	25,8
d Importante	96	36,0	36,0	61,8
o Muy importante	102	38,2	38,2	100,0
Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 10. ¿Qué tan importante considera usted que el turismo y la gastronomía contribuya al bienestar económico de las familias de la localidad ?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Indicador 3: Identidad Territorial

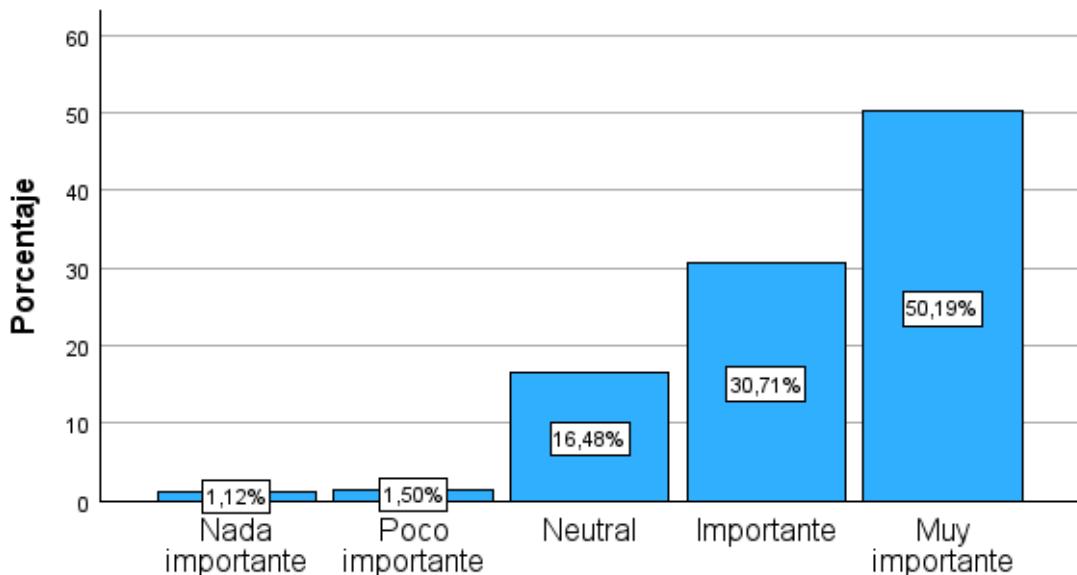
Tabla 27.

¿Qué tan importante considera usted el aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la identidad turística y gastronómica del lugar ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
V Nada importante	3	1,1	1,1	1,1
á Poco importante	4	1,5	1,5	2,6
li Neutral	44	16,5	16,5	19,1
d Importante	82	30,7	30,7	49,8
o Muy importante	134	50,2	50,2	100,0
Total	267	100,0	100,0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Gráfico 11. ¿Qué tan importante considera usted el aprovechamiento de las características del territorio para fortalecer la identidad turística y gastronómica del lugar ?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27.0.1

Anexo 9: Evidencias fotográfica – encuesta y entrevista



Nota. Evidencias fotográficas de las encuestas realizadas a los habitantes de la parroquia de Zumbahua. Estas fotos ilustran el proceso de recolección de datos en campo, donde se observa a los investigadores interactuando con los residentes locales para obtener sus respuestas, contribuyendo así al análisis y desarrollo del estudio.



Nota: Las imágenes muestran las entrevistas realizadas a los habitantes de la parroquia Zumbahua. A la izquierda, entrevista a Guillermo Cuchiparte Bastida (71 años) y a la derecha, a Juan Cuchiparte Ante (43 años). Estas entrevistas forman parte de la recolección de datos de campo que contribuyen al desarrollo del estudio y la recopilación de información relevante sobre la machica en la comunidad.

Anexo 10. Evidencias fotográficas - recolección de información acerca de la producción de la máchica.



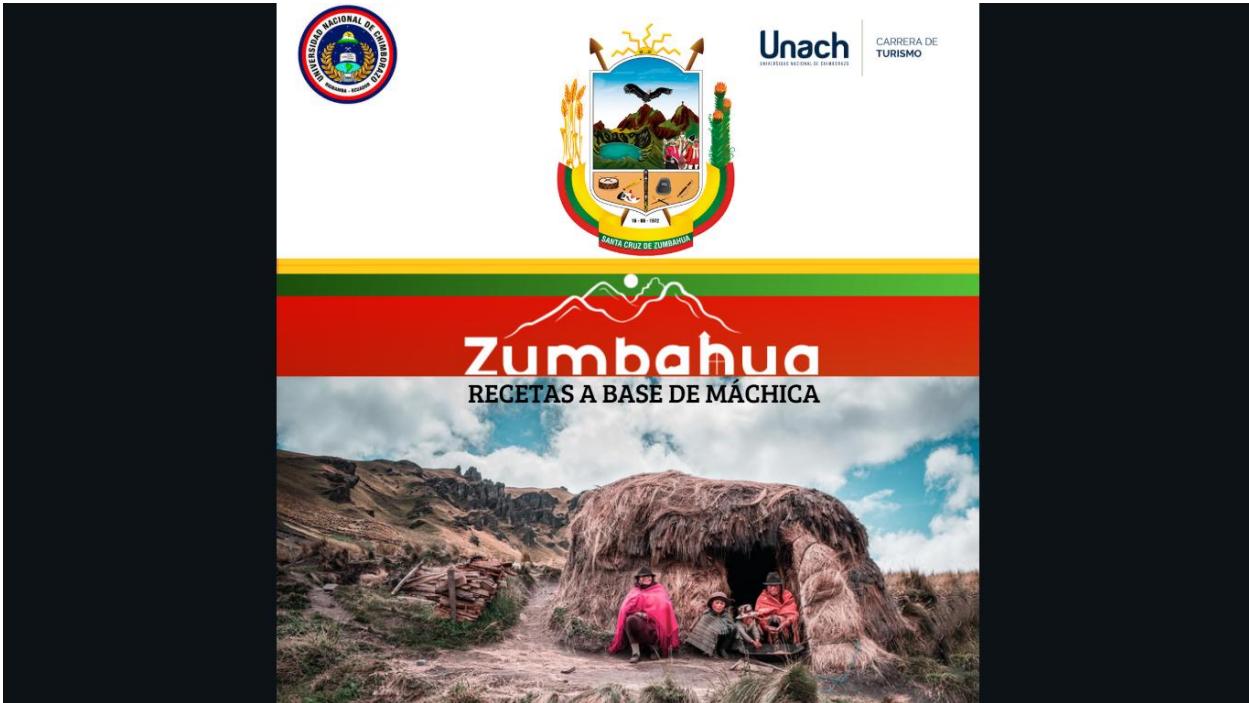
Nota: La imagen documenta la recolección de información sobre la producción de máchica, que incluye los pasos clave del proceso de producción. Estos incluyen desde la solicitud de autorización para obtener datos, la visita al productor de cebada, hasta los detalles del proceso de elaboración de la máchica, como la siembra, cosecha, trillado, tostado, enfriamiento, cernido, molienda y finalmente la obtención del producto. Esta información es esencial para la creación del recetario gastronómico.

Anexo 11. Evidencias fotográficas – elaboración de recetas a base de la máchica.



Nota: La imagen documenta la recolección de información sobre la producción de máchica, que incluye los pasos clave del proceso de producción. Estos incluyen desde la solicitud de autorización para obtener datos, la visita al productor de cebada, hasta los detalles del proceso de elaboración de la máchica, como la siembra, cosecha, trillado, tostado, enfriamiento, cernido, molienda y finalmente la obtención del producto. Esta información es esencial para la creación del recetario gastronómico.

Anexo 12. Recetario digital / Recetas a base de máchica – Código QR



ÍNDICE

Autoria.....	1
Zumbahua.....	2
Ubicación y turismo.....	3
Producción de la máchica.....	4
Valor Nutricional de la máchica.....	5
Colada de máchica.....	6
Chapo.....	7
Colada de máchica con cargo de borrego.....	8
Alfajores de máchica.....	9
Barra energética con máchica.....	10
Licor de máchica.....	12
Helado de máchica.....	13
Muffins de máchica	14



AUTORÍA



El libro recetas a base de máchica pertenece a la autora Silvia Toaquiza y ha sido elaborado con el propósito de resaltar el potencial gastronómico de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi a partir de los saberes ancestrales vinculados al uso tradicional de la máchica.

Las recetas recopiladas reflejan la herencia cultural de la comunidad y la importancia de conservar prácticas culinarias transmitidas de generación en generación, como parte viva de su identidad.

Autora: Silvia Toaquiza



2

Zumbahua es un nombre eminentemente relevante que proviene de nombres topográficos que nacen de factores geográficos. "ZUMPA" es una expresión de fuerza, de impulso y de valor. "HUA" es el impacto de admiración por las excelsas cumbres de montañas; entonces, ZUMBAHUA es fuerte, grande y bello.

Santa Cruz de Zumbahua, es arte, cultura y tradición que persiste en el tiempo y que va en la búsqueda de mejores días para sus habitantes, para que los que están cerca prosperen y los que están lejos vuelvan a la tierra que un día dejaron por mejores días para su vida.

La lucha de grandes hombres frente a la adversidad es lo que representa la parroquia Santa Cruz de Zumbahua. Desde la época de la hacienda hasta la actualidad existe un pueblo que resiste y que construye una nueva oportunidad para permanecer en esta tierra que ha visto nacer, crecer y morir a anónimos luchadores de los derechos del pueblo panzaleo. Montañas majestuosas, paisajes únicos, y una laguna visitada por propios y extraños es tan solo el espejo de un pueblo lleno de grandes expresiones sociales, culturales y artísticas que intenta emerger con esfuerzo y dedicación. Esta tierra, no solo tiene una de las lagunas más maravillosas del mundo, tiene gente cálida de corazón noble y con sueños tan grandes que han cruzado fronteras sin perder la identidad del pueblo que los vio nacer.



3



UBICACIÓN

Geográficamente hablando, Santa Cruz de Zumbahua pertenece a la Provincia de Cotopaxi, ubicado al en la región sureste del cantón Pujíl.

La parroquia Santa Cruz de Zumbahua, se encuentra delimitada por un zona urbana y 14 comunidades jurídicamente constituidas con sus respectivos sectores que forman la zona rural da la parroquia.

TURISMO

Atractivos principales

✓ Mercado de los días sábado (tienda y trueque)

- Uno de los mercados indígenas más auténticos del país.
- Atrae viajeros interesados en cultura, fotografía y comercio tradicional.

✓ Artesanías y textiles

- Zumbahuas reconocidos por ponchos, tapices, bordados y mascarillas.
- Importante atractivo para el turismo cultural y de compras.

✓ Cañón de Toachi

- Miradores con vistas panorámicas de gran impacto visual.
- Punto frecuente en rutas de trekking y ciclismo.

✓ Fiestas y tradiciones

- Celebraciones como el Inti Raymi, Fiesta de San Juan, rodeos, danzas y música indígena.

✓ Ruta hacia Quilotoa

- Parte de la Ruta del Quilotoa Loop, popular entre mochileros.
- Servicios turísticos emergentes (hostales, comedores, guías locales).

Zumbahua

5

VALOR NUTRICIONAL DE LA MÁCHICA

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción 100 g

	Por porción	% IR*
Energía	126 kJ	2%
	30 kcal	
Grasa	4,00g	6%
Grasa Saturada	1,000g	5%
Carbohidratos	78,00g	30%
Azúcar	0,00g	0%
Fibra	5,0g	
Proteína	10,00g	20%
Sal	0,11g	2%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Nota. Los datos fueron obtenidos de la página (FAT SECRET, 2023)

RECETAS A BASE MÁCHICA



7

COLADA DE MÁCHICA

Ingredientes

- 4 cucharadas de máquina (harina de cebada tostada)
- 1 litro de agua o leche
- 2–3 cucharadas de azúcar o panela rallada
- 1 rama de canela
- (Opcional) clavo de olor
- (Opcional) cáscara de naranja
- (Opcional) una pizca de sal



Preparación

- En una olla hierva el agua o leche con la canela (y especias opcionales).
- Cuando esté hirviendo, reduce el fuego.
- Agrega la máquina poco a poco mientras mezclas para evitar grumos.
- Endulza con azúcar o panela.
- Cocina 3–5 minutos hasta obtener una textura espesa y homogénea.
- Retira la canela y sirve caliente.



CHAPO

Ingredientes

- Ingredientes
- 3 cucharadas de máchica (harina de cebada tostada)
- 2 tazas de leche o agua caliente
- 1-2 cucharadas de panela rallada o azúcar
- 1 rama de canela (opcional)
- 1 pizca de sal (opcional)
- (Opcional) un poco de queso fresco desmenuzado

Preparación

- Calienta la leche o el agua con la canela (si se usa).
- En un tazón aparte, mezcla la máchica con un poco de líquido frío para evitar grumos.
- Vierte esta mezcla en la leche/agua caliente mientras revuelves.
- Endulza con panela o azúcar.
- Cocina 2-3 minutos hasta que espese.
- Sirve caliente; puedes añadir queso fresco para un sabor más tradicional en Zumbahua.



9 COLADA DE MÁCHICA CON CARNE DE BORREGO

Ingredientes

- ½ kilo de carne de corregio (cordero) en trozos
- 4 cucharadas de máchica (harina de cebada tostada)
- 1 litro y medio de agua
- 2 papas picadas
- 1 cebolla blanca picada
- 1 zanahoria picada
- 1 diente de ajo machacado
- 1 rama de cebolla larga (opcional)
- Sal al gusto
- Comino y orégano (opcional)
- Cilantro y paico para decorar
- Tostado (opcional)

Preparación

- En una olla hiere el agua o leche con la canela (y especias opcionales).
- Cuando esté hirviendo, reduce el fuego.
- Agrega la máchica poco a poco mientras mezclas para evitar grumos.
- Endulza con azúcar o panela.
- Cocina 3-5 minutos hasta obtener una textura espesa y homogénea.
- Retira la canela y sirve caliente.



10 ALFAJORES DE MÁCHICA

Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de machica
- $\frac{1}{2}$ taza de maicena
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar glas
- 150 g de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

Preparación

- Mezcla la machica, harina de trigo, maicena y polvo de hornear.
- Bate la mantequilla con el azúcar hasta cremar.
- Agrega el huevo y la vainilla.
- Incorpora los secos y forma una masa suave.
- Deja reposar la masa 20-30 minutos en refrigeración
- Estira la masa y corta círculos de 3-4 cm.
- Hornea a 170 °C por 10-12 minutos.
- Deja enfriar y rellena con manjar.



Para el relleno:

- Crema de avellana (opcional)
- Manjar de leche (opcional)

Para la cobertura:

- Chocolate negro (opcional)
- Chocolate blanco (opcional)

Zumbahua

11 BARRA ENERGÉTICA CON MÁCHICA

Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ taza de machica
- $\frac{1}{2}$ taza de quinoa inflada o tostada
- $\frac{1}{4}$ taza de amaranto
- $\frac{1}{2}$ taza de arroz crocante
- $\frac{1}{2}$ taza de pasas rojas
- $\frac{1}{2}$ taza de miel

Preparación

- Mezclar secos: Combina la machica, quinoa, amaranto, arroz crocante y pasas rojas (Tostarlo a fuego lento)
- Preparar mezcla húmeda: En otra olla, calienta miel (o panela líquida) hasta que se integren.
- Unir todo: Vierte la mezcla caliente sobre los secos y mezcla bien.
- Compactar: Coloca la mezcla en un molde forrado y presiona firmemente para compactar.
- Refrigerar: Lleva al refrigerador por 1-2 horas hasta que endurezca.
- Cortar: Retira del molde y corta en barras del tamaño que prefieras.



Zumbahua

12

LICOR DE MÁCHICA

Ingredientes

- 1 taza de máquina
- 1 litro de Leche
- 1 cascara de limón (opcional)
- 1 cascara de naranja (opcional)
- 1 litro de aguardiente
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- 5 pimientos de dulce
- 2 lishpingo
- 1 taza de panela rallada o azúcar morena
- 1 cucharadita de anís (opcional)
- 500 ml de agua



Preparación

Se licúan y cuelan las naranjillas para obtener el jugo. Aparte, se hierven los 3 litros de agua con canela, lishpingo y pimienta dulce durante 10–15 minutos. Luego se añade la panela hasta disolver y, a fuego bajo, se incorpora la máquina poco a poco evitando grumos. Después se agrega el jugo de naranjilla y se cocina 5–8 minutos más. Finalmente, se deja reposar y se sirve caliente o fría.

Importante:

Para conservarlo en refrigeración
Esterilizar envase de vidrio para el licor

Zumbahua

13

HELADO DE MÁCHICA

Ingredientes

- 250 g de máquina
- 250 g de crema de leche
- 500 g (o ml) de leche
- 150 g de azúcar

Preparación

- Mezclar ingredientes secos: En un bol agrega la máquina y el azúcar. Mézclalos para que se integren bien.
- Agregar leche: Incorpora la leche poco a poco mientras bates para evitar grumos.
- Añadir la crema de leche: Vierte la crema y mezcla hasta obtener una textura homogénea.
- Cocción suave (opcional pero recomendado):
- Lleva la mezcla a fuego bajo durante 5–7 minutos sin dejar de mover.
- Esto ayuda a disolver bien la máquina y potencia el sabor.
- Deja enfriar por completo.

Importante:

Congelación:

- Vierte en un recipiente y congela por 3–4 horas.
- Cada 30–40 minutos remueve con una cuchara o batidor para romper los cristales de hielo y lograr una textura cremosa.

Servir: Cuando esté sólido pero cremoso, sirve y disfruta.

Zumbahua



MUFFINS DE MÁCHICA

Ingredientes

- 1 taza de machica
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ taza de azúcar (o panela)
- 2 huevos
- ½ taza de aceite o mantequilla derretida
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Pizca de sal



Preparación

- Mezclar los secos: Combina la machica, harina, polvo de hornear, sal y azúcar.
- Batir los líquidos: Mezcla los huevos, el aceite, la leche, la vainilla y el banano triturado.
- Unir las mezclas: Incorpora los secos a los líquidos y mezcla hasta obtener una masa homogénea (no sobrebatir).
- Preparar moldes: Engrasa los moldes o coloca capacillos.
- Llenar: Rellena cada molde hasta ¾ partes.
- Hornear: Hornea a 180 °C durante 18–22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
- Enfriar: Deja reposar antes de desmoldar para evitar que se rompan.



Unach
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

CARRERA DE
TURISMO

Zumbahua

“Cocinar con productos locales es una forma de mantener viva la identidad de los pueblos.”

Alexandra Espinoza (Chef ecuatoriana, defensora de la cocina ancestral)

Nota. El recetario será diseñado digitalmente con Canva, incluyendo el logo de Zumbahua, los colores representativos y el sello de la UNACH. Incluirá secciones sobre la historia de Zumbahua, el proceso de la cebada, su valor nutricional y recetas tradicionales e innovadoras. Se detallará el proceso de producción de la cebada y la obtención de la machica, con información obtenida de entrevistas a productores locales. Su objetivo es promover la gastronomía local, el turismo y resaltar la identidad cultural y los beneficios nutricionales de la machica.