



Explorando el Consumo de la Chipa en Paraguay

Diana Monserrat Velázquez Rojas¹

dianamonserratvelazquezrojas5@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-1765-2849>

Universidad del Pacífico

Asunción, Paraguay

Ana Samaniego

anasamanirgo@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-1861-1583>

Universidad del Pacífico

Asunción, Paraguay

Caren Romina Ríos Candia

romurios98@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-9518-9218>

Universidad del Pacífico

Asunción, Paraguay

Yhonny Roberto Vargas Salinas

yhonnyvargas@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-5723-7880>

Universidad del Pacífico

Asunción, Paraguay

Chap Kau Kwan Chung

wendy505@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-5478-3659>

Universidad del Pacífico

Asunción, Paraguay

RESUMEN

La presente investigación propone explorar el consumo de la chipa en Paraguay. Se basó en un estudio cuantitativo, transversal y descriptivo. Se encuestó a 155 participantes mediante una encuesta de 19 preguntas (5 sociodemográficas y 10 preguntas cerradas y 4 preguntas abiertas) por conveniencia, vía WhatsApp en el mes de julio de 2023. Los criterios de inclusión fueron: personas que consumen chipa, residir en el territorio nacional y con participación voluntaria. No obstante, los criterios de exclusión fueron: personas o extranjeros que no tienen conocimiento del producto y con residencia fuera del país. Los principales resultados fueron: 52,3% consumen ocasionalmente la chipa, 35,9% lo compran ocasionalmente desde un lugar físico, 64,5% nunca han pedido el producto a través de delivery, 67,1% tienen muy en cuenta la calidad del producto, 41,3% ocasionalmente consumen en el desayuno y 33,5% lo consumen con mucha frecuencia con el cocido. Se concluye que, el consumo de la chipa en Paraguay va más allá de ser simplemente una opción culinaria; es un vínculo tangible con la historia, las raíces culturales y la identidad nacional.

Palabras clave: *chipa; consumo; producción*

¹ Autor principal

Correspondencia: wendy505@hotmail.com

Exploring Chipa Consumption in Paraguay

ABSTRACT

The present investigation proposes to explore the consumption of chipa in Paraguay. It was based on a quantitative, cross-sectional and descriptive study. 155 participants were surveyed through a survey of 19 questions (5 sociodemographic and 10 closed questions and 4 open questions) for convenience, via WhatsApp in July 2023. The inclusion criteria were: people who consume chipa, reside in the national territory and with voluntary participation. However, the exclusion criteria were: people or foreigners who have no knowledge of the product and residing outside the country. The main results were: 52.3% occasionally consume chipa, 35.9% buy it occasionally from a physical location, 64.5% have never ordered the product through delivery, 67.1% take quality very seriously. of the product, 41.3% consume it occasionally for breakfast and 33.5% consume it very frequently with the cooked food. It is concluded that the consumption of chipa in Paraguay goes beyond being simply a culinary option; it is a tangible link to history, cultural roots and national identity.

Keywords: *chipa; consumption; production*

Artículo recibido 18 julio 2023

Aceptado para publicación: 23 agosto 2023

INTRODUCCIÓN

La chipa, un símbolo inconfundible de la identidad gastronómica paraguaya, remonta su origen en el Quechua y no en el Guaraní (Natalia, 2016). Este alimento tiene como base al almidón de mandioca (yuca), huevos, harina de maíz, aceite vegetal, leche, anís en grano, sal y queso (Casco, s.f.; Recetas de Paraguay, s.f.; Comidas Paraguayas.com, s.f.; ámbito, 2023). Asimismo, su consumo va desde el desayuno hasta la merienda junto con mate cocido o tereré (Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición [INAN], 2021). La chipa, más que un simple alimento, se teje en el tejido social paraguayo, marcando momentos clave en la vida de sus habitantes. Desde las festividades religiosas hasta las celebraciones familiares, la chipa se presenta en diversas formas, tamaños y sabores, destacando su versatilidad y adaptabilidad a diferentes contextos. El chipa es considerada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como herencia compartida entre los países de Argentina, Paraguay, Uruguay y Brasil (Chechipa, 2020). Actualmente, cada 11 de agosto se celebra el Día Nacional de la Chipa en Paraguay (Última hora, 2019) aunque su consumo se lo ubica en cualquier hora del día y en especial, Semana Santa (Paraguay.com, 2023; La Nación, s.f.; González Giménez, 2023). Cabe mencionar que la chipa es llamada de diferentes maneras en Sudamérica. Ej: en Brasil es el pão de queijo, en Bolivia cuñapé, en Ecuador pan de yuca y Colombia pan de bono (Chechipa, 2020). En cuanto a sus beneficios, un estudio realizado en la Universidad Nacional de Asunción (UNA), afirman que la chipa es mucho más saludable que el pan blanco y, por lo tanto, es apto para personas con diabetes y triglicéridos altos (Brignardello, 2012; Paraguay.com, 2016; Cienradios, 2016). Por lo tanto, la presente investigación propone explorar el consumo de la chipa en Paraguay.

METODOLOGÍA

Se basó en un estudio cuantitativo, transversal y descriptivo. Se encuestó a 155 participantes mediante una encuesta de 19 preguntas (5 sociodemográficas y 10 preguntas cerradas y 4 preguntas abiertas) por conveniencia, vía WhatsApp en el mes de julio de 2023. Los criterios de inclusión fueron: personas que consumen chipa, residir en el territorio nacional y con participación voluntaria. No obstante, los criterios de exclusión fueron: personas o extranjeros

que no tienen conocimiento del producto y con residencia fuera del país. Las preguntas cerradas fueron evaluadas con la escala de Likert de 5 puntos (1=Nunca; 2= Raramente; 3=Ocasionalmente; 4=Frecuentemente y 5=Muy frecuentemente). El procedimiento de la recolección de datos consistió en los siguientes pasos: 1. Elaboración del cuestionario según el objetivo propuesto y su suba en el Google formulario; 2. Identificación de los posibles sujetos de análisis cuyo hábito sea el consumo de la chipa; 3. Envío del link a los identificados para completar el cuestionario; 4. Análisis de los datos y su presentación mediante tablas.

RESULTADOS

Después de haber encuestado a 155 participantes en el presente estudio, se presenta a continuación los resultados más relevantes de la investigación. En la tabla 1 se visualiza que un 71,0% son del sexo femenino, 84,5% se encuentran entre los 20 a 29 años de edad, 88,3% solteros, 91,8% residen en la ciudad de Asunción y 62,6% estudiantes.

Tabla 1. Características socio-demográficas de los encuestados (n=155)

Variable	Frecuencia	%	
Sexo	Femenino	110	71,0
	Masculino	45	29,0
Edad en años	20 a 29	131	84,5
	30 a 39	9	5,8
	40 a 49	8	5,2
	50 a 59	7	4,5
Estado civil	Soltero/a	137	88,3
	Casado/a	9	5,8
	Divorciado/a	2	1,3
	Concubino/a	4	2,7
	Viudo/a	3	1,9
Ciudad	Asunción	142	91,8
	Luque	5	3,2
	Ñemby	1	0,6
	San Antonio	1	0,6
	Villa Elisa	1	0,6
	Fernando de la Mora	5	3,2
Profesión	Estudiantes	97	62,6
	Profesional dependiente	25	16,1
	Profesional independiente	18	11,6
	Otros	15	9,7

Fuente: Elaboración propia (2023)

En la tabla 2 se muestra que 52,3% consumen ocasionalmente la chipa, 35,9% lo compran ocasionalmente desde un lugar o tienda física, 64,5% nunca han pedido el producto a través de

delivery, 55,5% tampoco han solicitado vía pickup y 67,1% tienen muy en cuenta la calidad del producto. Asimismo, 41,3% ocasionalmente consumen en el desayuno, 72,3% nunca en la hora del almuerzo y 42,6% tampoco en la cena. Finalmente, 33,5% lo consumen con mucha frecuencia con el cocido y solo 16,8% con el café.

Tabla 2. Preguntas realizadas a los participantes (n=155)

Preguntas	%				
	1	2	3	4	5
¿Con que frecuencia consume usted chipa?	0	22,4	52,9	21,3	3,9
¿Compra usted el producto de un lugar físico?	2,6	18,7	35,9	34,8	8,4
¿Solicita usted el producto por delivery?	64,5	19,9	11,5	3,2	1,3
¿Emplea usted el servicio de pickup para su producto?	55,5	19,9	14,8	8,3	1,9
¿Usted evalúa la calidad del producto cada vez que lo consume?	2,6	2,6	0,0	28,2	67,1
¿Consume usted el producto en el desayuno?	3,2	23,7	41,3	22,4	9,7
¿Consume usted el producto en el almuerzo?	72,3	25,0	0,0	2,6	0,6
¿Consume usted el producto en la cena?	42,6	31,4	21,9	2,6	1,9
¿Acompaña usted el producto con cocido?	0,0	7,7	26,9	32,3	33,5
¿Acompaña usted el producto con café?	9,7	18,6	29,7	25,2	16,8

Referencia: 1=Nunca; 2=Raramente; 3=Ocasionalmente; 4=Frecuentemente y 5=Muy frecuentemente

Fuente: Elaboración propia (2023)

Finalmente, 98% no son alérgicos a ningún ingrediente de la chipa, 22,6% tiene como su marca favorita a Hijas de Ña Feliciano seguido de 20% María Ana, 98% desean probar una nueva marca de chipa y finalmente, 90% están dispuestos a pagar más de 10.000 gs por el producto.

DISCUSIÓN

Actualmente, la gastronomía de un país es considerado como un reflejo de su historia, cultura y tradiciones (Unicomfacauca, s.f.). En el contexto nacional, la chipa es el producto culinario más emblemáticos y queridos de todos los paraguayos, prácticamente es una identidad que trasciende las fronteras convirtiéndose en un símbolo de unión de su gente (Gómez Rojas, 2023), es decir, los individuos tratan de comer productos que les aporten significado y sentido cultural (DaMatta, 2001 citado en Pache et al., 2023).

En cuanto al consumo de la chipa, 52,3% lo hacen de forma ocasional, sin embargo, nadie deja de consumir el producto (0%) según la encuesta realizada a los participantes en el presente trabajo de investigación. Indiscutiblemente, la chipa es consumida durante todo el año pero es una

tradición característica de la Semana Santa (INAN, 2021; Gómez Rojas, 2023), donde la producción industrial (Raidán, 2005) y elaboración casera hace mayor énfasis en dicho periodo. Cabe mencionar que la chipa es ocasionalmente consumida en el desayuno (41,3%), no así en el almuerzo (72,3%) y rara vez en la cena (31,4%). Tampoco se debe olvidar que el producto es considerado como uno de los favoritos en la merienda, donde se lo acompaña generalmente con cocido (33,5%) y con el café (16,8%).

En cuanto al precio de la chipa, 90% de los participantes están dispuestos a pagar más del 10.000 gs por cada chipa, mientras que en la actualidad, el precio está rondando entre 4.000 gs a 5.000 gs cada una (Gómez Rojas, 2023).

Se concluye que, el consumo de la chipa en Paraguay va más allá de ser simplemente una opción culinaria; es un vínculo tangible con la historia, las raíces culturales y la identidad nacional. La chipa de almidón de mandioca y queso encarna siglos de tradición y refleja la habilidad de fusionar ingredientes autóctonos en una creación única y deliciosa. Al reunirse en torno a la chipa, los paraguayos celebran no solo su patrimonio gastronómico, sino también su unidad como pueblo y su capacidad para preservar y compartir una parte esencial de su legado. La chipa trasciende el ámbito de la alimentación para convertirse en un símbolo de orgullo y comunidad, demostrando que el valor de un plato va mucho más allá de su sabor, ya que puede nutrir tanto el cuerpo como el espíritu de una nación. En cada bocado de chipa perdura la pasión y el cariño de generaciones pasadas, asegurando que esta tradición culinaria continúe siendo un lazo inquebrantable que conecta a los paraguayos con su historia y con quienes comparten su amor por este excepcional manjar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ámbito. (2023). Recetas: cómo preparar chipás paraguayos para acompañar la merienda.

<https://www.ambito.com/lifestyle/recetas-como-preparar-chipas-paraguayos-acompanar-la-merienda-n5691842>

Brignardello, A. (2012). Estudio revela que la chipa es más saludable que el pan

blanco. <https://www.abc.com.py/especiales/fin-de-semana/estudio-revela-que-la-chipa-es-mas-saludable-que-el-pan-blanco-441866.html>

Casco, M. (s.f.). Chipa Tradicional Paraguaya.

<https://cookpad.com/py/recetas/9761219-chipa-tradicional-paraguaya>

Chechipa. (2020). Historia del chipa. <https://www.chechipa.com/historia>

Cienradios. (2016). ¿El chipa es más saludable que el pan blanco?.

<https://ar.cienradios.com/el-chipa-es-mas-saludable-que-el-pan-blanco/>

Comidas Paraguayas.com (s.f.). Chipa Almidón. <https://comidasparaguayas.com/receta-chipa-almidon/>

DaMatta R. (2001). O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco

Gómez Rojas, M. (2023). La Chipa: Un símbolo de identidad y tradición paraguaya

que sostiene la economía de diversas familias. <https://marketdata.com.py/laboratorio/analisis/la-chipa-un-simbolo-de-identidad-y-tradicion-paraguaya-que-sostiene-la-economia-de-diversas-familias-103671/>

González Giménez. (2023). Conocé la historia de la chipa paraguaya en Semana Santa.

<https://www.gonzalezgimenez.com.py/post/23/conoce-la-historia-de-la-chipa-paraguaya-en-semana-santa>

Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN). (2021). Chipa Paraguaya.

<https://www.inan.gov.py/site/?p=4336>

La Nación. (s.f.). Chipas: en bajas calorías, sin lactosa y libre de gluten.

<https://www.lanacion.com.py/revista-vos/2022/04/10/chipas-en-bajas-calorias-sin-lactosa-y-libre-de-gluten/>

Masi Godoy, Z. I. (2019). El chipá y el sello femenino: Memorias de mujeres

paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay. Revista Suplemento Antropológico, 54(2), 127-156.

http://conapi.org.py/documentos/72/suplemento_diciembre_2019.pdf#page=129

Natalia. (2016). “La chipá es una palabra Quechua, no es una palabra en Guaraní”.

<https://www.venus.com.py/la-chipa-es-una-palabra-quechua-no-es-una-palabra-en-guarani>

Pache, L. S. B. S.; Paiva, L. S. & Velasquez, G. G. (2023). Cerrado, pantanal y

hostelería en Campo Grande, M.S. Ateliê do Turismo. 7 (1). 238-259.

<https://doi.org/10.55028/at.v7i1.18352>

Paraguay.com (2016). Chipa o pan blanco: ¿Cuál es más saludable?.

<https://www.paraguay.com/nacionales/chipa-o-pan-blanco-cual-es-mas-saludable-139064>

Paraguay.com. (2023). Semana Santa: Así se prepara la chipa paraguaya sin huevo.

<https://m.paraguay.com/nacionales/semana-santa-asi-se-prepara-la-chipa-paraguaya-sin-huevo-211895>

Raidán, E. (2005). La chipa de los milagros de Caacupé: un enfoque hacia los productores de chipa de Caacupé. [Población y Desarrollo](#), 16(29), 76-83.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5654295>

Recetas de Paraguay. (s.f.). Chipa Almidón.

<https://paraguayrecetas.com/receta/chipa-almidon/>

Ultima hora. (2019). La Unesco se disculpa con Paraguay por calificar la chipa como argentina. <https://www.ultimahora.com/la-unesco-se-disculpa-paraguay-calificar-la-chipa-como-argentina-n2826670>

Unicomfacauca. (s.f.). La gastronomía como pilar cultural y reflejo de la historia.

<https://www.unicomfacauca.edu.co/la-gastronomia-como-pilar-cultural-y-reflejo-de-historia-e-influencia-4/>