





II Seminario Internacional ALIMNOVA

alimnova

“El maíz en los alimentos tradicionales del Paraguay: sopa paraguaya”

Candidata a Doctorado: Patricia Adelaida Piris Jara
Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas

Tutores: Prof. Dra. Esperanza Torija Isasa (UCM)
Prof. Dra. María del Carmen Hellión (UNA)
Prof. Dra. Silvia Caballero (UNA)

Madrid, Noviembre 2017



Alimentación de los guaraníes

Agricultura

Recolección

Caza y pesca.

Maíz, mandioca, batata, poroto, maní.

Frutas, yerba mate.



<http://pueblosoriginarios.com/>

La cocina paraguaya como resultado del mestizaje

- ***Cocina indígena***

Alimentos de caza, pesca, recolección, cultivo, y técnicas de cocción y utensilios propios.

- ***Cocina mestiza***

Fusión y el correlato de la indígena con los ingredientes traídos por los conquistadores y colonizadores españoles. Estas mezclas dan origen a la que corresponde llamar comida paraguaya o *Tembi'ú Paraguái*.

- ***Cocina actual***, cuyos ingredientes principales son tanto de origen nacional y otros introducidos en el país desde hace ya largo tiempo.

Alimentos en la actualidad

- **Maíz** Semillas. Harinas. Derivados.
- **Mandioca** Directo.
- **Leguminosas**

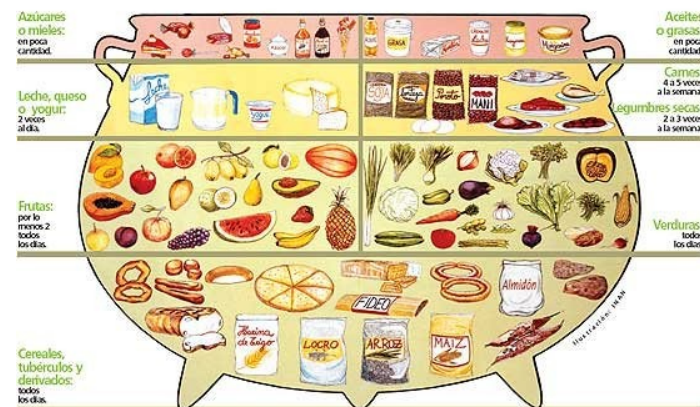
Legumbres: poroto Kumanda yvyraí.

Maní: molido, tostado, partido, dulces (kaí ladrillo).

- **Hortalizas y frutos**
- **Carnes**
- **Bebidas tradicionales**

Tereré

Mate



El maíz en los alimentos tradicionales del Paraguay: Sopa paraguaya

COMIDAS TRADICIONALES

Soyo

Polenta

Chipaavati/rora

Locro

Mbeyú

Chipa guazú

Sopa paraguaya

Puchero

Porotos

Borí-borí

45,8

46

57,8

68,1

70,8

72,3

76,3

78,9



Historia de la sopa paraguaya

La versión más difundida del origen de la sopa paraguaya (Miró, 2004).



D. Carlos Antonio López
(1792 – 1862)
Presidente de Paraguay
(1841 – 1861)

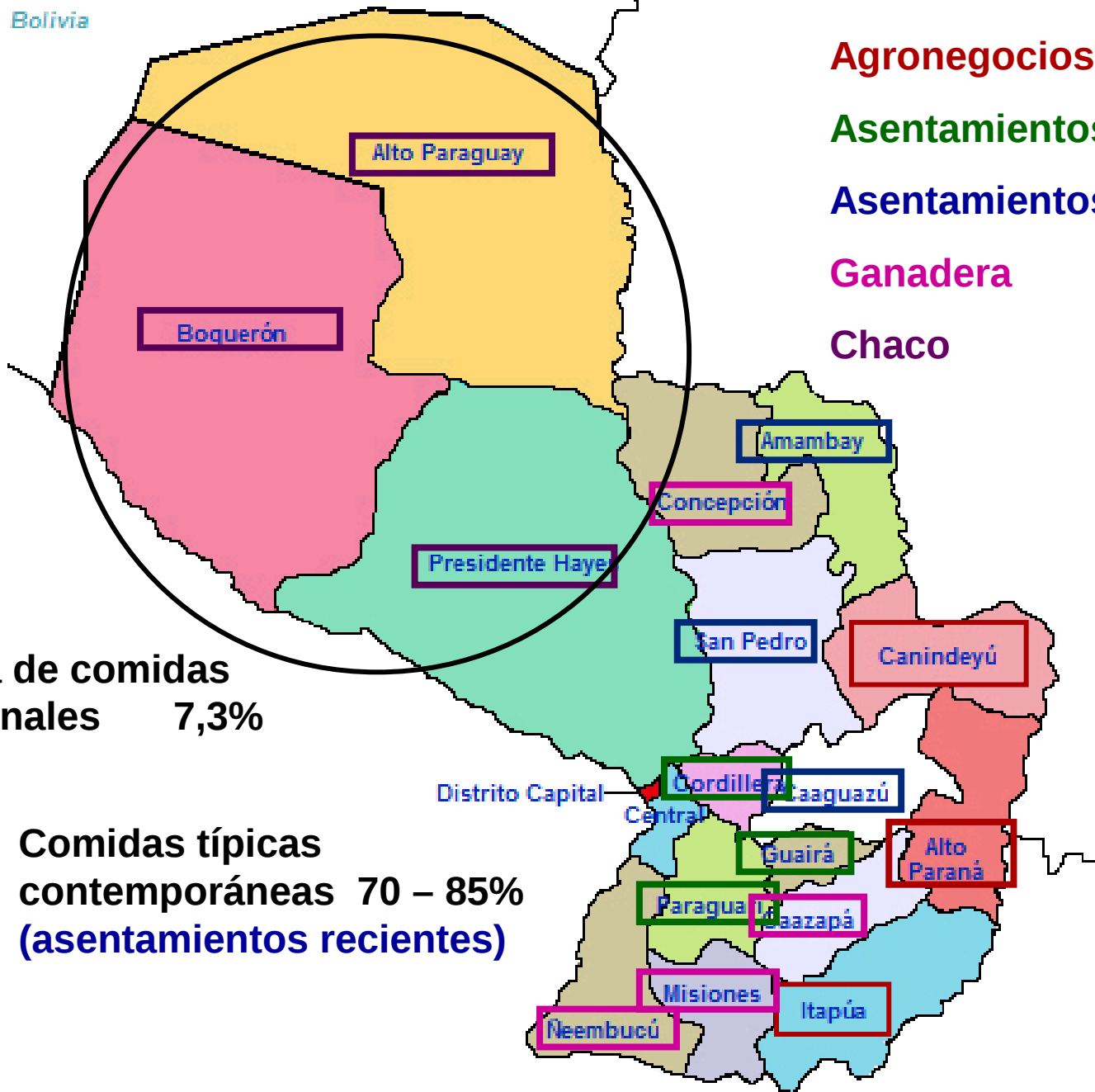


Fuente: Ministerio de Educación y Cultura digital (2008)

COMIDAS TRADICIONALES



Bolivia



Pérdida de comidas tradicionales 7,3%

Comidas típicas contemporáneas 70 – 85% (asentamientos recientes)



OBJETIVOS

- Conocer el consumo de diferentes alimentos a base de maíz.**
- Seleccionar los de mayor interés para su estudio analítico.**
- Determinar el valor nutritivo de los alimentos elaborados a base de maíz.**

Sopa paraguaya

DISEÑO Y METODOLOGÍA DEL ESTUDIO

- **Se utilizó para el sondeo un cuestionario auto administrado, anónimo y voluntario sobre preferencias sobre el consumo de alimentos tradicionales del Paraguay a base de maíz.**
- **En todos los casos se identificaron las encuestas con números consecutivos.**
- **Las encuestas fueron analizadas por SPSS 11.5.**