

26 DE MARZO / DÍA DEL MERCOSUR



**2023**

*Grupo de Trabajo de Primera Infancia (GTPI)*  
*Comisión de Área de Educación Básica (CAEB)*  
*Sector Educativo del MERCOSUR (SEM)*

**Celebración del Día del Mercosur  
en las instituciones de la Educación Inicial**

## Paraguay

A continuación, se presentan los diversos recursos y orientaciones de enseñanza.

<b>Expresiones culturales</b> (canción, artesanía, cuento, poema)	<b>Descripción del valor cultural del recurso</b>	<b>Símbolos patrios</b>	<b>Formato</b> (audiovisual, escrito, audio)
-Música típica Chiperita - Comida típica -La artesanía paraguaya hecho de piri. - Canasto, sombrero, bolsos.	La identidad cultural representada a través de la canción chiperita conocer acerca de la gastronomía, la artesanía y la danza paraguaya tradicional como un símbolo cultural del país.	Los colores patrios como símbolo de identidad del Paraguay.  -La bandera -Símbolos Patrios -Himno Nacional	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Qwf7bdbBWPQ">https://www.youtube.com/watch?v=Qwf7bdbBWPQ</a>  Transcripción de la canción en las actividades desarrolladas

### Actividades propuestas

**A) Música típica “Chiperita”**

- ✓ Escuchar la música

LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=Qwf7bdbBWPQ>

## Chiperita

Cuando llevo en la cabeza mi canasta de chipá  
es mi cuerpo una palmera que se quiebra al caminar  
si me dicen adiós reina les contesto yo al pasar:  
mi corona es mi canasto, mi canasto de chipá.



Chipá so'o, chipá avati, chipá asador  
chipá cali, aramirõ ha manduvi  
chipá piru, chipá kyra, chipá guasu  
chipá apu'a, che añongatu ndéve guarã.



Chipá fresca yo le traigo, no me quiere usted comprar  
bien caliente y tostadita no se vaya usted a quemar.  
Si una moza me lo compra un cariño ella tendrá

y si un mozo me lo compra en su moza pensará.



Chiperita encantadora no me vendes un chipá  
el chipá que se cocina con el fuego de tu andar  
el chipá no tiene precio no se vende ni se da  
para el mozo que me quiera yo le tengo que guardar.

**Letra:** Manuel Frutos Pane

**Música:** J. C. Moreno González. De la zarzuela "María Pacurí"

✓ **Conversar sobre la música con ayuda de las imágenes**

Preguntas orientadoras

- ¿Qué lleva en la cabeza la mujer?
- ¿De qué está hecho el canasto?
- ¿Por qué utiliza esa vestimenta?
- ¿Qué lleva en el canasto?
- ¿Qué tipos de chipas recuerdas?
- ¿A quién le guarda la chipa? ¿por qué?
- ¿Te gustó la música?

## Expresiones culturales

Artesanía	Gastronomía paraguaya	Trajes Típicos de la danza paraguaya
Materiales hechos de Piri: tradicional tramado de las fibras de hojas del Karanda'y.	<b>Chipá:</b> alimento tradicional del Paraguay, como es conocido en Latinoamérica, es un preparado ancestral, un pan elaborado con almidón de mandioca (yuca), huevos y mucho queso, tradicional de la cultura guaraní y popular en Paraguay	<b>Vestimenta de las mujeres</b> uso del typói o blusa que se confecciona en tela de ao po'i, esta tiene un amplio escote que está bordado de color negro, rojo o el color que mejor combine con la falda, las mangas son tres cuartos y tienen encaje. mantilla con motivos florales en hilos de colores llamado "ñandutí".
Sombrero Canasto Pantalla Bolsos de Piri	Chipá so'o, chipá avati, chipá asador chipá cali, aramirõ ha manduvi chipá piru, chipá kyra, chipá guasu chipá apu'a, che	<b>Vestimenta de Varones:</b> Llevan un conjunto sencillo que puede ser camisa blanca confeccionada en ao po'i, bordada en el pecho, puño y cuello adornada con bordados y pantalón recto negro o de algún color oscuro.

- ✓ Cantar algunas estrofas de la canción.
- ✓ Dibujar la parte que más gustó de la música/ colorear y escribir el nombre a las distintas chipas.

### B) Historia de la Chipa paraguaya

- ✓ Escuchar la historia de la chipa

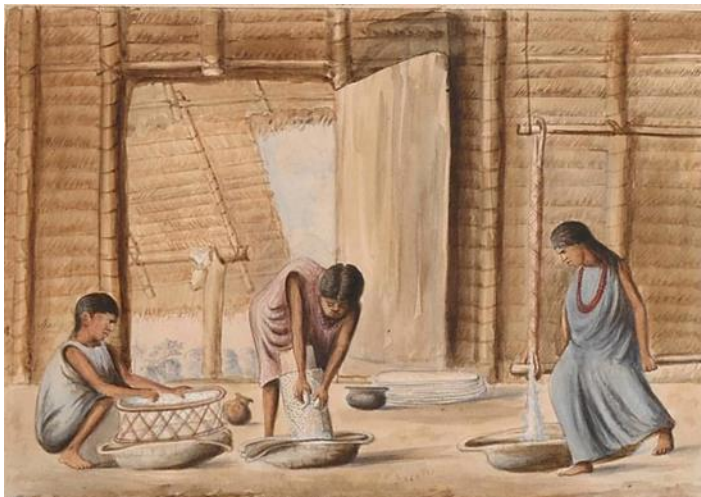
## HISTORIA DEL CHIPA PARAGUAYA



### ¿Qué es el chipá?

El chipá o la chipa, como es conocido en Latinoamérica, es un preparado ancestral, un pan elaborado con almidón de mandioca (yuca), huevos y mucho queso, tradicional de la cultura guaraní y popular en Paraguay, Argentina, y Brasil.

Sus formas son variadas, puede encontrarse como un bollo redondeado, alargado y hasta con forma de rosca.



## Orígenes

Se dice que el origen del **chipá** es el **mbujape**, un pan que elaboraban los indígenas guaraníes rallando **mandioca** cruda que se cocinaba envuelto en hojas de güembé (maíz), la achira o banana y jaguarundí (una planta medicinal con gusto a anís) sobre **tanimbu** (ceniza); al calentarse, el almidón de la mandioca se vuelve pegajoso, esa consistencia se denomina chipa en quechua.



## Evolución

Con el **intercambio cultural** producido entre europeos e indígenas sudamericanos ellos incorporaron productos de origen animal como la leche, el queso y los huevos, terminando de dar forma a este exponente del mestizaje cultural **hispano guaraní**.

Su cocción también ha ido evolucionando, realizándose en cuencos de barro de distintas formas y medidas, siendo la más tradicional la realizada en *tatakua* (horno a leña), que se mantiene hasta nuestros días.



## Hoy

El chipá está valorado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como una herencia compartida entre Paraguay, Argentina, Uruguay y Brasil. Los brasileños lo conocen como pão de queijo, en Bolivia se denomina cuñapé, y en Ecuador y Colombia, pan de yuca y pan de bono, ¡y la lista sigue!  
¿Te animás a probar nuestra versión, la paraguaya?

### ✓ **Conversar sobre la historia de la chipa**

Preguntas orientadoras

- 1- ¿Cuáles son los ingredientes de la chipa?
- 2- ¿Quiénes inventaron la chipa? Y ¿Cómo?
- 3- ¿Cómo es su cocción?
- 4- Si preparas una chipa ¿Qué formas tendría tu chipa?

### ✓ **Conocer la receta de la chipa para luego elaborar con la familia**

### ✓ **Moldear con masas, plastilina las variedades de la chipa**



## VARIEDADES DE CHIPA

ULTIMAHORA

- **Chipa tradicional:** almidón, queso Paraguay, huevo, leche, grasa de cerdo o manteca, anís y sal
- **Chipa mestiza:** se le agrega harina de maíz
- **Chipa piru:** hecha de la masa tradicional, pero con más cantidad de grasa
- **Chipa andaí:** se le adiciona licuado de andaí con leche
- **Chipa 4 quesos:** a la masa tradicional se le agregan los distintos quesos (muzarella, katupiri, de sándwich y Paraguay)
- **Chipa so'o:** similar a la mestiza, pero con relleno de carne molida condimentada y huevo duro



### A) Imágenes de la chipa



