



scz Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

HÁBITOS DE CONSUMO DE COMIDAS TÍPICAS EN SANTA CRUZ



2021



Instituto Cruceño
de Estadística

INSTITUTO CRUCEÑO DE ESTADÍSTICA – ICE

HÁBITOS DE CONSUMO DE COMIDAS TÍPICAS EN SANTA CRUZ

Director ICE

Juan Pablo Suárez Suárez

Responsable del estudio

Luis Fernando Parada Guachalla

Diagramación Publicitaria

Walter Tufic Raslan Guzmán

PRESENTACIÓN

Gustos y sabores hay de todo tipo, así como hay una gran variedad y riqueza incommensurable en la gastronomía de Santa Cruz y del oriente boliviano o de distintas regiones y rincones del país, es menester comprender las preferencias de consumo que hay en cuanto a la oferta gastronómica típica en Santa Cruz.

Un pueblo forja su identidad por sus costumbres y tradiciones, su cultura, además de sus valores, y en este afán, comprender datos relacionados a los aspectos antes mencionados son parte fundamental de toda sociedad.

En este reporte se pretende revelar estadísticas sobre el consumo, frecuencia y lugar de compra de los platos de comida, masitas y horneados, postres y dulces, jugos y bebidas, con el fin de que la información generada sea de utilidad para quienes la precisen y permitan comprender mejor parte de los hábitos y preferencias alimenticias hacia lo típico en los habitantes de Santa Cruz.

Ficha técnica

Universo: Población del área metropolitana de Santa Cruz de la Sierra (2,27 millones de personas).

Unidad de respuesta: Personas de 14 o más años de edad, sin distinción de género ni sexo que residan en el área metropolitana de Santa Cruz de la Sierra.

Tipo de muestreo: No probabilístico – por cuotas (se calcula un tamaño muestral con el fin de realizar inferencias aproximadas).

Nivel de confiabilidad (aproximado): 92,5%

Error máximo aceptable: 6,15%

Tamaño de muestra: 200 personas.

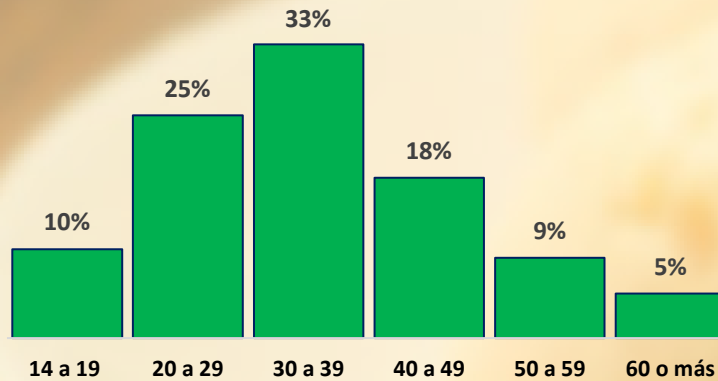
Objetivo general: Revelar información sobre el consumo, frecuencia y lugar de compra de comidas típicas, masitas, postres y dulces, jugos y bebidas en Santa Cruz.

Objetivos específicos:

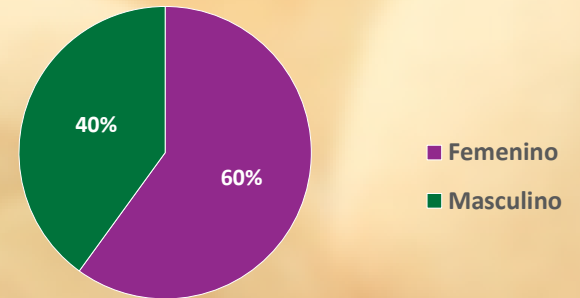
- Identificar las comidas típicas, masitas, postres y dulces, jugos y bebidas que son consumidos con mayor frecuencia, y a su vez, las menos consumidas.
- Distinguir en qué lugares se compra o adquieren con mayor frecuencia las comidas típicas, masitas, postres y dulces, y jugos y bebidas.
- Reconocer según grupos de edad el consumo y adquisición de platos típicos cruceños.

CARACTERIZACIÓN DEL ENCUESTADO

Edad



Sexo



A. COMIDAS TÍPICAS



FRECUENCIA DE CONSUMO

Gráfico 1: Frecuencia de consumo de comidas típicas

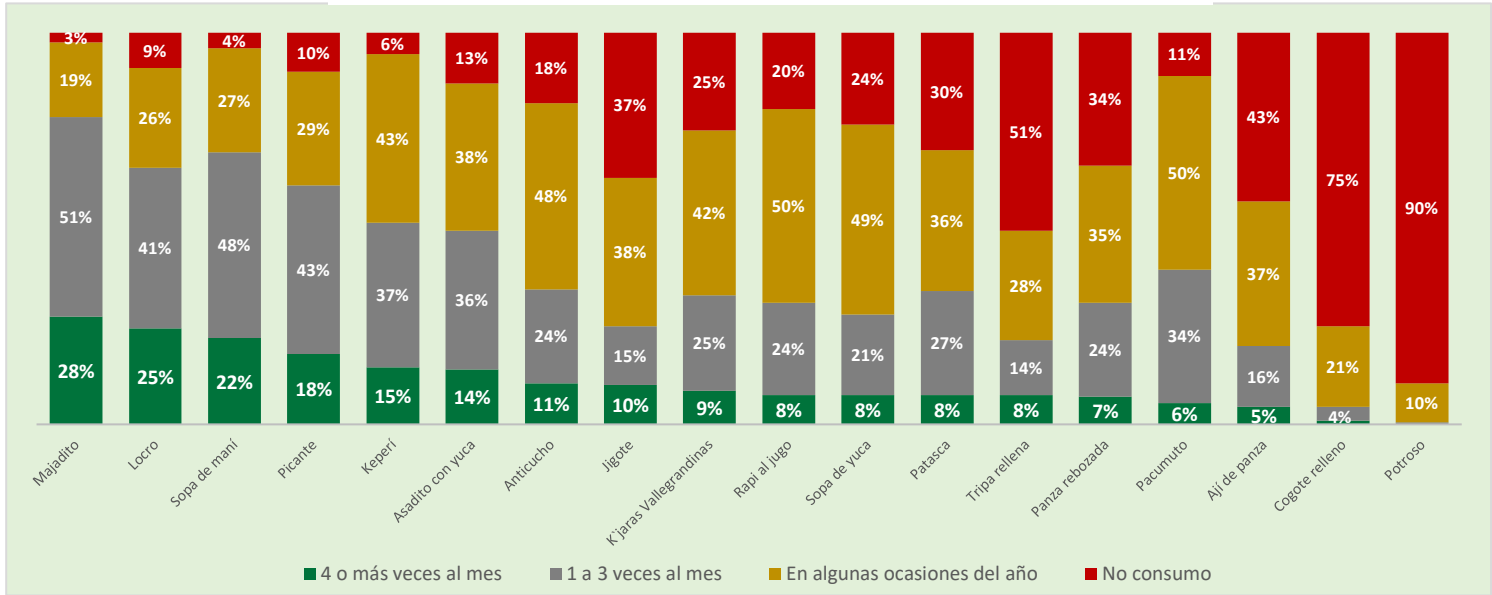
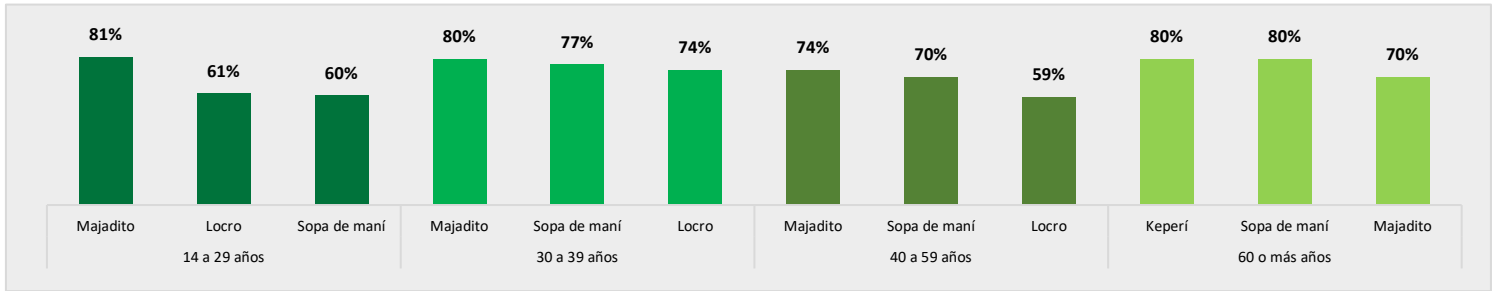


Gráfico 2: Comidas típicas consumidas con mayor frecuencia según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)



Cuadro 1: Porcentajes de consumo por plato de comida según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

Comidas típicas	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Anticucho	38%	35%	26%	1%
Pacumuto	42%	29%	27%	3%
Majadito	36%	34%	25%	4%
Locro	33%	37%	24%	5%
Patasca	31%	31%	35%	3%
Sopa de maní	30%	37%	27%	6%
Sopa de yuca	30%	39%	25%	5%
Ají de panza	23%	38%	33%	8%
Panza rebozada	40%	33%	18%	8%
Jigote	38%	36%	18%	8%
Asadito de yuca	36%	35%	23%	5%
Potroso	38%	43%	19%	0%
Rapi al jugo	32%	31%	29%	8%
Queperí	31%	36%	25%	8%
Cogote relleno	22%	22%	33%	22%
Picante	31%	35%	28%	6%
K'jaras Vallegrandinas	39%	32%	24%	5%
Tripa rellena	35%	30%	28%	7%

Nota: El Jigote es un plato tradicional a base de charque, plátano y huevo.

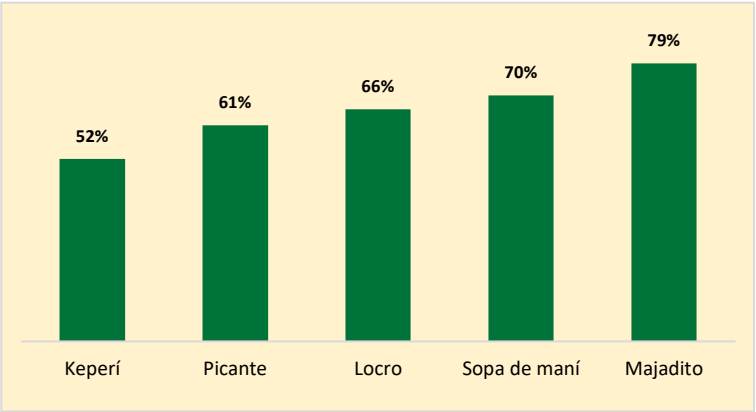


El Potroso es uno de los platos típicos menos consumidos por la población, solo 1 de cada 10 personas lo consume



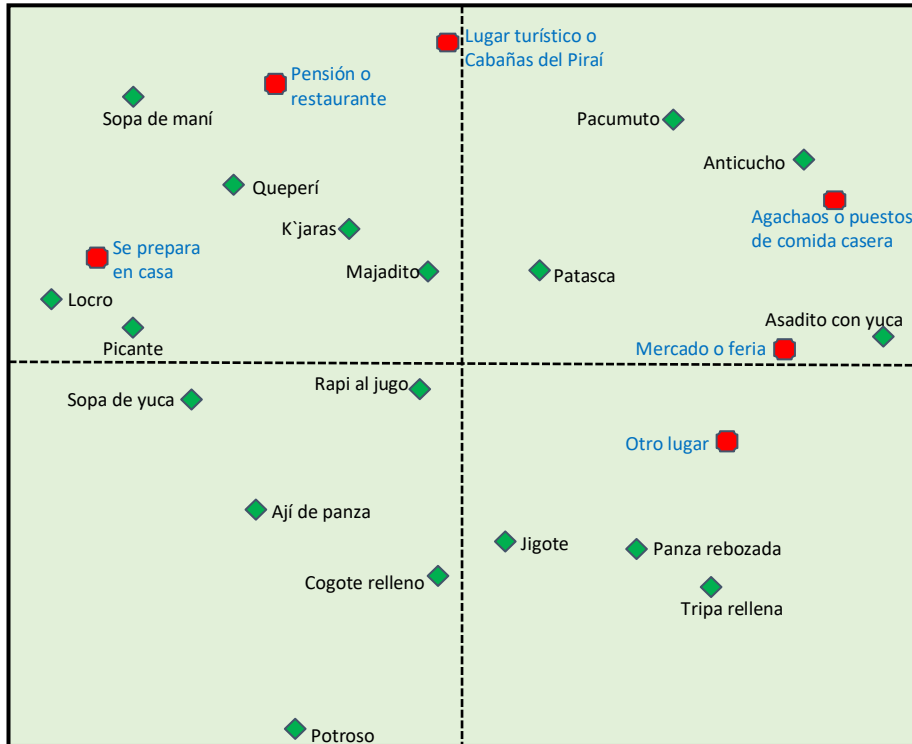
El majadito es el plato estrella en Santa Cruz, ya que el 97% de la población lo consume

Gráfico 3: Comidas típicas consumidas con mayor frecuencia (consumidas por lo menos 1 vez al mes)



LUGAR DE COMPRA

Gráfico 4: Mapa perceptual de comidas típicas y lugar de compra
(consumidas por lo menos 1 vez al mes)



Varianza explicada: 67%

En el mapa perceptual se puede apreciar las siguientes tendencias:

- La sopa de maní, Queperí, k'jaras vallegrandinas y majadito se compran en pensiones o restaurantes.
- El loco, picante y sopa de yuca se preparan en casa, no se compran.
- El pacumuto se asocia a lugares turísticos o a las Cabañas del Pirai.
- El anticucho y el pacumuto, además del asadito con yuca se compra en agachaos o puestos de comida casera.
- En mercados o ferias se compra asadito con yuca y patasca.
- La panza rebozada, tripa rellena y el jigote se compran en otros lugares diferentes a los mencionados anteriormente.
- El resto de platos típicos no se asocia a un punto de compra en específico.

Los datos representados gráficamente explican el 67% de la información.

El nombre K'jaras hace referencia al cuerillo del cerdo. Es un plato típico de la Provincia Vallegrande de Santa Cruz. Se acostumbra comer los días viernes acompañado de vino, guarapo u otras bebidas típicas¹.

¹ unaricareceta.com



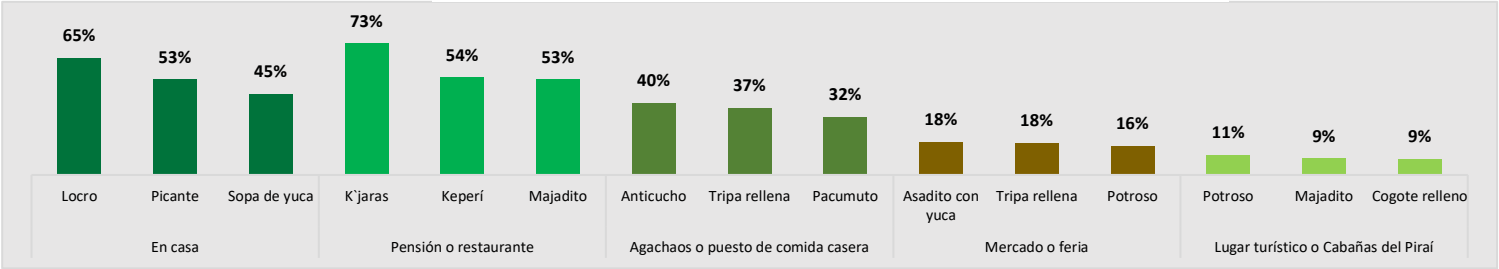
Cuadro 2: Lugar de compra de comidas típicas

Comidas típicas	No compro, se prepara en mi casa	Pensión o restaurante	Agachaos o puestos de comida casera	Mercado o feria	Lugar turístico o Cabañas del Piráí	Otro lugar
K'jaras Vallegrandinas	2%	73%	11%	3%	3%	8%
Tripa rellena	6%	30%	37%	18%	2%	8%
Pacumuto	8%	47%	32%	7%	3%	3%
Majadito	9%	53%	18%	7%	9%	4%
Potroso	11%	26%	16%	16%	11%	21%
Anticucho	13%	28%	40%	11%	4%	4%
Patasca	13%	38%	23%	7%	3%	15%
Asadito con yuca	16%	26%	31%	18%	2%	6%
Cogote relleno	19%	23%	23%	13%	9%	13%
Rapi al jugo	24%	52%	14%	5%	1%	4%
Queperí	32%	54%	7%	4%	2%	1%
Panza rebozada	33%	23%	25%	14%	2%	4%
Sopa de maní	39%	48%	4%	4%	4%	2%
Jigote	40%	20%	13%	13%	3%	11%
Ají de panza	45%	34%	6%	7%	3%	5%
Sopa de yuca	45%	41%	5%	4%	2%	3%
Picante	53%	36%	2%	5%	2%	3%
Locro	65%	21%	8%	2%	3%	1%



El 39% de los platos típicos se compra en pensiones o restaurantes, 17% en agachaos o puestos de comida casera, 8% en mercados o ferias y solo el 3% en lugares turísticos o en las Cabañas del Piráí

Gráfico 5: Comidas típicas más compradas según lugar o preparación en el hogar



Cuadro 3: Lugares de compra de comidas típicas según grupos de edad

Lugar de compra	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Agachaos o Puesto de comida casera	17%	18%	15%	15%
En un mercado o Feria	10%	7%	5%	9%
En una pensión o restaurante	32%	44%	42%	38%
Lugar turístico o las Cabañas del Pirai	3%	3%	3%	8%
No compro, se prepara en mi casa	37%	28%	36%	31%



1 de cada 5 mujeres compra asadito con yuca en agachaos o puestos de comida casera, y 1 de cada 3 en el caso de los hombres



Las Cabañas del Pirai² fueron construidas en el año 1962 en los afluentes del río Pirai y se constituían como una pascana de descanso para los viajeros y habitantes de los caseríos próximos a Santa Cruz.

En un inicio solo se vendía queso, quesillo, costillas, vejigas de manteca, entre otros; luego de uno años se empezó a vender comidas típicas en sus hornillas a leña y también horneados y masitas típicas.

En 1983 se produjo la riada que se llevó muchas cabañas, y desde entonces esta pascana fue trasladada al actual lugar que ocupa hoy.

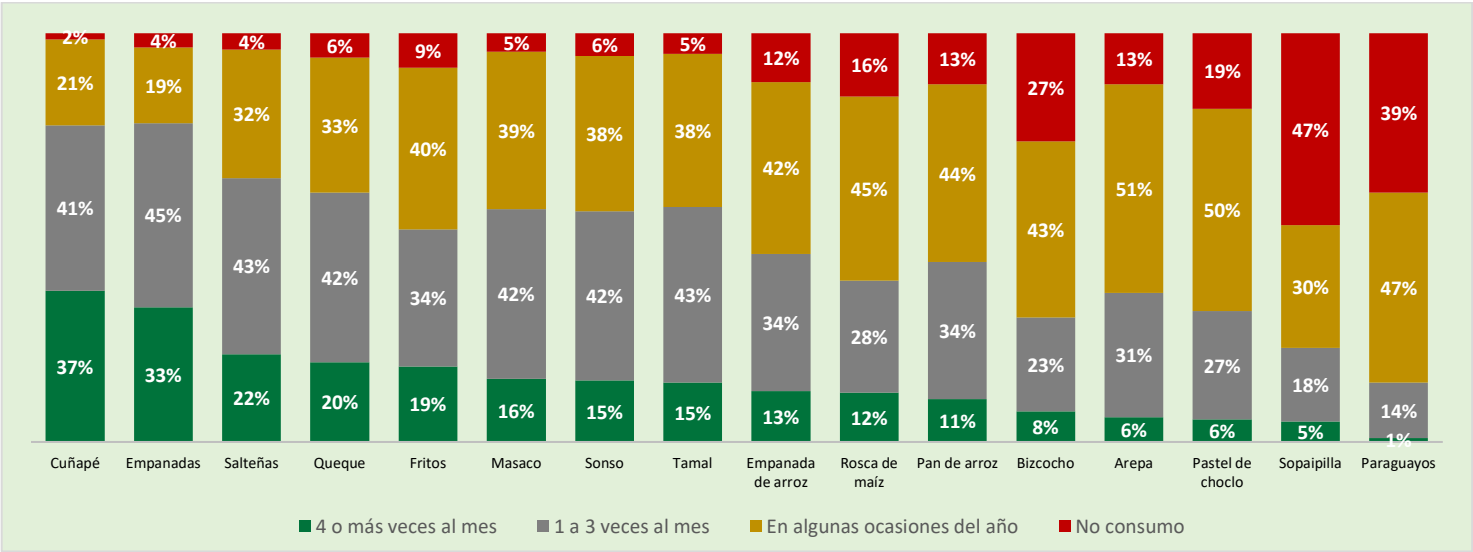
² la-epoca.com.bo

B. HORNEADOS Y MASITAS TÍPICAS



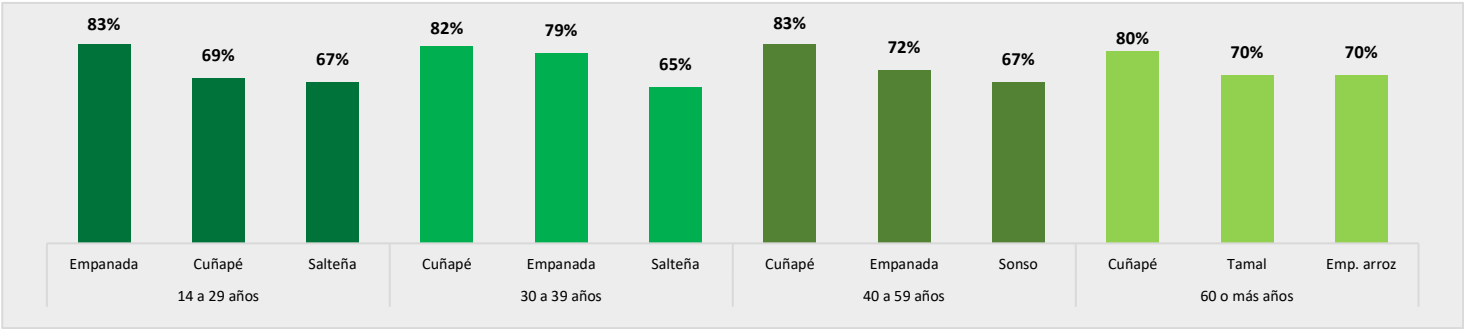
FRECUENCIA DE CONSUMO

Gráfico 6: Frecuencia de consumo de horneados y masitas típicas



Nota: Las empanadas son de queso, jigote y pollo.

Gráfico 7: Horneados y masitas típicas consumidas con mayor frecuencia según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)



Cuadro 4: Porcentajes de consumo por masitas y horneados típicos según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

Horneados y masitas	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Cuñapé	9%	5%	11%	5%
Sonso	6%	3%	8%	4%
Masaco	7%	4%	7%	4%
Tamal	8%	4%	8%	4%
Arepa	6%	3%	4%	2%
Pan de arroz	6%	2%	6%	3%
Empanada de arroz	6%	3%	6%	4%
Rosca de maíz	5%	2%	5%	3%
Bizcocho	3%	2%	4%	3%
Paraguayos	2%	0%	3%	2%
Queque	8%	3%	8%	4%
Pastel de choclo	5%	1%	4%	3%
Empanada	10%	5%	9%	4%
Fritos	8%	3%	6%	2%
Salteña	9%	4%	7%	4%
Sopaipilla	4%	1%	3%	1%

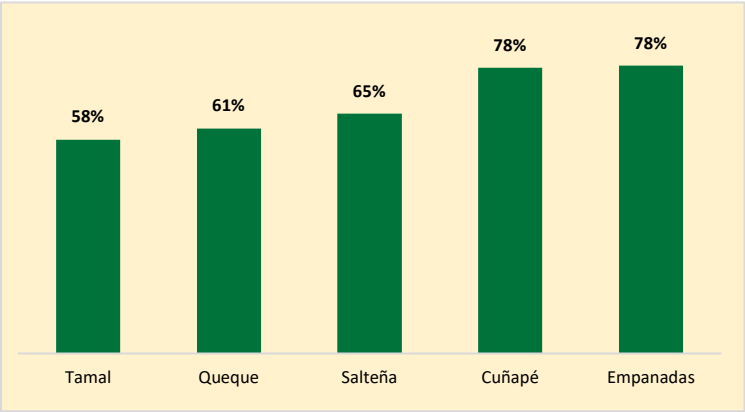


La sopaipilla es la menos consumida, un 53% de la población la degusta



El cuñapé es el horneado estrella en Santa Cruz, ya que el 98% de la población lo consume

Gráfico 8: Horneados y masitas típicas consumidos con mayor frecuencia (consumidos por lo menos 1 vez al mes)



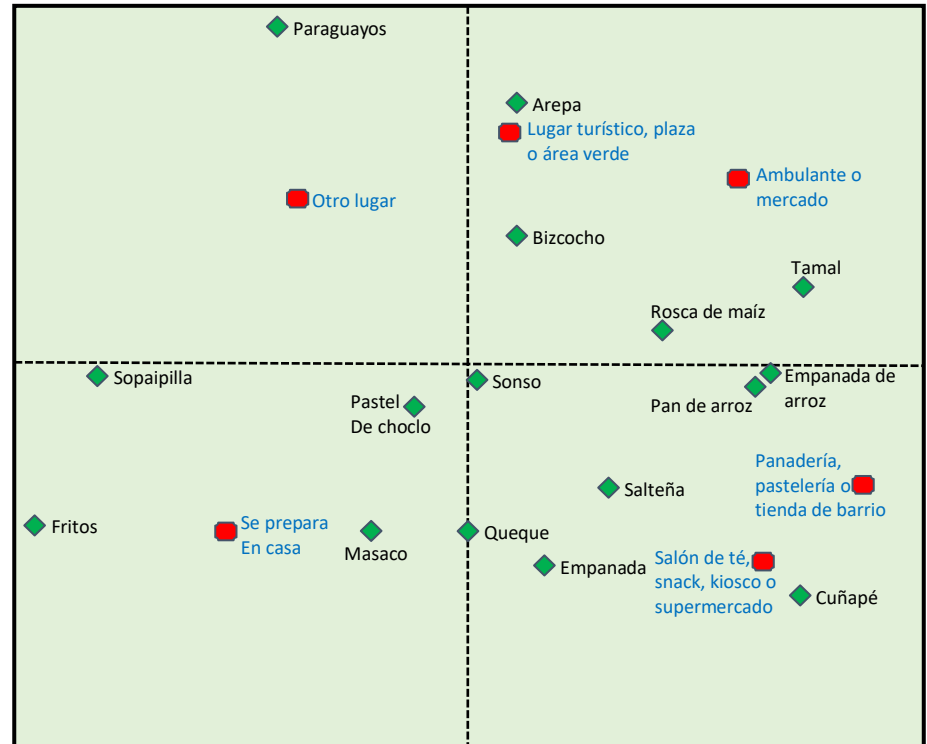
LUGAR DE COMPRA

Gráfico 9: Mapa perceptual de horneados y masitas típicas según lugar de compra (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

En el mapa perceptual se puede apreciar las siguientes tendencias:

- La arepa y el bizcocho se compran en lugares turísticos, plazas o áreas verdes.
- El tamal y rosca de maíz se compran de ambulantes o en mercados.
- La empanada de arroz, pan de arroz y cuñapé se compran en panaderías, pastelerías o tiendas de barrio.
- La salteña, cuñapé, empanadas de queso/jigote/pollo, y el sonso se compran en salones de té, snack, kioscos o supermercados.
- Se preparan en casa el masaco, los fritos, queque, pastel de choclo y sopaipilla.
- Los paraguayos son comprados en lugares diferentes a los nombrados anteriormente.

Los datos representados gráficamente explican el 72% de la información.



Varianza explicada: 72%

Los paraguayos son una masita típica de Santa Cruz, aunque el nombre nos recuerde otro lugar. La masita se prepara en Cotoca y es muy popular, sobre todo en fechas especiales y hasta en la fiesta del pueblo³.

³ postresymasitas.blogspot.com



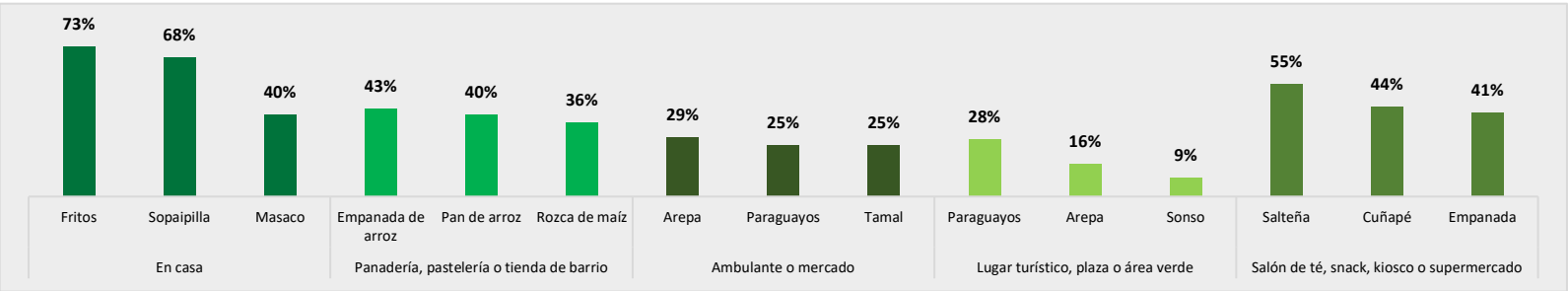
Cuadro 5: Lugar de compra de horneados y masitas típicas

Horneados y masitas	No compro, se prepara en mi casa	Panadería, pastelería o tienda de barrio	Ambulante o mercado	Lugar turístico, plaza o área verde	Salón de té, snack, kiosco o supermercado	Otro lugar
Paraguayos	1%	14%	25%	28%	23%	9%
Bizcocho	2%	30%	22%	7%	33%	6%
Salteña	3%	28%	6%	3%	55%	5%
Pan de arroz	7%	40%	18%	4%	30%	2%
Empanada de arroz	7%	43%	18%	5%	26%	2%
Tamal	7%	30%	25%	4%	32%	2%
Rosca de maíz	10%	36%	18%	6%	28%	2%
Cuñapé	13%	32%	9%	2%	44%	1%
Arepa	14%	18%	29%	16%	20%	3%
Pastel de choclo	19%	25%	11%	2%	38%	5%
Sonso	22%	23%	7%	9%	37%	2%
Empanada	25%	24%	9%	1%	41%	2%
Queque	31%	34%	9%	1%	23%	2%
Masaco	40%	18%	6%	4%	30%	2%
Sopaipilla	68%	6%	6%	2%	10%	8%
Fritos	73%	7%	2%	2%	12%	3%



El 30% de las masitas y horneados típicos se compran en salones de té, snacks, kioscos o supermercados. El 21% de las masitas y horneados se preparan en el hogar.

Gráfico 10: Horneados y masitas típicas más compradas según lugar o preparación en el hogar



Cuadro 6: Lugares de compra de hornados y masitas típicas según grupos de edad

Lugar de compra	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Ambulante o mercado	16%	13%	11%	17%
Lugar turístico, plaza o área verde	5%	7%	5%	4%
Salón de té, snack, kiosco o supermercado	26%	35%	35%	40%
Panadería, pastelería o tienda de barrio	26%	25%	30%	30%
No compro, se prepara en mi casa	26%	20%	18%	8%



2 de cada 5 hombres compra masaco en salones de té, snack, kioscos o supermercados, y 1 de cada 5 en el caso de las mujeres



3 de cada 4 mujeres consume fritos preparados en su casa, en los hombres 1 de cada 2.

1 de cada 3 mujeres consume queque preparado en su casa, en los hombres 1 de cada 4.



En Santa Cruz⁴ hay aproximadamente 1.988 chefs, que representan el 34% de los chefs del país.

Aproximadamente hay 62.446 personas que se dedican a vender productos comestibles en kioscos, puestos de mercado y puestos móviles, que representan el 25% de los trabajadores(as) de ese rubro en el país.

Aproximadamente hay 10.233 vendedores ambulantes de productos comestibles, que representan el 44% de los trabajadores(as) de ese rubro en el país.

⁴ Encuesta a Hogares 2019 – Instituto Nacional de Estadística.

C. POSTRES Y DULCES TÍPICOS



FRECUENCIA DE CONSUMO

Gráfico 11: Frecuencia de consumo de postres y dulces típicos

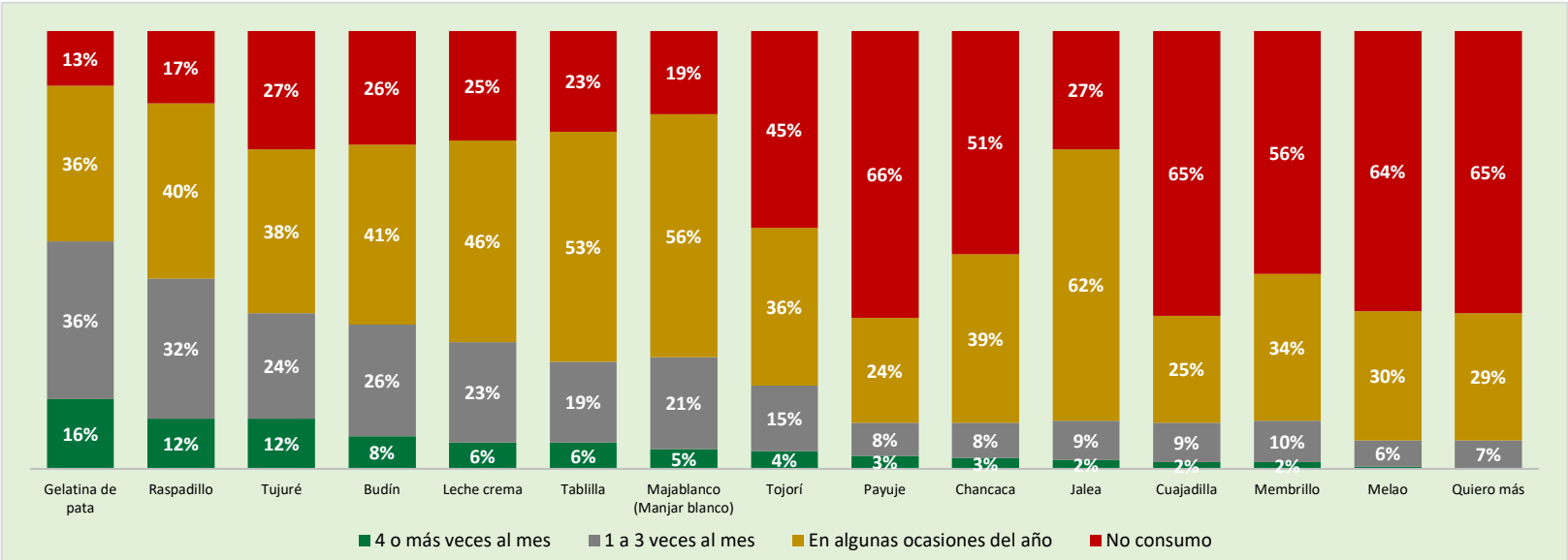
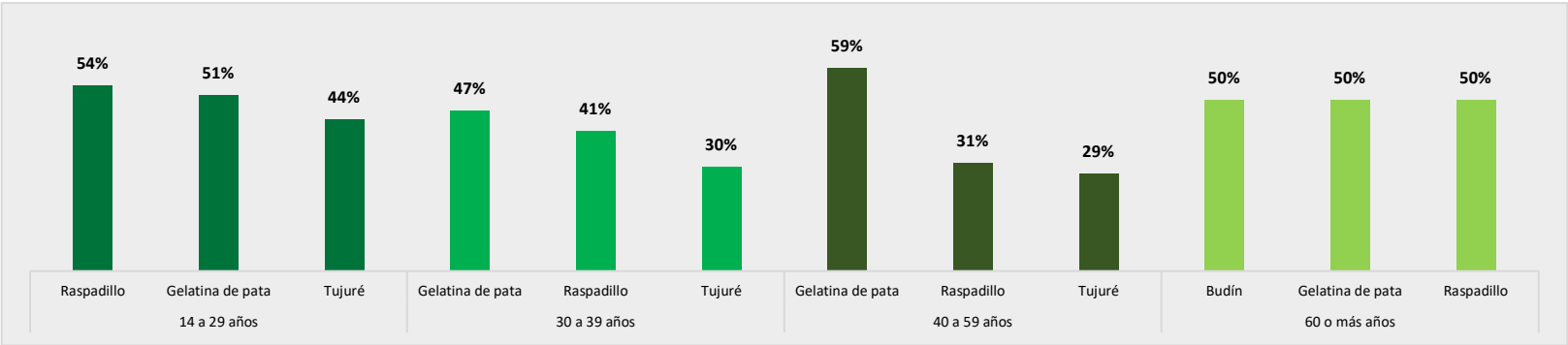


Gráfico 12: Postres y dulces típicos consumidas con mayor frecuencia según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)



Cuadro 7: Porcentajes de consumo por dulces y postres típicos según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

Postres y dulces	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Gelatina de pata	35%	30%	31%	5%
Raspadillo	44%	31%	20%	6%
Tujuré	44%	28%	23%	6%
Budín	42%	29%	21%	8%
Leche crema	41%	29%	24%	5%
Tablilla	35%	31%	29%	6%
Majablanco (Manjar blanco)	31%	35%	29%	4%
Tojorí	47%	29%	24%	0%
Payuje	52%	19%	19%	10%
Chancaca/Empanizao	33%	29%	24%	14%
Jalea	54%	18%	23%	5%
Cuajadilla	33%	38%	24%	5%
Membrillo	36%	14%	18%	32%
Melao	38%	31%	23%	8%
Quiero más	38%	23%	31%	8%

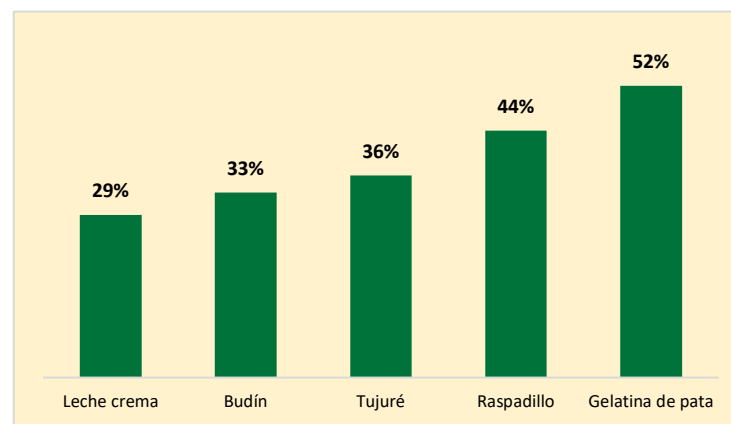


El payuje es el postre menos consumido, un 34% de la población lo degusta



La gelatina de pata es el postre estrella en Santa Cruz, ya que el 87% de la población lo consume

Gráfico 13: Postres y dulces típicos consumidos con mayor frecuencia (consumidos por lo menos 1 vez al mes)



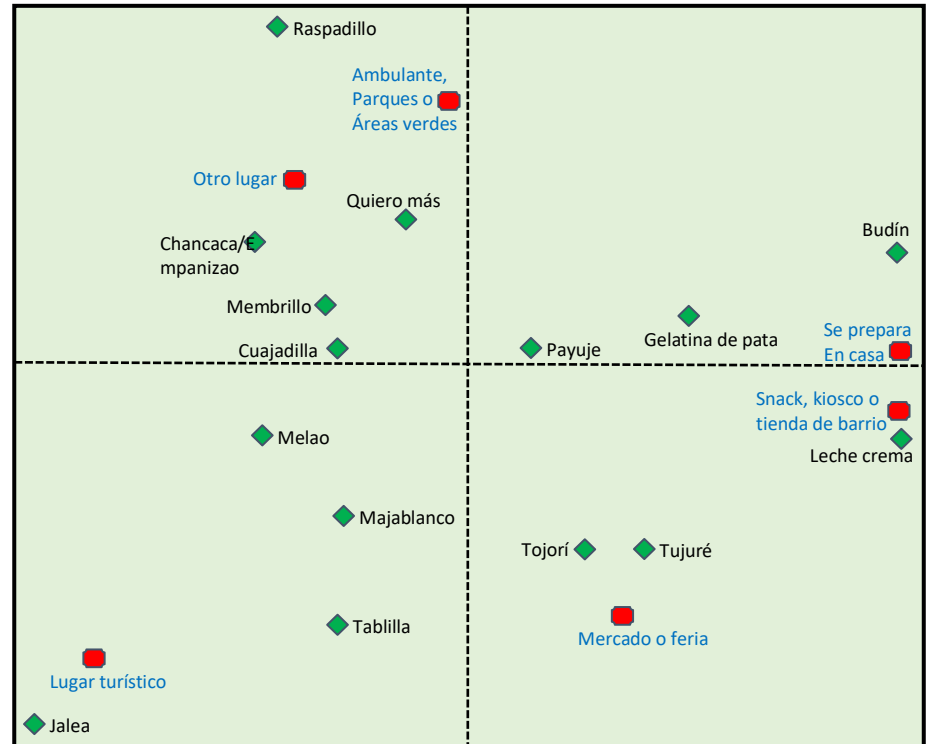
LUGAR DE COMPRA

Gráfico 14: Mapa perceptual de postres y dulces típicos según lugar de compra (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

En el mapa perceptual se puede apreciar las siguientes tendencias:

- El raspadillo se compra de ambulantes, en parques o áreas verdes.
- El budín, gelatina de pata, payuje y leche se compran en snacks, kioscos o tiendas de barrio o se preparan en casa.
- El tojorí y el tujuré, majablanco y tablilla se compran en mercados o ferias.
- La jalea se compra en lugares turísticos.
- La Chancaca/Empanizao, quiero más, membrillo y cuajadilla se compran en otros lugares diferentes a los nombrados anteriormente.
- El resto de postres o dulces no presentan una asociación especial para algún lugar en particular.

Los datos representados gráficamente explican el 57% de la información.



Varianza explicada: 57%

La jalea de caña es un dulce tradicional del municipio de Cotoca. Existe una asociación de jaleeras llamada 11 de septiembre que cada año organiza la Feria de la Jalea con el apoyo de la Alcaldía, en la que se inicia con la misa en el Santuario de la Virgen de Cotoca, la participación de artistas, danzas, juegos folclóricos, entre otros⁴.

⁴ laregion.bo



Cuadro 8: Lugar de compra de postres y dulces típicos

Postres y dulces	No compro, se prepara en casa	Ambulante, parques o áreas verdes	Lugar turístico	Mercado o feria	Snack, kiosco o tienda de barrio	Otro lugar
Jalea	0%	9%	58%	26%	3%	3%
Melao	0%	8%	33%	41%	12%	7%
Raspadillo	0%	78%	1%	10%	6%	5%
Chancaca/Empanizao	0%	8%	24%	43%	15%	10%
Tablilla	1%	21%	24%	34%	17%	2%
Membrillo	2%	9%	13%	45%	22%	8%
Majablanco (Manjar blanco)	5%	12%	25%	38%	15%	5%
Tojorí	6%	13%	4%	50%	24%	3%
Gelatina de pata	9%	29%	1%	25%	32%	3%
Cuajadilla	10%	18%	4%	49%	12%	7%
Tujuré	14%	17%	1%	49%	17%	3%
Quiero más	21%	5%	15%	26%	21%	12%
Budín	22%	12%	2%	22%	37%	5%
Leche crema	23%	9%	3%	29%	32%	3%
Payuje	49%	7%	13%	19%	7%	4%

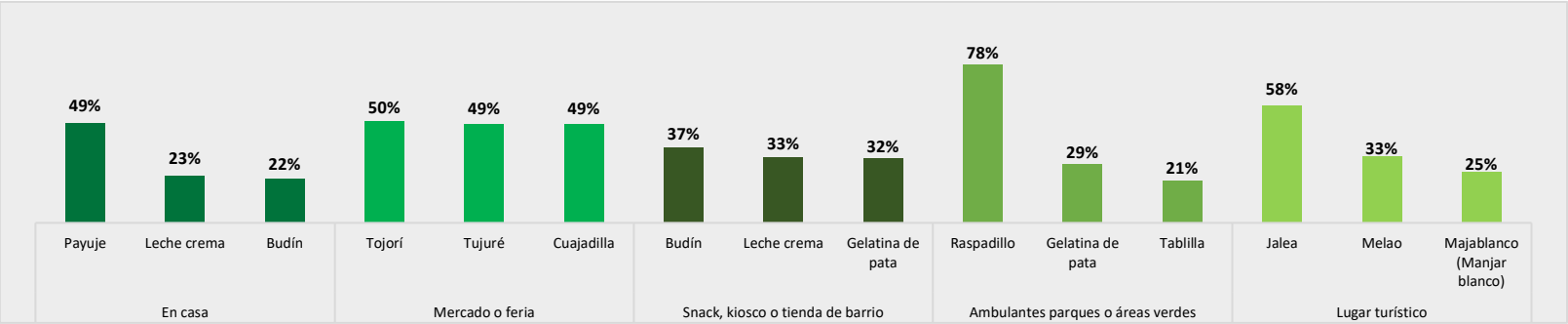


¿Sabías que...?



El 34% de los postres y dulces típicos se compran en mercados o ferias. El 11% de las postres y dulces típicos se preparan en el hogar.

Gráfico 15: Postres y dulces típicos más compradas según lugar o preparación en el hogar



Cuadro 9: Lugares de compra de postres y dulces típicos según grupos de edad

Lugar de compra	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Ambulante, parques o áreas verdes	24%	24%	14%	14%
Lugar turístico	13%	15%	18%	19%
Mercado o feria	34%	32%	35%	40%
Snack, kiosco o tienda de barrio	16%	21%	24%	22%
No compro, se prepara en mi casa	13%	10%	9%	6%



1 de cada 5 mujeres consume budín preparado en su casa, en los hombres 1 de cada 10.

1 de cada 5 mujeres consume leche crema preparada en su casa, en los hombres 3 de cada 20.



2 de cada 5 mujeres compra tujuré en mercados o ferias, y 1 de cada 4 en el caso de los hombres



La cuajadilla⁵ es consumido generalmente en el desayuno, se dice que su sabor es como el del yogurt natural, pero sin dulce, con la diferencia que está nadando sobre el suero de la leche.

La cuajadilla no es muy común, como dice Germán Coímbra, estudioso de la historia y costumbres locales.

Se cree que, tomando cuajadilla, se corregirá el vientre o se mejorará la digestión, también la toman las mujeres que recién han tenido hijos para borrar las manchas de la cara de sus hijos.

⁵ charitoperaza.blogspot.com

D. JUGOS Y BEBIDAS TÍPICAS



FRECUENCIA DE CONSUMO

Gráfico 16: Frecuencia de consumo de jugos y bebidas típicas

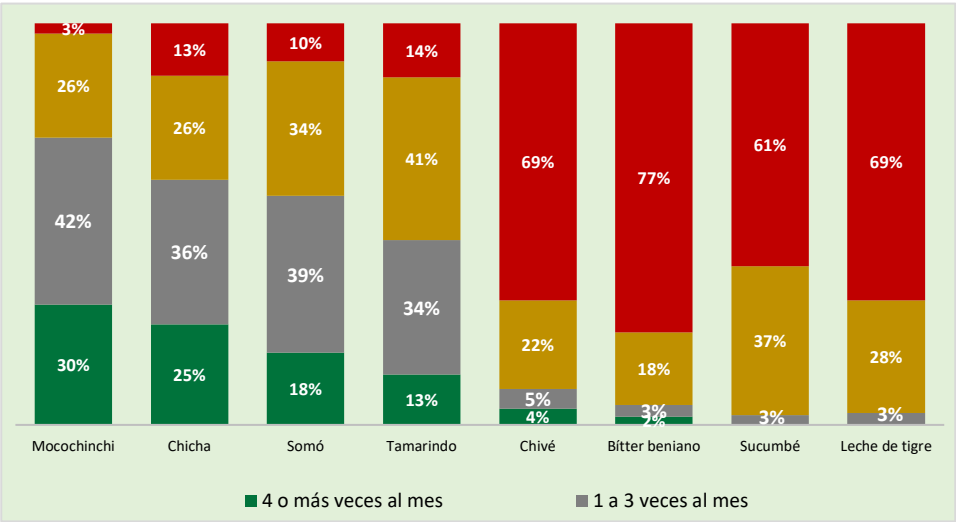
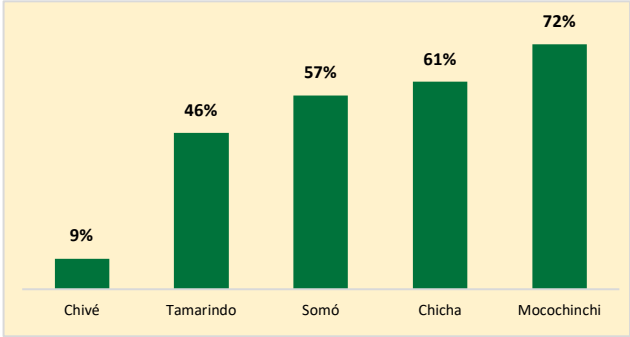


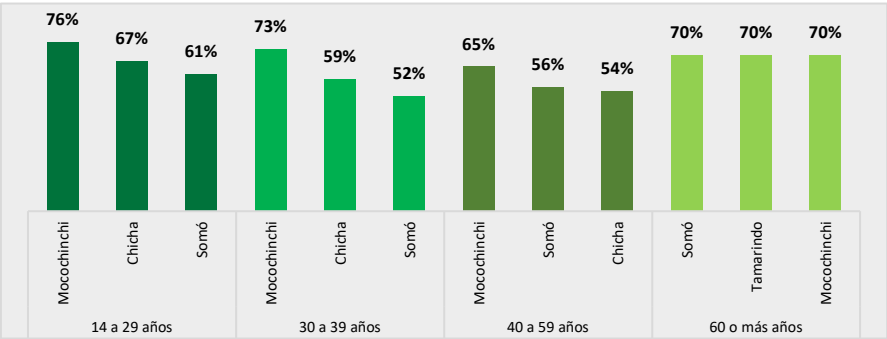
Gráfico 17: Jugos y bebidas típicas consumidos con mayor frecuencia (consumidos por lo menos 1 vez al mes)



Cuadro 10: Porcentajes de consumo por jugos y bebidas típicas según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)

Jugos y bebidas	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Chicha	67%	59%	54%	70%
Somó	61%	52%	56%	70%
Tamarindo	47%	39%	50%	60%
Mocochinchi	76%	73%	65%	70%
Leche de tigre	4%	3%	2%	0%
Sucumbé	1%	2%	4%	10%
Chivé	7%	6%	13%	20%
Bitter beniano	3%	6%	6%	10%

Gráfico 18: Jugos y bebidas típicas consumidas con mayor frecuencia según grupos de edad (consumidas por lo menos 1 vez al mes)



LUGAR DE COMPRA

Gráfico 19: Mapa perceptual de jugos y bebidas típicas según lugar de compra
(consumidas por lo menos 1 vez al mes)



Varianza explicada: 86%

En el mapa perceptual se puede apreciar las siguientes tendencias:

- El somó se compra en lugares turísticos, puestos en plazas, parques o áreas verdes.
- La chicha y mocochinchi se compran en salones de té, snacks o kioscos, o de ambulantes, mercados o ferias.
- La chicha y el mocochinchi o se preparan en casa o se compran en agachaos, pensiones o restaurantes.
- El sucumbé y la leche de tigre se compran en otros lugares diferentes a los mencionados anteriormente.
- El resto de jugos o bebidas no presentan una asociación especial para algún lugar en particular.

Los datos representados gráficamente explican el 86% de la información.

El mocochinchi es el protagonista en jugos, bebidas y refrescos, ya que el 97% de las personas lo consume



Cuadro 11: Lugar de compra de jugos y bebidas típicas

Lugar de compra	14 a 29	30 a 39	40 a 59	60 o más
Agachaos, pensiones o restaurantes	9%	6%	8%	2%
Ambulantes, mercados o ferias	35%	32%	27%	46%
Lugar turístico, puestos en plazas, parques o áreas verdes	12%	15%	12%	11%
Salón de té, snacks o kioscos	10%	18%	26%	15%
No compro, se prepara en casa	34%	29%	27%	26%



¿Sabías
que...?



1 de cada 5 hombres consume refresco de tamarindo preparado en su casa, en las mujeres 1 de cada 2.

1 de cada 10 hombres consume mocochinchi preparado en su casa, en las mujeres 1 de cada 5.



2 de cada 5 hombres compra chicha de ambulantes, mercados o ferias, y 1 de cada 5 en el caso de las mujeres



El bitter beniano es la bebida menos consumida, el 23% de las personas la degusta

E. ANEXOS



MAPAS PERCEPTUALES

Los mapas perceptuales son representaciones gráficas estadísticas que representan información multivariante (de 3 o más variables o atributos en simultáneo) en un plano factorial bivariante (de 2 dimensiones).

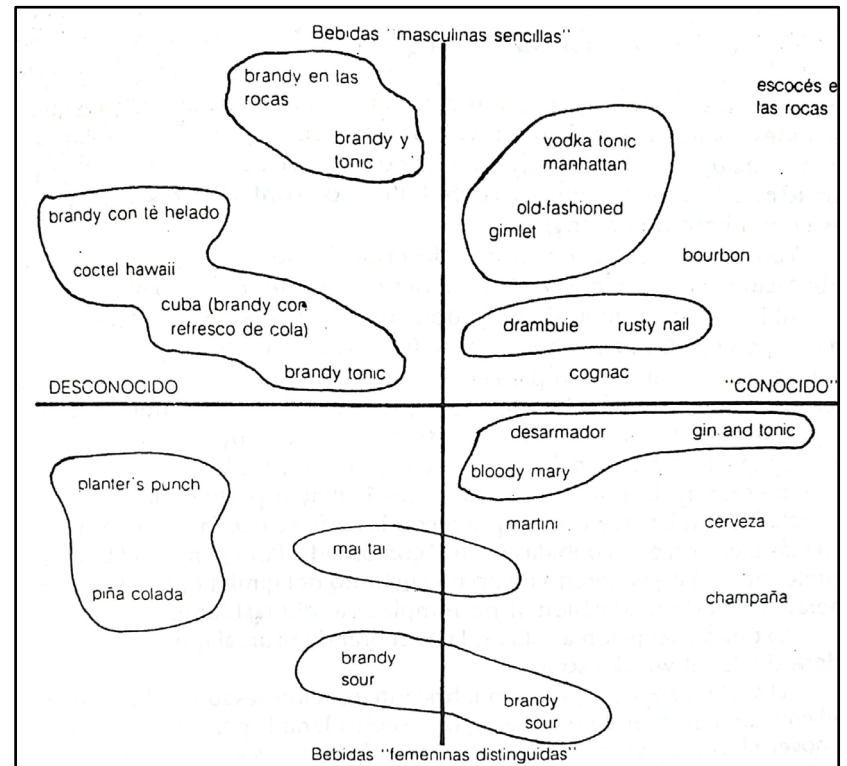
Los mapas perceptuales se pueden obtener mediante la aplicación de diversas técnicas estadísticas multivariantes, como el análisis de componentes principales, análisis factorial exploratorio, análisis de correspondencia, entre otros.

Para fines de este informe, se ha utilizado el análisis de componentes principales para generar los mapas perceptuales.

En la actualidad los mapas perceptuales se utilizan o se incluyen dentro de los estudios de hábitos, imagen y actitudes de los consumidores⁶. Como ejemplo, en la imagen 1 se aprecia un modelo de mapa perceptual en la que se asocia bebidas y marcas.

⁶ Introducción a la Investigación de mercados. Fischer, L., Navarro, A. (2006)

Imagen 1: Mapa perceptual



Fuente: Introducción a la Investigación de mercados, página 173. Fischer, L., Navarro, A. (2006).



Instituto Cruceño
de Estadística