Turning Paraguay's Most Traditional Food into a Science Story

For an interactive science museum, getting people to care about science is only half the challenge. The other half is getting science into conversations people are already having.

MuCi, Paraguay's first interactive science museum, has built its communications strategy around one principle: **we do not wait for the media to talk about science.**

We find where science naturally belongs in the conversations Paraguay is already having.

During Semana Santa (Holy Week), one of the country's biggest cultural conversations is chipa — a food deeply connected to Paraguayan identity, family and tradition.

Instead of competing with that conversation, MuCi entered it with a simple question:

What if Paraguay’s most traditional food could become a science experiment?

That question became the Chipa Laboratory.

Chipa is more than food. It is memory, tradition and identity, particularly during Semana Santa (Holly Week).

This created an opportunity to show that science was already present in something Paraguayans cared deeply about.

The starch, cheese, dough, heat, texture and cooking process all involve scientific phenomena. Rather than asking people to care about science, MuCi could show them the science behind something they already cared about.

You don't need to teach people to care about science when you can show them the science in their everyday lives.

MuCi’s approach is simple:
Be relevant before being promotional.
Semana Santa (Holy Week) provided the cultural moment.

Chipa provided the national relevance.
Science provided the news hook.
MuCi became the place where those conversations met.

The idea was not simply to talk about chipa. We turned the story into an experience.

On April 12 2025, visitors came to MuCi’s TatakuaLab for two sessions of the Chipa Laboratory, exploring the preparation of chipa from a scientific and sensory perspective.

The experience transformed the traditional question of how to make chipa into a more curious one:

What is actually happening inside your chipa?

That made the museum invitation much more relevant.

The Chipa Laboratory was positioned not as another museum activity, but as a newsworthy interpretation of a national cultural moment.

The communications team identified the opportunity, developed the scientific angle and packaged it into a media-friendly story.

The result was organic coverage across Paraguayan digital media and television, including RDN, Unicanal, Trece, Hoy, Pressencia, Del Paraguay, Prensa Mercosur and El Independiente, among others.
Most importantly, these were earned media placements.

UNICANAL
VA CON VOS

POLÍTICA ECONOMÍA DEPORTES PAÍS MUNDO TENDENCIAS

Museo de Ciencias habilita este sábado su «Laboratorio de chipa» por Semana Santa

Abr 12, 2025 | Tendencias

A partir de este sábado 12 de abril, el Museo de Ciencias invita a la ciudadanía a vivir una experiencia única por Semana Santa en su «Laboratorio de chipa», donde se podrá conocer los secretos de su preparación desde una perspectiva científica.

Este sábado 12 de abril, el Museo de Ciencias (MuCi) abre las puertas de su «Laboratorio de chipa», un lugar donde se podrá conocer los secretos de su preparación desde una perspectiva científica y sensorial.

Museo de Ciencias habilita este sábado laboratorio de chipa por Semana Santa. Foto: Gentileza

De acuerdo a lo informado, bajo la dirección de Mirian Ayala y Lillie Peery, el público conocerá cómo las propiedades del almidón, las reacciones del queso y el efecto del amasado influyen en la textura y el sabor de este clásico del Paraguay.

Los horarios son de 15:00 a 16:30 (primer turno) y de 17:00 a 18:30 (segundo turno).

abc 19 DE AGOSTO DE 2026 abc en el Este · tv A LA GRAN 730 ABC TV DE 08:00:00 A 11:29:00 · 15° MAÑANA

ÚLTIMAS NOTICIAS EMPLEOS NACIONALES POLICIALES DEPORTES ECONOMÍA POLÍTICA MUNDO ESPECTÁCULOS ABC RURAL JUEGOS FÚNEB

ABC EMPLEOS

CIENCIA 31 DE MARZO DE 2025 A LA - 17:20

Habilitan "laboratorio de chipa" en los días previos a la Semana Santa: enterate dónde

Este artículo tiene **1 año** de antigüedad

Semana Santa: Museo de Ciencias invita a conocer su «Laboratorio de chipa»

Desde este sábado 12 de abril, el Museo de Ciencias habilita su «Laboratorio de chipa» por Semana Santa. Los visitantes podrán conocer la elaboración de este producto tradicional desde una perspectiva científica.

Abr 12, 2025

Este sábado 12 de abril, el Museo de Ciencias (MuCi) abre las puertas de su «Laboratorio de chipa», un lugar donde se podrá conocer los secretos de su preparación desde una perspectiva científica y sensorial.

Lo más leído

Testigo de la tragedia en Pedrozo: "Es un milagro que sigamos vivos"
Actualidad

Hombre fue asesinado duran confuso episodi en Asunción
Actualidad

Asunción: Un au fue abandonado en plena avenid Mariscal López
Actualidad

elindependiente

HOME BLOG POLÍTICA ECONOMÍA ACTUALIDAD EDUCACIÓN INTERNACIONALES OPINIÓN

El MuCi habilitará un laboratorio de chipa en los días previos a la Semana Santa

9 abril, 2025

Los secretos de la preparación de la chipa desde una perspectiva científica y sensorial serán explorados en el laboratorio de chipa que este abril habilita el Museo de Ciencias (MuCi). Con la exhibición «Tierra de agua», los shows del planetario y un calendario repleto de actividades el TatakuaLab y el San Cosmos —los espacios del MuCi en el Complejo Textilia—, dan la bienvenida al otoño.

PORTADA DEL DIA

14-08-26

14 agosto, 2026

La exhibición «Tierra de agua», resultado de la residencia artística de Amberé Feliciángeli, es la atracción principal del TatakuaLab. Esta experiencia interactiva fue diseñada para sumergir a los visitantes en un viaje donde descubrirán la importancia del agua en la ciencia, la naturaleza y la vida cotidiana. Puede visitarse en los siguientes horarios: martes y miércoles, de 8:30 a 12:30; jueves y viernes, de 8:30 a 12:30 y de 16:00 a 20:00; y sábados y domingos, de 14:00 a 20:00.

Chipa y pascua

En la previa de Semana Santa, el sábado 12, se habilita el Laboratorio de chipa, un lugar donde conocer los secretos de su preparación desde una perspectiva científica y sensorial. Bajo la dirección de Mirian Ayala y Lillie Peery, el público conocerá cómo las propiedades del almidón, las reacciones del queso y el efecto del amasado influyen en la textura y el sabor de este clásico del Paraguay. Los horarios son: de 15:00 a 16:30 (primer turno) y de 17:00 a 18:30 (segundo turno). Esta actividad está dirigida a personas de todas las edades, aunque aquellas menores de 15 años deben estar acompañadas de un adulto.

Para el Día de Pascua, domingo 20, la propuesta es sumarse a Geometría de pascuas, un laboratorio gastronómico donde los participantes descubrirán los principios químicos y matemáticos detrás de la rosca de pascua y aprenderán a prepararla con María Amalia Brítez, del staff del MuCi. Los encuentros serán en dos turnos: de 16:00 a 17:00 y de 17:00 a 18:00. Pueden participar personas desde los 12 años en adelante.

MuCi did not pay for the editorial coverage. There was no media buying, sponsored article or paid editorial placement. The story earned attention because it was relevant to what Paraguay was already talking about.

The campaign also created multiple news moments: an initial wave announcing the laboratory and building curiosity, followed by coverage around the experience itself.

The goal was not simply to generate impressions. It was to make people act.

The Chipa Laboratory became a sold-out experience, demonstrating that the media conversation translated into real public interest and museum attendance.

The campaign achieved three things:

1. Made science culturally relevant.
Science was introduced through a subject with enormous emotional and cultural relevance.

2. Generated national earned media.
Multiple Paraguayan media outlets covered the story organically, including digital and television outlets.

3. Converted attention into attendance.
The story did not end with a headline. It brought people into the museum.

88 media publications covering the activity

US$49,300

in earned media value through free publicity

El MuCi propone experiencias únicas

El Museo de Ciencias (MuCi) recibirá este fin de semana a las familias para ofrecerles conocimiento y creatividad en el Complejo Textilia (Gral. Santos 1030). La novedad tendrá lugar hoy con la habilitación del Laboratorio de la Chipa, un lugar donde se abordarán los secretos de su preparación desde una perspectiva científica y sensorial.

El MuCi habilitará hoy su Laboratorio de la Chipa

Bajo la dirección de Mirian Ayala y Lillie Peery, el público conocerá cómo las propiedades del almidón, las reacciones del queso y el efecto del amasado influyen en la textura y el sabor de este clásico del Paraguay. Los horarios [illegible] (primer turno) y de 17:00 a 18:30 (segundo turno). Esta actividad está dirigida a personas de todas las edades, aunque aquellas menores de 15 años deben estar acompañadas de un adulto.

Continúan los asombrosos shows en el planetario San Cosmos

OTRAS PROPUESTAS

En el MuCi también sigue abierta la exhibición "Tierra de agua", resultado de la residencia artística de Amberé Feliciángeli. Prosigue, igualmente, La hora tranquila todos los sábados y domingos, a las 14:00. Se trata de una sesión especial del show El Sistema Solar para personas con neurodivergencia. Además, continúa la cartelera del planetario San Cosmos que incluye varios asombrosos shows.

Otra actividad especial por Semana Santa está marcada para el domingo 20 y se trata de "Geometría de Pascuas", un laboratorio gastronómico donde se descubrirán los principios químicos y matemáticos detrás de la rosca de Pascua con la guía de María Amalia Britez. Habrá dos turnos: de 16:00 a 17:00 y de 17:00 a 18:00, y pueden participar mayores de 12 años. Para más informes, visitar muci.org/.