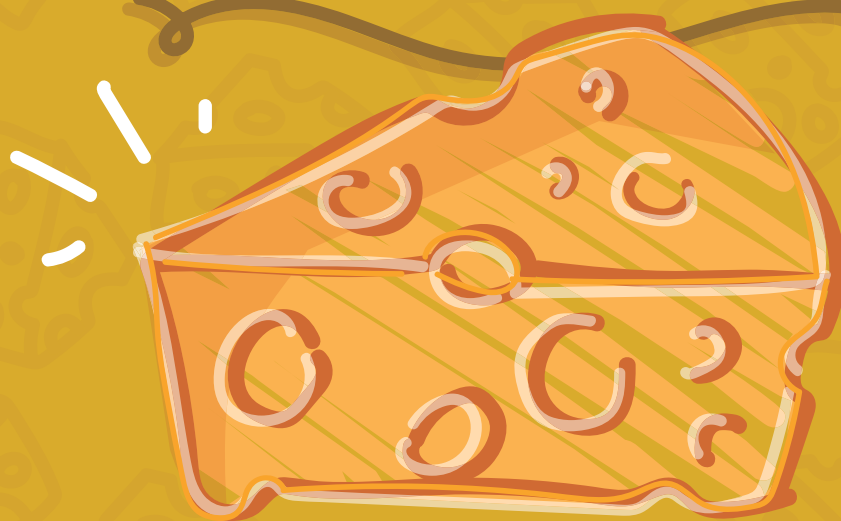


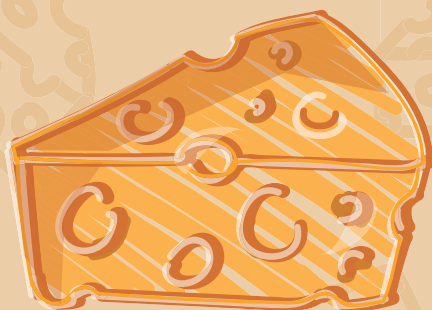
APRENDAMOS DEL QUESO EN PAIPA



Uptc[®]
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

UB Universidad
de Boyacá[®]
Vigilada Mineducación

APRENDAMOS DEL QUESO EN PAIPA



Aprendamos del queso Paipa / [autores, Olga Yanet Acuña Rodríguez ... et al. ; ilustraciones, Laura Valentina Castellanos Pulido]. -- 1a ed. -- Tunja : Universidad de Boyacá : UPTC, 2022.
p. 48

ISBN 978-958-5120-30-3 (impreso) -- 978-958-5120-29-7 (libro digital)

1. Quesos - Producción - Paipa (Boy.) - Relatos personales 2. Cuentos infantiles colombianos - Siglo XXI - Colecciones 3. Actividades creativas y trabajo de clase 4. Paipa (Boy.) - Vida social y costumbres - Relatos personales I. Acuña Rodríguez, Olga Yaneth II. Castellanos Pulido, Laura Valentina, ilustrador, il.

CDD: 637.30986144 ed. 23

CO-BoBN- a1089787



Vigilada Mineducación

Presidente Emérito

Dr. Osmar Correal Cabral

Presidenta

Dra. Rosita Cuervo Payeras

Rector

Ing. MSc. Andrés Correal

Vicerrector Académico

Ing. MSc. Rodrigo Correal Cuervo

Vicerrectora Desarrollo Institucional

C.S. Mg. Ethna Yanira Romero Garzón

Vicerrectora Investigación, Ciencia e Innovación

Ing. Mg. Claudia Patricia Quevedo Vargas

Vicerrector Administrativo y de Infraestructura

Dr. Camilo Correal C.

Director División de Publicaciones

Ing. D.G. Mg. Johan Camilo Agudelo Solano



Rector UPTC

Óscar Hernán Ramírez

Comité Editorial

Enrique Vera López, Ph. D.

Zaida Zarely Ojeda Pérez, Ph. D.

Yolima Bolívar Suárez, Mg.

Carlos Mauricio Moreno Téllez, Ph. D.

Pilar Jovanna Holguín Tovar, Mg.

Nelsy Rocío González Gutiérrez, Ph. D.

Manuel Humberto Restrepo Domínguez, Ph. D.

Óscar Pulido Cortés, Ph. D.

Edgar Nelson López López, Mg.

Editora en Jefe:

Lida Esperanza Riscanevo Espitia, Ph. D.

Coordinadora Editorial:

Andrea María Numpaque Acosta, Mg.

©

Los autores

Olga Yanet Acuña Rodríguez
Blanca Ofelia Acuña Rodríguez
Luis Enrique Albesiano Fernández
Elisa Andrea Cobo Mejía
Libia Carolina Pinzón Camargo
Lizeth Rocío Rojas Rojas
Laura Valentina Castellanos Pulido
Ingrid Helena Chaparro Correa

Composición de texto e ilustraciones

Laura Valentina Castellanos Pulido
Aprendamos del queso en Paipa

Diseño de cubierta

Esp. D.G. Diana Lizeth Becerra Castro

© Ediciones Universidad de Boyacá

Carrera 2ª. Este N° 64-169
Tels.: 608 745 2742 - 608 745 0000 Ext. 5405
www.uniboyaca.edu.co
publicaciones@uniboyaca.edu.co
Tunja-Boyacá-Colombia

© Editorial UPTC

La Colina, Manzana 7, Casa 5
Edificio Administrativo – Piso 4
Avenida Central del Norte No. 39-115, Tunja, Boyacá
comite.editorial@uptc.edu.co
www.uptc.edu.co

Los jóvenes investigadores

Jorge Hernán Aldana Melo
Laura Valentina Castellanos Pulido
Ingrid Helena Chaparro Correa
Edward Andrey Hernández Buitrago

Primera Edición, 2022

1000 ejemplares (impresos)

Título: Aprendamos del queso en Paipa

Título inglés: Let's learn about cheese in Paipa

ISBN (impreso) 978-958-5120-30-3

ISBN (Libro digital) 978-958-5120-29-7

Proceso de arbitraje doble ciego

Recepción: noviembre de 2021

Aprobación: marzo de 2022

Impresión:

Formato: 21.5 x 22 cm.

Papel: Propalcote 115 gramos

Tinta: Color

Impreso

Búhos Editores Ltda.

Calle 57 No. 9-36 - Barrio Santa Rita

Tels.: 608 7442 264 - 608 7440 257

buhosedi@gmail.com

Tunja - Boyacá - Colombia

Impreso y hecho en Colombia

Printed and made in Colombia

Esta edición y sus características gráficas son propiedad de las universidades:



© 2022

© Universidad de Boyacá

© Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Queda prohibida la reproducción parcial o total de este libro, por medio de cualquier proceso reprográfico o fónico, especialmente fotocopia, microfilme, offset o mimeógrafo (Ley 23 de 1982). Este libro es registrado en Depósito Legal, según lo establecido en la Ley 44 de 1993, el Decreto 460 de 16 de marzo de 1995, el Decreto 2150 de 1995 y el Decreto 358 de 2000.

PRESENTACIÓN

La cartilla "Aprendamos del queso en Paipa" es una invitación al reconocimiento del queso como patrimonio identitario del área rural del municipio de Paipa. Contiene narrativas, cuentos, ilustraciones y juegos en sus cuatro apartados: Relatos y saberes del queso en Paipa; ¿Cómo es el proceso para hacer queso en Paipa?, ¿Quiénes hacen queso en Paipa? y, ¿Qué aprendiste? Desarrolla tu creatividad.

Las 46 páginas que componen la cartilla, reflejan los sabores y saberes de las personas que abrieron las puertas de sus casas, de sus cocinas y en torno al fogón nos fueron dando los ingredientes para cocinar estos relatos y presentarlos de una manera pedagógica y lúdica, pensado, inicialmente, pero no de forma exclusiva, en un público infantil con el propósito de mantener la memoria e identidad que los habitantes han construido en torno a la producción de queso.

El documento hace parte de los resultados del proyecto de investigación "Narrativas en torno al Queso Paipa como patrimonio identitario del área rural del municipio de Paipa", financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación-Minciencias, en una alianza entre la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia-UPTC y la Universidad de Boyacá. El objetivo de este proyecto fue rescatar las tradiciones y las narrativas de productores, empresarios, niños, jóvenes y comunidad de Paipa en general en torno a la elaboración, consumo y comercialización de este producto gastronómico. A través de un lenguaje sencillo, las actividades que acá se proponen

● PRESENTACIÓN

invitan al lector a participar, a conocer, a que se vincule a través de sus narrativas y también contribuya a fomentar el valor del queso como patrimonio, que sean un referente para construir identidad en torno al queso que producen los habitantes del área rural del municipio de Paipa.

“Mientras haya queso para compartir, siempre habrá una historia para contar”.

El equipo de investigación expresa sus agradecimientos a Minciencias, a la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, y a la Universidad de Boyacá, por haber financiado y apoyado el desarrollo de este proyecto. A la población, a los productores y comerciantes de queso en Paipa, así como a los entes territoriales administrativos y gubernamentales del municipio, que aportaron sus conocimientos y saberes para el desarrollo de esta investigación.

Equipo de Investigación
2022

UN SEÑOR LLAMADO QUESO



→ RELATOS Y SABERES DEL ←

QUESO EN PAIPA.



familia

herencia

tradición

cultura

identidad

amor

respeto

paz

cooperar

dedicación



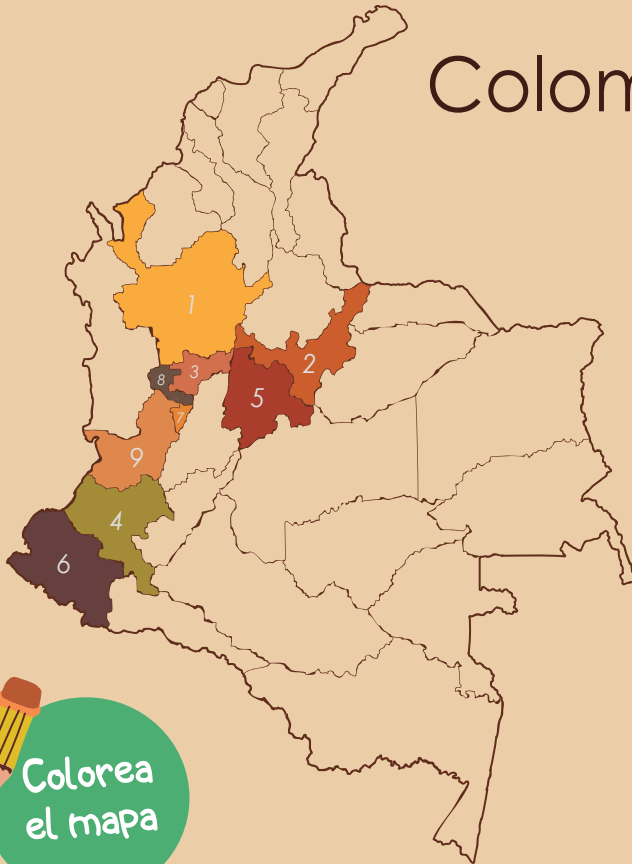
“ A mis amigos queseros,
les quiero recomendar:
Si quieren sacar un buen queso,
con cariño hay que trabajar. ”

LILIA ROJAS

Productora de queso en Paipa

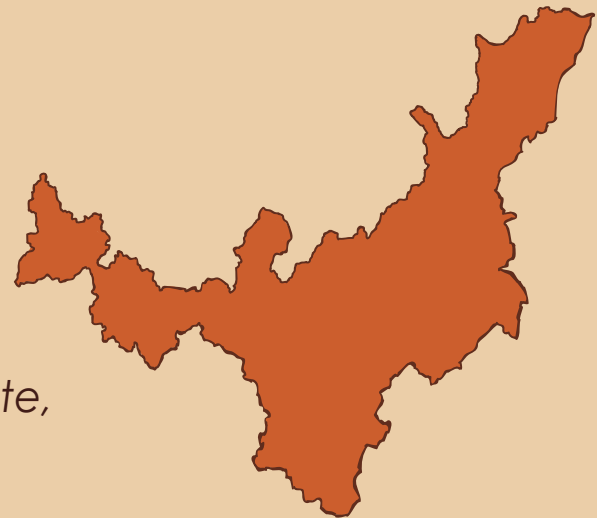
MI TERRITORIO

Colombia



Departamentos destacados por su producción láctea:

1. Antioquia, 2. Boyacá, 3. Caldas, 4. Cauca, 5. Cundinamarca, 6. Nariño, 7. Quindío, 8. Risaralda y 9. Valle del Cauca.



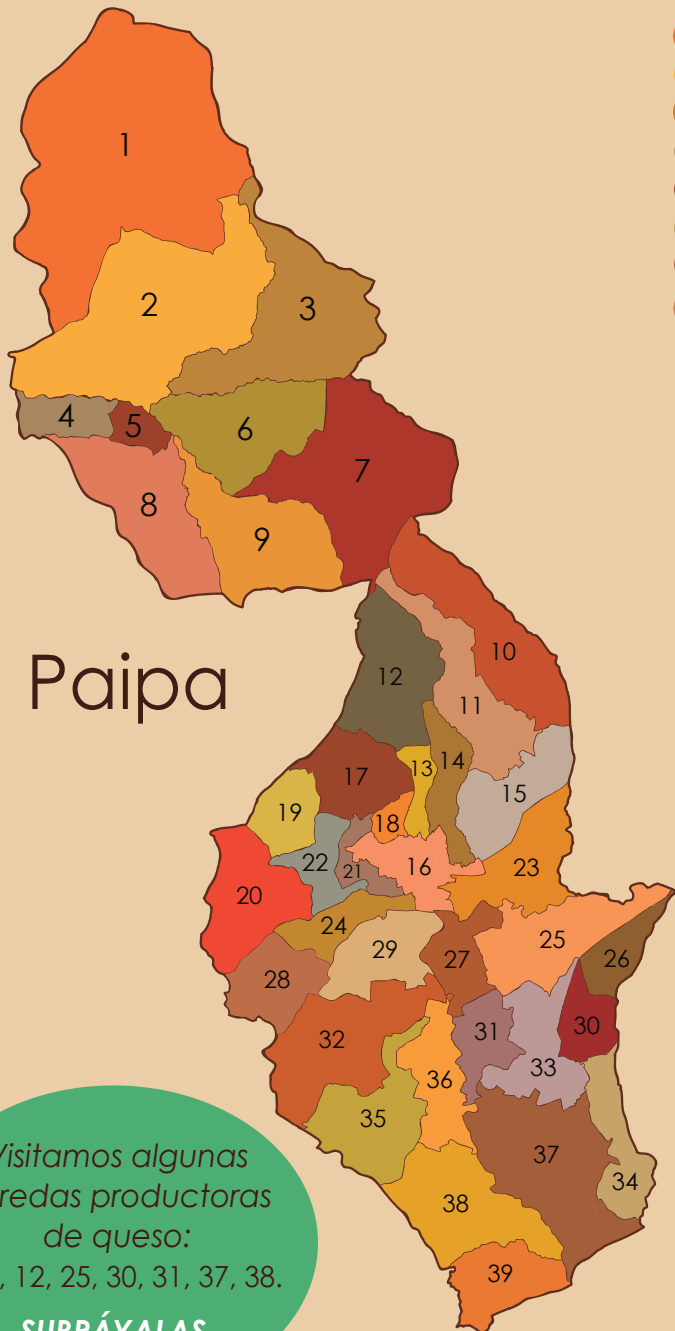
Boyacá produce aproximadamente,



1 millón **121** mil litros
de leche al día.

Boyacá

PAIPA Y SUS VEREDAS



- 1 El Venado
- 2 Guacamayas
- 3 Peña Blanca
- 4 El Fical
- 5 Palermo Centro
- 6 San Pedro
- 7 Peña Amarilla
- 8 El Curial
- 9 El Retiro
- 10 Rincón de Españoles
- 11 Jazminal
- 12 Medios
- 13 El Tejar
- 14 Toibita
- 15 Cruz de Bonza
- 16 Centro
- 17 Marcura
- 18 El Rosal
- 19 La Bolsa
- 20 Volcán
- 21 Llano Grande
- 22 Sativa
- 23 Romita
- 24 Mirabal
- 25 Caños
- 26 Varguitas
- 27 La Esperanza
- 28 Río Arriba
- 29 Canocas
- 30 Pantano de Vargas
- 31 Cruz de Murcia
- 32 El Salitre
- 33 Rincón de Vargas
- 34 El Chital
- 35 El Tunal
- 36 La Playa
- 37 Venta del Llano
- 38 Quebrada Honda
- 39 Pastoreros

Visitamos algunas veredas productoras de queso:

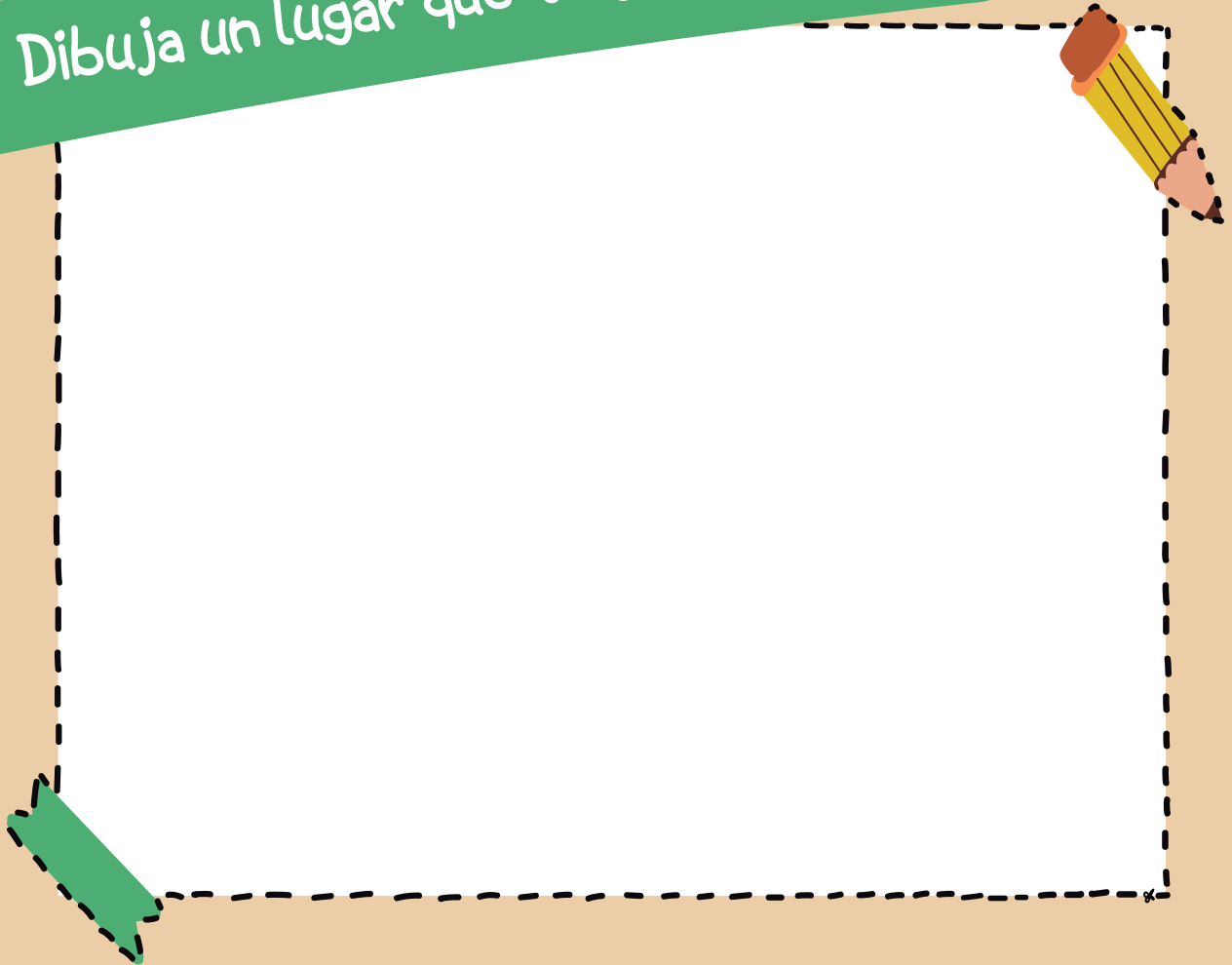
5, 7, 12, 25, 30, 31, 37, 38.

SUBRÁYALAS.

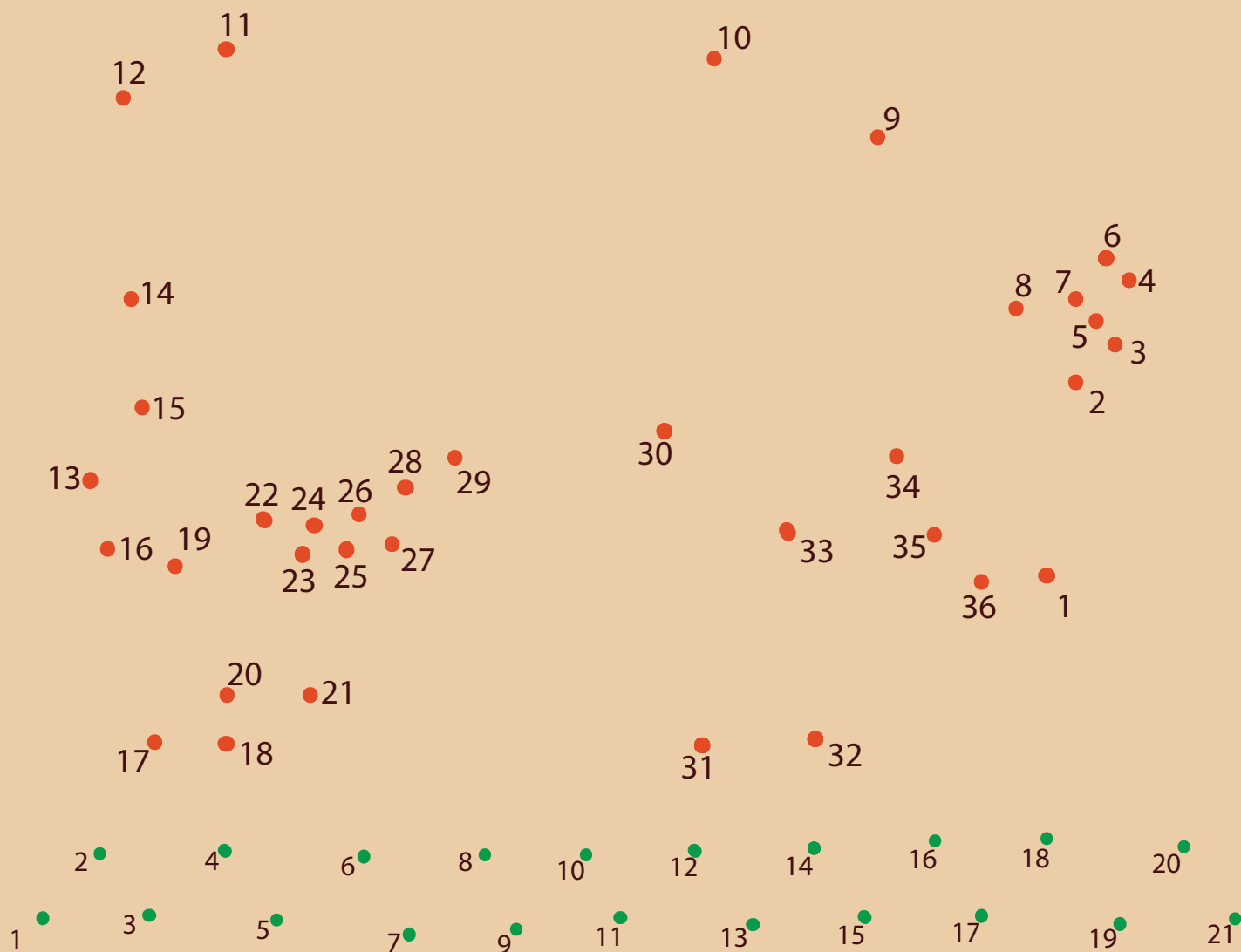
¿Vives en Paipa?
Identifica tu vereda

DE PAIPA CONOZCO...

Dibuja un lugar que te guste de Paipa



DE PAIPA CONOZCO...




Une los puntos para descubrir la figura.

● Del 1 al 36. ● Del 1 al 21.



EL QUESO DEL LOBO




Había una vez un queso que iba caminando por el campo boyacense pensando en lo solo que estaba... De repente, salió un lobo, el cual lo persiguió hasta una cueva. En esta solo cabía el queso.



Él, del miedo que tenía, se escondió por un buen tiempo.



...



Los días pasaban y él sentía que estaba envejeciendo, pues tenía una consistencia que nunca había experimentado, así que decidió salir.

Afuera, como era de esperarse, el lobo ansiaba su aparición.

...



El lobo estaba tomando agua de panela y necesitaba algo para acompañarla, entonces, percibió ese rico olor a queso maduro... Lo atrapó y le dio una gran mordida. Desde ese entonces, asusta a los quesos para que se escondan y luego, poder degustar de un buen queso con agua de panela.

ESCRITO POR

Adriana Vargas, Alejandra Chaparro, Juliana Briceño y Jhoan Hurtado
Institución Educativa Técnica y Agrícola de Paipa

CUÉNTAME UNA HISTORIA

 Dibuja
los ojos y
los dientes
del lobo



CUÉNTAME UNA HISTORIA

16



¿Cómo crees que es la piel de Roberto?
Colorea.



“QUESO DOBLE CREMA”

Roberto, alias “Queso doble crema”, era un hombre mitad queso, esto, debido a un experimento que falló, pues las sustancias hicieron que su piel aparentara la consistencia de un queso. Sin embargo, no se arrepentía de ser así, ya que los científicos le habían pagado y ese dinero le ayudó a salvar a su hija de una enfermedad muy grave.

...

Era muy feliz al lado de su familia, pero el único problema es que no podía trabajar bajo el sol, pues se derretía. Así que se unió con empresas de Paipa para recomendar quesos de calidad: tanto así que decidió crear su propio producto.

...

Era un queso exquisito, sabroso y cremoso, lo llamó Queso Doble Crema en honor a su apodo. Llegó a venderse muy bien por todo el mundo. Roberto era un hombre feliz, pues detrás del amor por su familia, logró grandes cosas.

ESCRITO POR

Anthony Roche, Marcos Buitrón y Samy Garzón
Institución Educativa Técnica y Agrícola de Paipa





CARLITOS Y SUS MEZCLAS



Carlitos vivía en una finca en la vereda El Salitre, sus papás tenían como unas 10 vacas muy buenas y rendidoras de leche. Ellos, de costumbre, ordeñaban a la misma hora, luego se iban a vender la leche; pero, después de un tiempo, comenzó a generar pérdidas.

...



Una noche, Carlos tomaba un vaso de leche cuando notó que había una sustancia extraña sobre la mesa. Decidió echar esa sustancia en la leche y supo que podría probar con varios ingredientes como el azúcar y la sal.



...

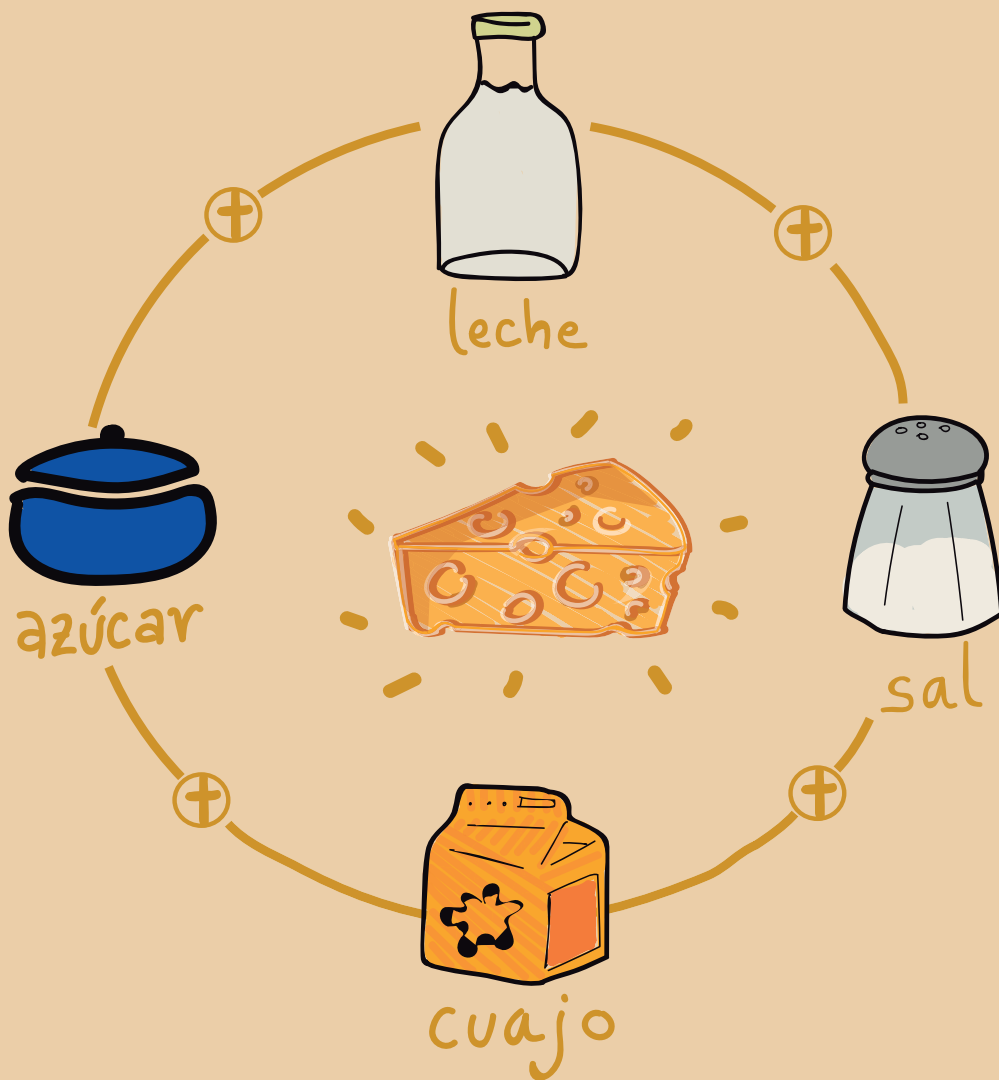
En compañía de su mamá juntaron las mezclas en recipientes, de ahí salieron muchas delicias como: el queso dulce, el queso salado y el gran queso Paipa.



ESCRITO POR

Angie Hernández, Claudia Toro, Gabriela, Graciela Ávila y Natalia Garavito
Institución Educativa Técnica y Agrícola de Paipa





¿Con qué te comerías el queso de Paipa?

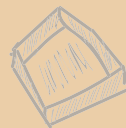




Cuéntanos tu cuento
en torno al queso en Paipa



Handwriting practice area consisting of ten horizontal blue lines.



¿CÓMO ES
EL PROCESO
PARA HACER
QUESO EN
PAIPA?

¿Cómo crees que es el proceso quesero?

Conecta con una →



¿QUIÉNES
HACEN
QUESO EN
PAIPA?



¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



“

Mi mamá traía la leche a vasijas, eso eran recorridos muy largos y llegaba a calentarla, echar cuajo y escurrir para que quedara la cuajada.

Recuerdo mucho cuando se escurría el queso uno tomaba un pocillito y le daban su buena porción de cuajadita.

Una buena producción de queso empieza por darle una buena alimentación al ganado, luego es seguir un protocolo de ordeño e higiene para que las vacas estén contentas y la leche salga de calidad.

Con todo eso, ahí sí le va a quedar un queso riquísimo.

”





“



Yo estaba prestando el servicio militar en Tolima y cuando ví que eso era tenaz, me devolví pa' mi tierra.



Mi taita Santos Lara, que hacía quesos en Paipa, me dijo que se los llevara desde la vereda: “Pues haga queso, ala, venga y lo aprende a hacer”.



Luego, en una muestra de quesos en Tunja, me encontré con un cura de Italia y probó mi queso y eso me dijo que me fuera con él para Italia, que trabajáramos por mitad y no me cobraba nada; pero eso no, no podía dejar a mi esposa ni a los hijos que estaban estudiando.



Ahora hago quesos de 14 libras y los vendo en Tunja.

”





¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



LEONARDO MAYORGA



¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



GLORIA ROMERO

“

Yo me casé y pues había mucha pobreza, entonces, me conseguí una vaquita y de ahí aprendí a hacer todos mis quesitos.

Una vez iba con una sobrina y llevábamos un canastadón lleno de quesos para el pueblo. Oiga, y ese día íbamos tan afanadas que la china se nos cayó y los quesos fueron a dar casi a la casa de la abuelita y ella se levantó y salió corriendo y dije: “del porrazo se chifló esta china”. Y claro, es que un queso salió rodando y ella corra detrás de su queso.

Esto es un paraíso donde nosotros vivimos, tenemos comida, lo que no tenemos es tiempo para comer.

”





“



Yo era la que hacía los mandados con un canasto...
llevaba la leche, la mantequilla y los
quesos a Paipa.



Cuando todos dejaron la casa, me quedé con
mi papá y él me dijo: “Ala, cogé la lechería”,
entonces él traía la leche, yo hacía los quesos y
mi hermano mayor los compraba para llevarlo
a Bogotá.



Después mis hijas me ayudaban: dos iban a traer
la leche del páramo por la mañana y dos hacían
el queso en la tarde.

Con eso les di el estudio a mis hijas.



”





¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



LILIA ROJAS



¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



LEIDY CIPAGAUTA

“

Eso fue cuestión de un momentico a otro. Mi hermano estuvo trabajando en una fábrica de queso y nos transmitió el conocimiento a mis hermanas, a mi mamá y a mí.

Hay genios de genios, algunos sirven para hacer queso y otros no. Si no tiene buen genio se daña la leche, mejor dicho, no lo puede hacer cualquier persona.

Mi hija de tres años es la primera que está en la cocina para ayudarme. Me dice: “Mamá, enséñeme cómo se hace el queso”. A mí sí me encantaría que mis hijas vivan en el campo por la tranquilidad y la paz.

”





“



Para hacer queso es importante que haya una integración de la energía del cuerpo humano con la cuajada. Eso lo hace especial.



•
Cuando fui a Japón a ver los hatos, aprendí del desarrollo comunitario y valorar el producto como aquello que utilizaron para salir de la pobreza absoluta después de las bombas Hiroshima y Nagasaki.



•
Les recomiendo a mis clientes que lleven el queso y lo pongan en una tablita de madera, lo pinten de aceite de oliva y eso le da fortaleza al sabor.
Una delicia.



”



¿Quieres escuchar
mi historia?

Escanea el Código QR.



RODRIGO VÁSQUEZ

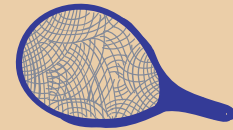
¿QUÉ UTENSILIOS
SE USAN PARA LA
ELABORACIÓN
DEL QUESO?



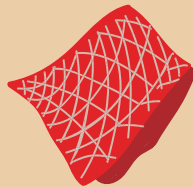
1. Vasija



2. Lira



3. Colador



4. Tela



5. Prensa



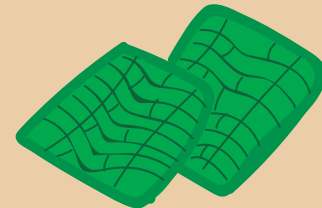
6. Olla



7. Cuchillo



8. Estera



9. Hoja de ría

TRADICIONAL



Busca los utensilios que se usan para hacer queso en Paipa:



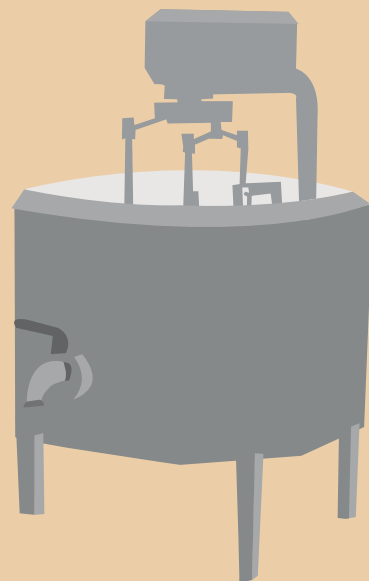
H	F	N	L	A	A	L	L	O	M
O	C	U	C	J	B	O	Q	Y	O
J	A	U	O	I	M	R	J	T	L
A	S	F	L	S	F	I	E	P	L
D	N	B	S	A	B	L	S	U	I
E	E	F	N	V	A	S	T	M	H
R	R	G	R	V	F	J	E	F	C
I	P	S	A	B	L	I	R	A	U
A	T	X	G	J	K	Ñ	A	H	C
V	C	O	L	A	D	O	R	H	Z

¿QUÉ UTENSILIOS SE USAN PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO?



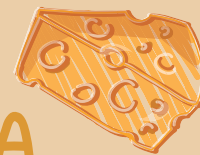
Vertical
Vertical
Horizontal
Horizontal

1. Saladero (Saladero)
2. Moldes microperforados (Molde)
3. Mesas de desuerado (Desuerado)
4. Prensas inoxidables (Prensa)
5. Cortadores de cuajo (Cortador)
6. Cubas de cuajar (Cubas)
7. Cámara de maduración (Cámara)
8. Acondicionado y pintado del queso contra hongos. (Acondicionador)
9. Filtro



INDUSTRIAL

REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN QUESERA




F E C H A

B O T E L L A S

T I P O D E Q U E S O

¡Lleva la cuenta de la producción quesera!



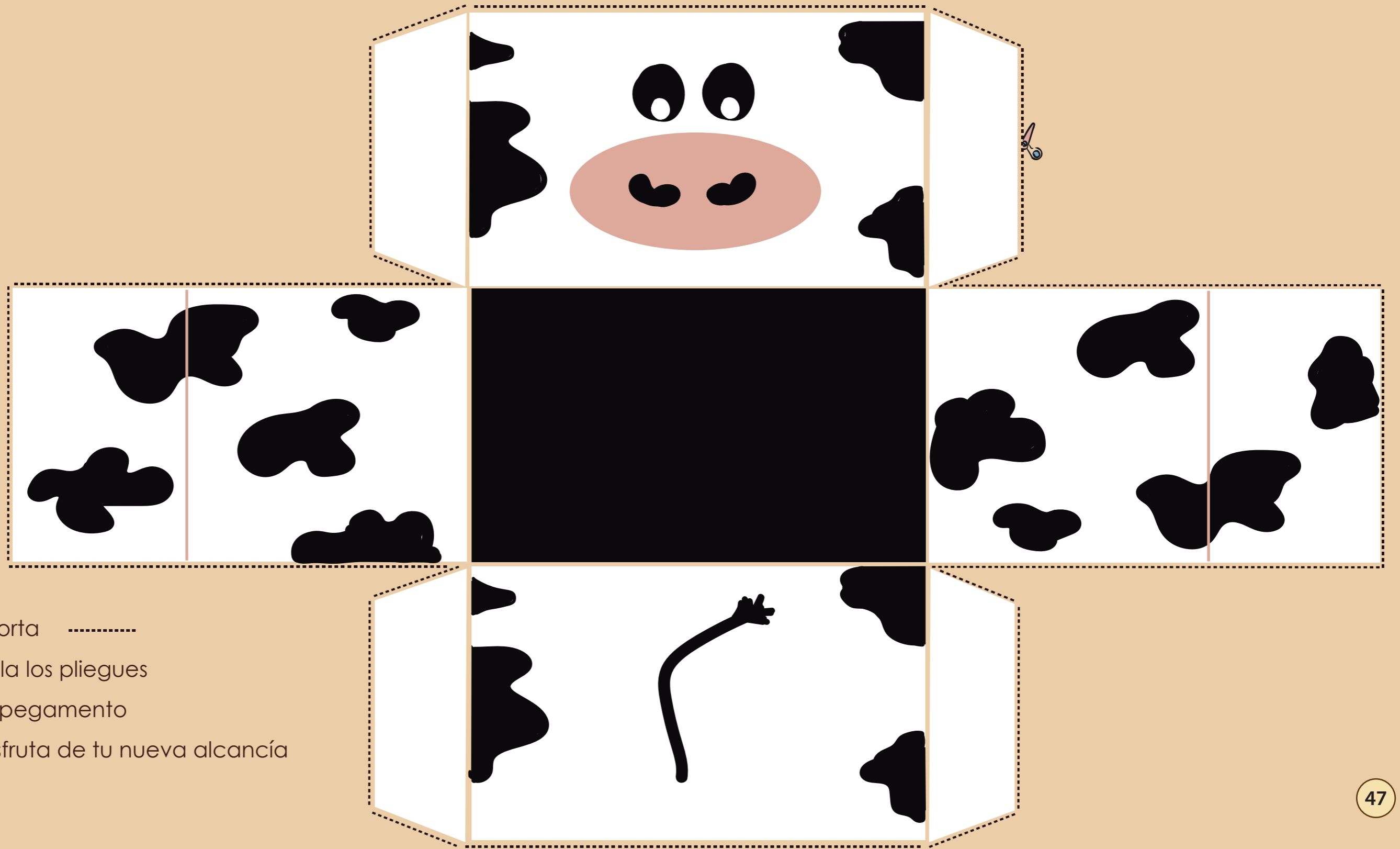


¿QUÉ
APRENDISTE?

Desarrolla tu
creatividad

Dibuja tu queso favorito
y escribe con qué lo comerías.


¡Haz una receta con el queso de Paipa!

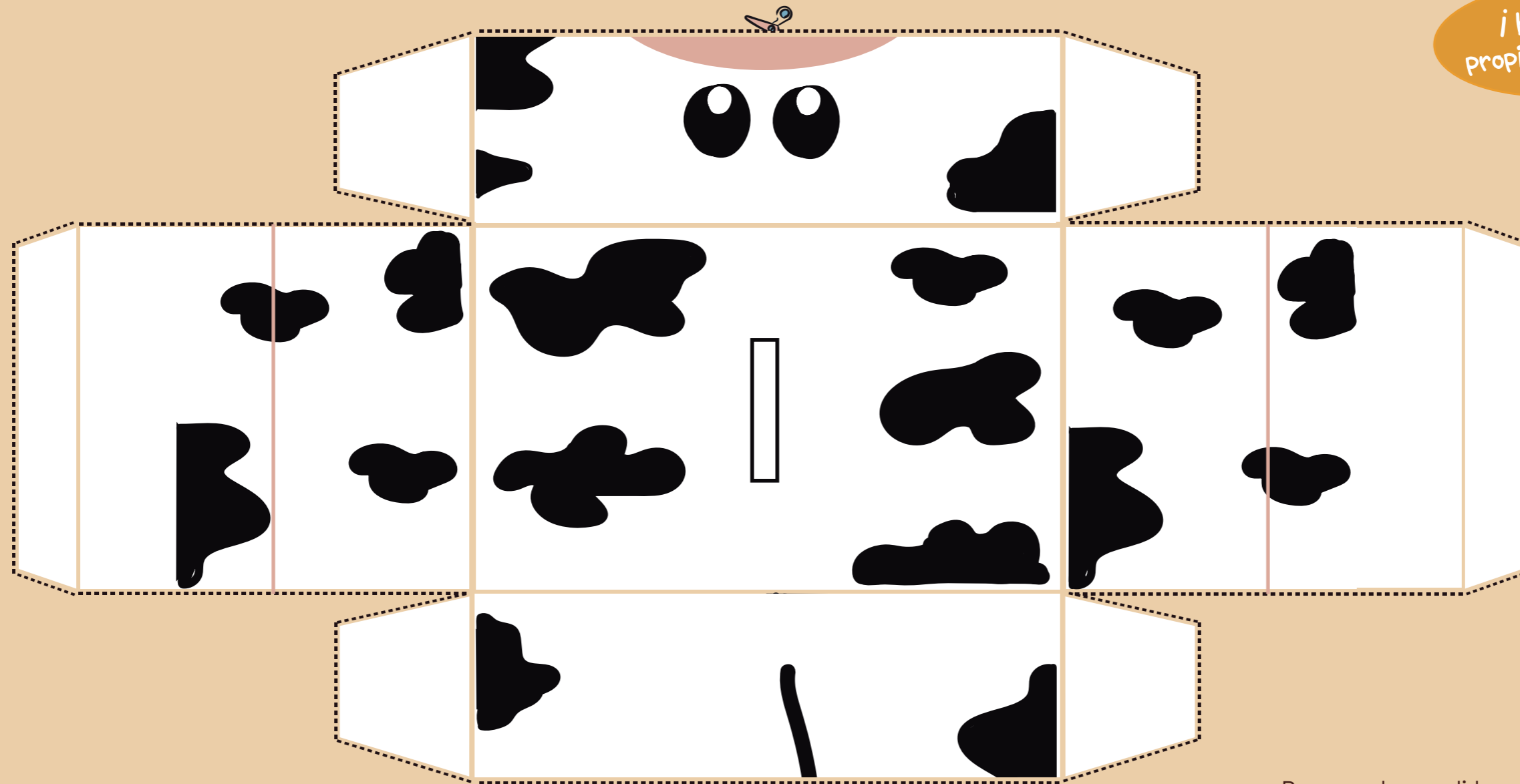


- Recorta
- Dobla los pliegues
- Usa pegamento
- Y disfruta de tu nueva alcancía



AHORRO PARA MI PRIMERA VAQUITA

¡ Haz tu propia alcancía ! 



Recuerda pedirle ayuda a tus padres.