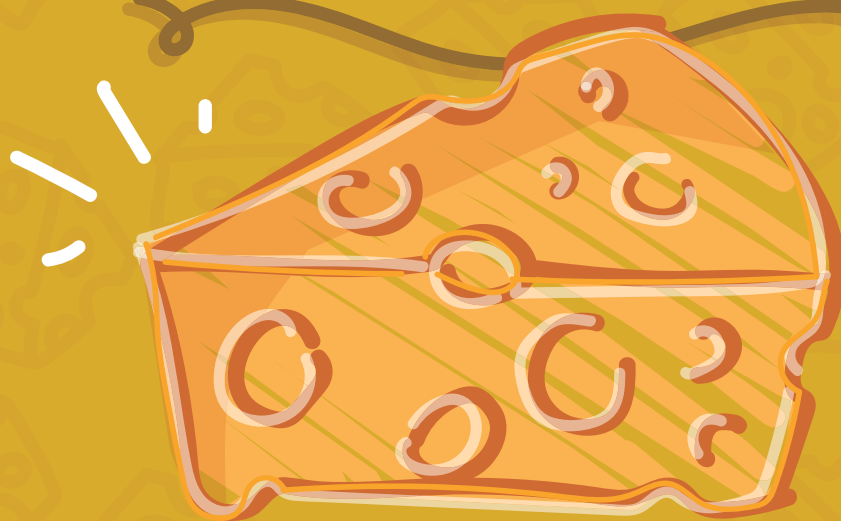


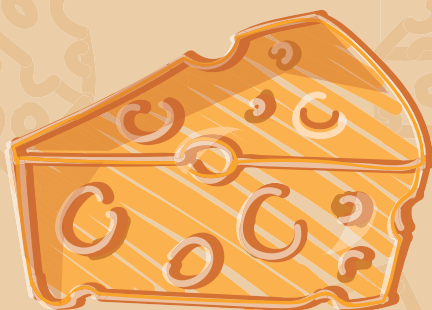
# APRENDAMOS DEL QUESO EN PAIPA



**Uptc**<sup>®</sup>  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**UB** Universidad  
de Boyacá<sup>®</sup>  
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



**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

DOI: 10.24267.9789585120297

**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

tradicción

cultura

identidad

amor

respeto

paz

cooperar

dedicación



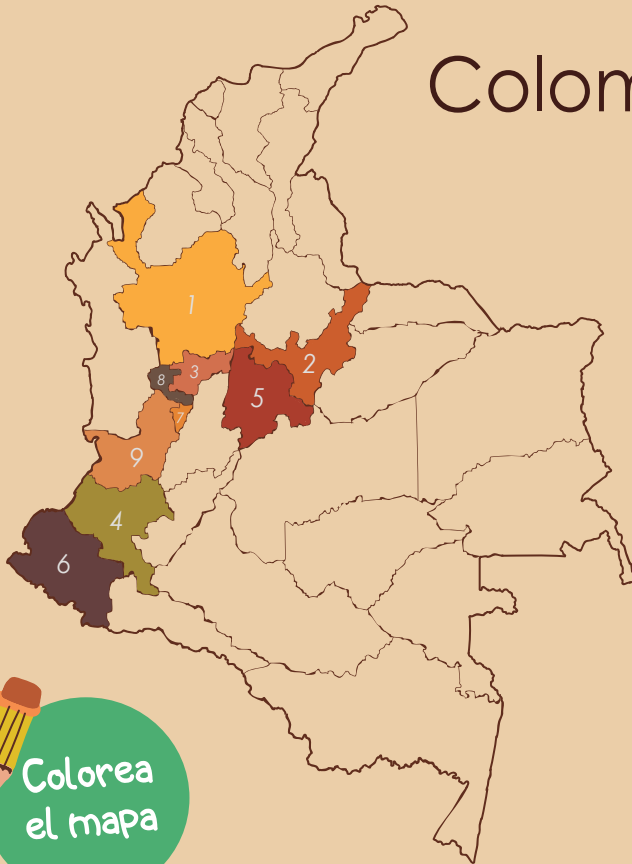
“ A mis amigos queseros,  
les quiero recomendar:  
Si quieren sacar un buen queso,  
con cariño hay que trabajar. ”

LILIA ROJAS

Productora de queso en Paipa

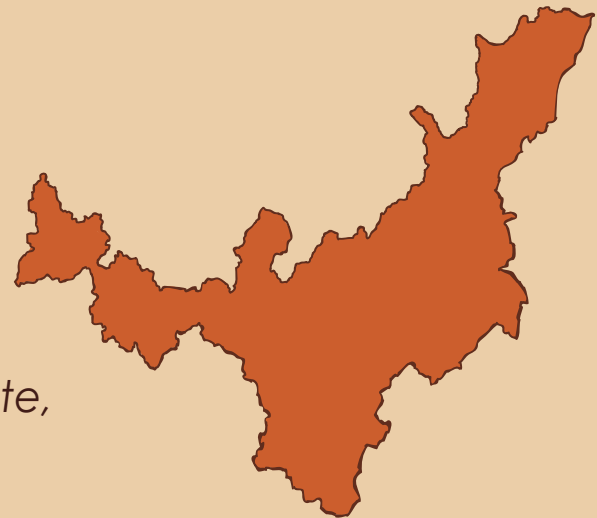
# MI TERRITORIO

## 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.



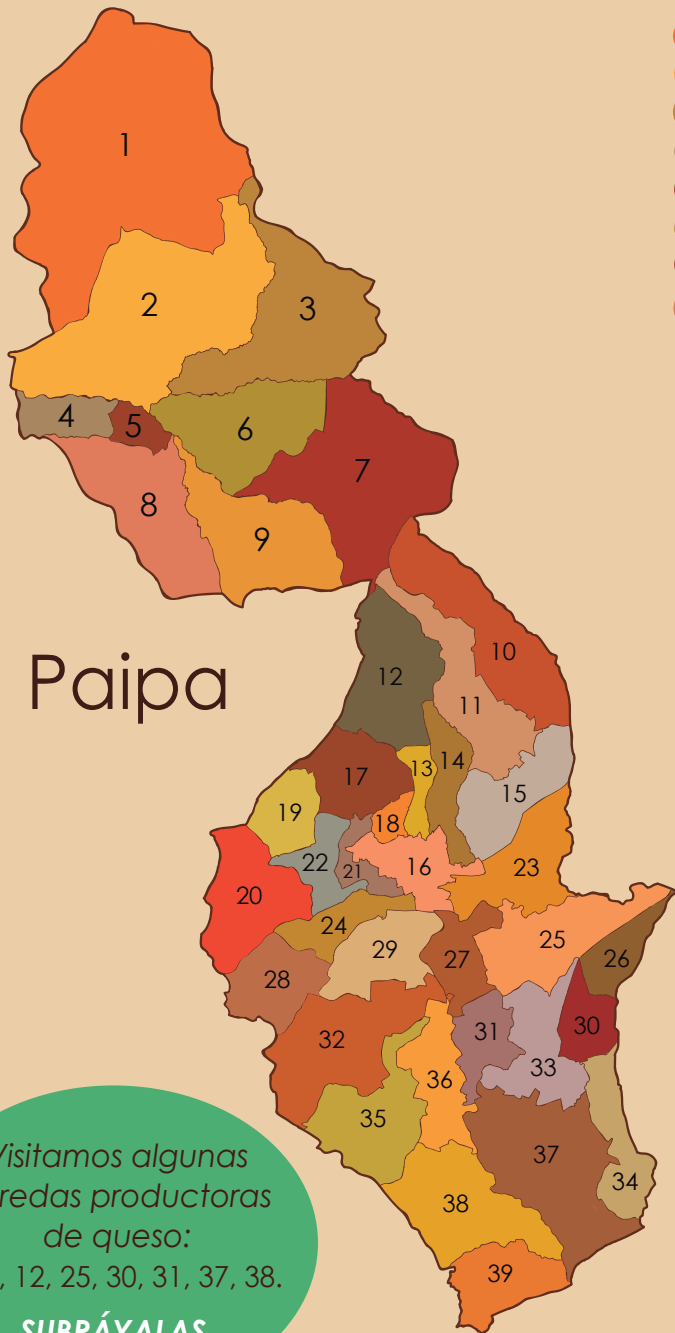
## Boyacá

Boyacá produce aproximadamente,



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

# PAIPA Y SUS VEREDAS



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

Visitamos algunas veredas productoras de queso:

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

**SUBRÁYALAS.**

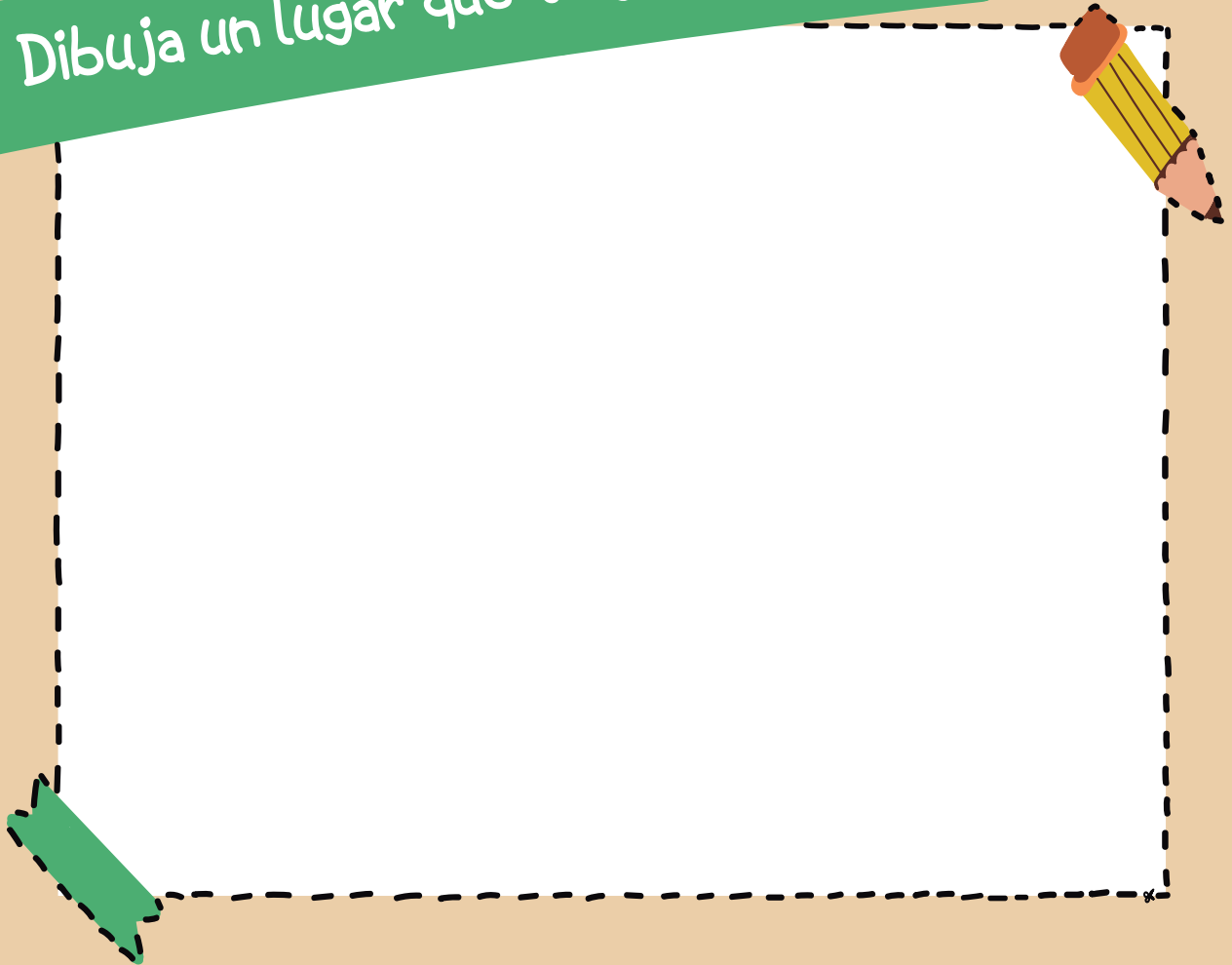
¿Vives en Paipa?  
*Identifica tu vereda*

---

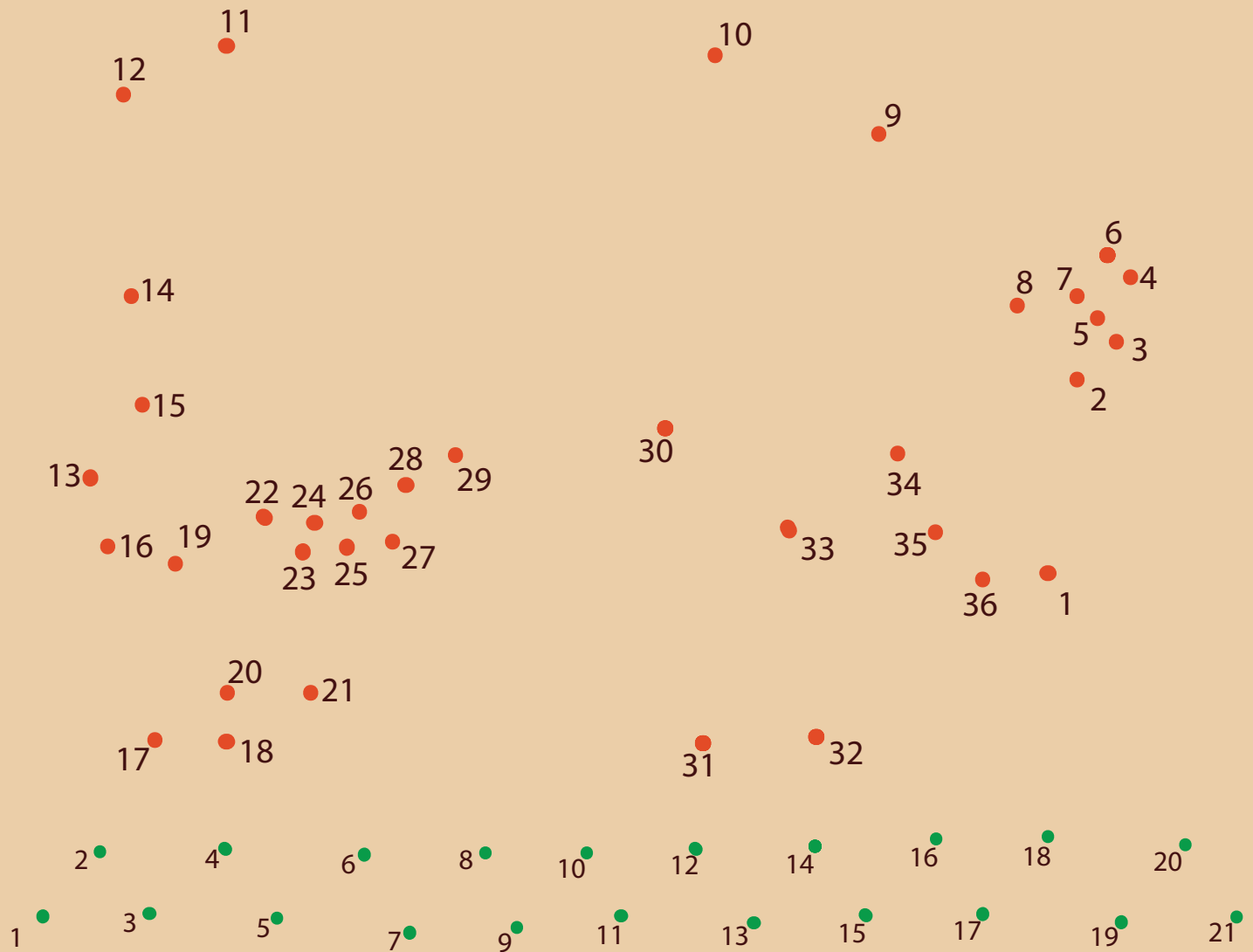
---

# 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

Dibuja  
los ojos y  
los dientes  
del lobo



CUÉNTAME UNA HISTORIA



# 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.



...

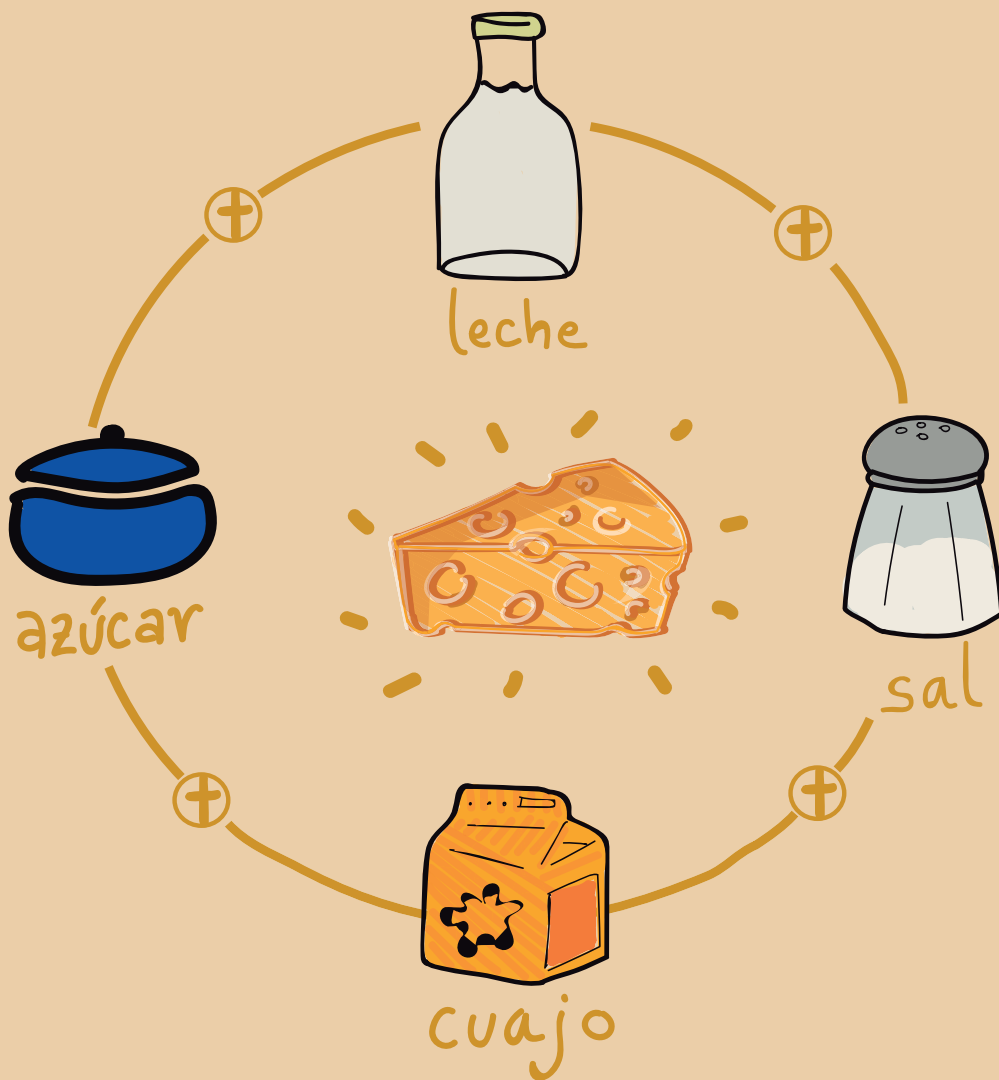
En compañía de su mamá juntaron las mezclas en recipientes, de ahí salieron muchas delicias como: el queso dulce, el queso salado y el gran queso Paipa.



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



A series of ten horizontal blue lines for writing.



¿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

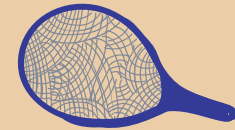
¿QUÉ UTENSILIOS  
SE USAN PARA LA  
ELABORACIÓN  
DEL QUESO?



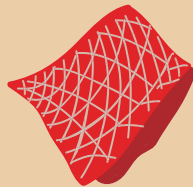
1. Vasija



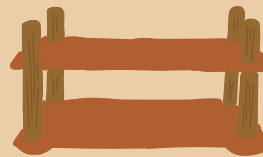
2. Lira



3. Colador



4. Tela



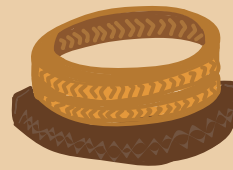
5. Prensa



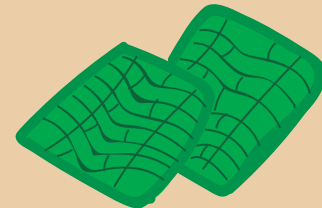
6. Olla



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

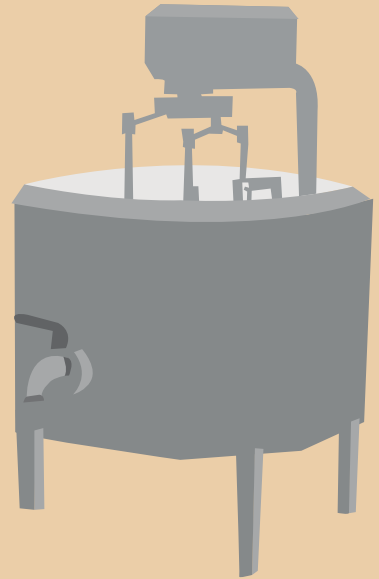


# ¿QUÉ UTENSILIOS SE USAN PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO?



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



Llena el crucigrama con las palabras que están entre paréntesis.



5

3

8

6

1

2

4

7

9



# REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN LECHERA



F E C H A

V A C A

B O T E L L A S

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____



¡Lleva la cuenta de la producción lechera!

# 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!



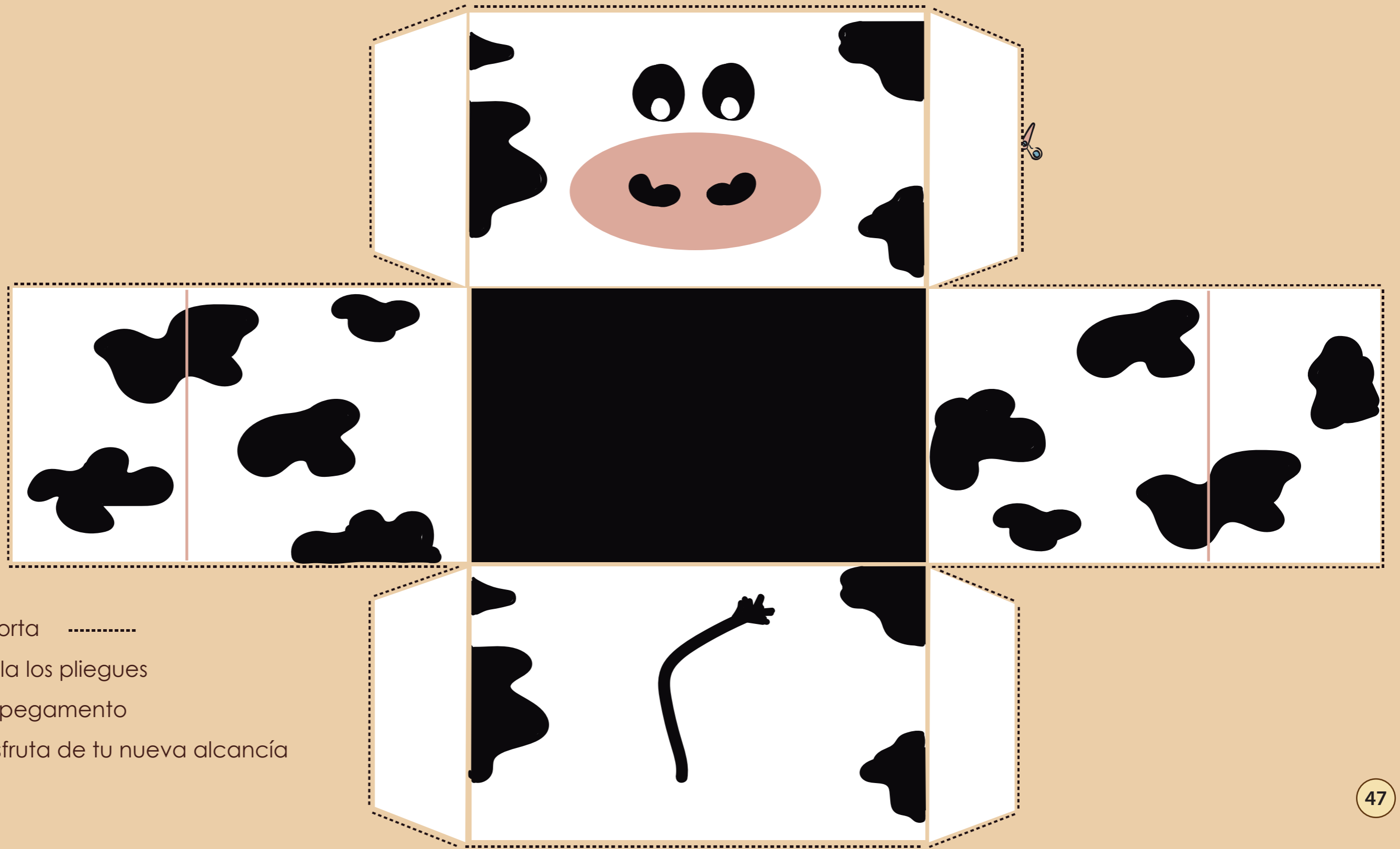


¿QUÉ  
APRENDISTE?

Desarrolla tu  
creatividad

Dibuja tu queso favorito  
y escribe con qué lo comerías.

¡Haz una receta con el queso de Paipa!




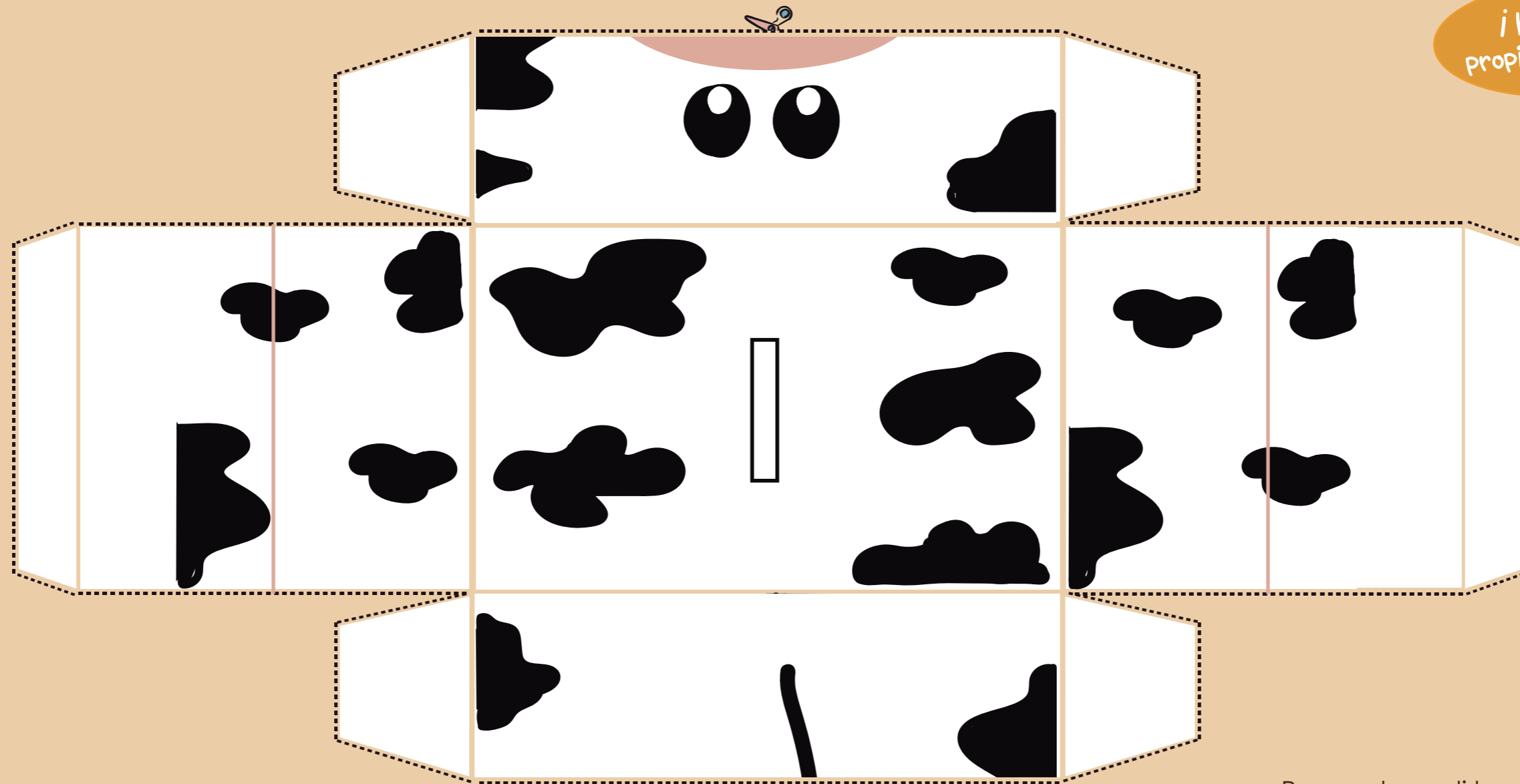
- Recorta
- Dobla los pliegues
- Usa pegamento
- Y disfruta de tu nueva alcancía





# AHORRO PARA MI PRIMERA VAQUITA

¡ Haz tu propia alcancía ! 



Recuerda pedirle ayuda a tus padres.