



Congreso Internacional de Educaciones, Pedagogías y Didácticas

**Pedagogías críticas
latinoamericanas**

Tunja - Boyacá

2020

Del 6 al 9 de octubre

Experiencias de maestras y maestros



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
MULTICAMPUS
RESOLUCIÓN 2810 DE 2013 MEN / 9 AÑOS

FACULTAD
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Maestría en Educación

Maestría en
Gestión
Educativa

LA UNIVERSIDAD
QUE QUEREMOS

VOCES Y MEMORIAS DE LOS ACTORES SOCIALES ENTORNO AL TERRITORIO DEL QUESO PAIPA¹

Autores:

Acuña Rodríguez, Olga Yanet

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Correo electrónico: olga.acuna@uptc.edu.co

Eje temático: Memoria y Enseñanza de la Historia

Introducción

Los habitantes del área rural del municipio de Paipa (Boyacá) tienen referentes sobre el territorio donde han vivido, donde producen leche, queso y otros alimentos que de allí se derivan. En la mayoría de ocasiones la producción quesera hace parte de una tradición cultural, que data de dos o tres generaciones, que es reconocido tanto por los productores como por niños y jóvenes. Asumimos que el territorio es una construcción social en que están inmersos factores naturales, ambientales, culturales. En esta ponencia haremos alusión al espacio geográfico reconocido por los actores sociales como el lugar

¹Esta ponencia se deriva del proyecto de investigación "Narrativas entorno al queso Paipa como patrimonio identitario del área rural del municipio de Paipa", financiado por Colciencias en una alianza entre la UPTC y la Universidad de Boyacá a través de los grupos de Investigación Asociación centro de Estudios Regionales, Región, y ...

que se describen características físicas y se relacionan con expresiones y manifestaciones culturales; así como la percepción que tienen niños y productores (as) de leche y queso sobre el territorio que les ha permitido ser productores de queso.

El territorio, según Beatriz Nates, es una construcción cultural, social y económica donde tienen lugar prácticas sociales con intereses distintos, con percepciones y valores diferentes sobre el territorio, en algunos casos se generan relaciones de complementación, de reciprocidad, pero también de confrontación. Por ende, la configuración de territorio es susceptible de cambios según las épocas, las dinámicas sociales y los intereses que están en juego. El uso social del territorio no se puede tomar en abstracto, depende de dominios culturales como el parentesco, la economía, la salud, la política, la religión y otros². Es importante considerar su magnitud y diversidad, tomando en consideración el uso del territorio, de las tradiciones, usos y representación de éste para los grupos y actores sociales. El territorio puede ser considerado como el conjunto de relaciones: entre lugares e itinerarios recorridos para establecer entre sí una serie de analogías, formas naturales y usos sociales; por ejemplo, los lugares, los sitios naturales, los campos definidos a partir de sus relaciones materiales o imaginarias que condicionan las prácticas territoriales. En ese sentido, cuando se habla de un territorio desde el punto de vista cultural, no siempre hablamos de un espacio físico, por que hay referentes identitarios y de representaciones que van más allá del hábitat; y esos referentes que tienen los habitantes del municipio de Paipa sobre los lugares, materiales en torno a la producción de queso, hacen parte de nuestra reflexión.

²Beatriz Nates Cruz. "Soportes teóricos y etnográficos sobre conceptos de territorio". Revista Co-herencia, volumen 8, número 14, enero junio 2011- p. 209 - 229

El territorio es multidimensional y multiescalonado, según Beatriz Nates, se deriva de diversas connotaciones, una es la realidad geográfica, la manera como se registra la acción humana y se transforma por sus efectos. En segundo lugar la psiquis individual, es decir la forma como los individuos se relacionan con el territorio, desde el punto de vista emocional y social. En tercer lugar, en el territorio se producen representaciones colectivas, sociales y culturales. Por otra parte, el territorio también puede ser considerado multi escalonado, es decir, porque se ubica en diferentes escalas del espacio geográfico: la localidad, la región, el área, el Estado, la nación. Estas relaciones entre los individuos y el territorio derivan de procesos identitarios que se van construyendo, a partir de las relaciones que el individuo y el colectivo social establecen con el entorno.

El territorio tiene una representación particular para los actores sociales, es el lugar de producción, es el habitat, es el escenario del trabajo. Estas representaciones simbólicas le imprimen un significado especial al espacio físico, social y cultural, que es asumido desde perspectivas y percepciones distintas por quienes tienen una experiencia vivida, pues a partir de estas construyen identidades. Estas narrativas territoriales que se construyen a partir de discursos y prácticas sociales, van definiendo dimensiones territoriales, teniendo en cuenta que cada narrativa territorial se establece en un espacio físico – social, en que las narrativas cambian y se superponen como sedimentos cargados de recuerdos, memorias y experiencias vividas.

Al respecto, por ejemplo, niños y jóvenes reconocen lugares donde se produce el queso, las veredas productoras, la tonalidad de verdes del paisaje y del pasto, así como alimentos centrales de las vacas productoras de leche, que va a ser utilizado para la elaboración de queso. Sobre el origen del queso identifican la tradición quesera de la región, que asocian con el periodo colonial, refieren características particulares de la localidad: el clima, los pastos, el verde del paisaje; el mercado como el lugar para la venta del queso.

Espacio físico: En la versión de niños y jóvenes, Paipa tiene una gran variedad de campos (imagino refieren al paisaje), los que según ellos son usados para la ganadería, actividad que asocian con los abuelos. Otro grupo refiere que Paipa es un municipio muy turístico que cuenta con un lago, Pantano de Vargas, Piscinas termales y tiene una gran importancia para la historia de Colombia, es un lugar sano y seguro para poder vivir bien³.

Tradicionalmente se parte de la idea básica de que el espacio es equivalente a una porción de la superficie o plataforma terrestre donde se ubican objetos, sujetos y que, es una especie de contenido de la materia presente sobre la tierra⁴. Según Dollfus (1982) citado por Ramírez y López, el espacio se conforma a partir de la combinación de elementos y procesos relacionados con un lugar como algo único, asociado a unidades geográficas y de integración regional, donde se consideran aspectos como: la geología, los suelos, la vegetación, la fauna, el clima, la organización social, las actividades económicas y sociales, las que están intrínsecamente relacionados⁵. Esto nos permite preguntarnos ¿Qué papel juega el espacio, tanto en la configuración de identidad como en la noción cultural de territorio?

Oliver Dollfus⁶, resalta como características del espacio que sea localizable y

³Trabajo de campo realizado con niños del Colegio ITA de Paipa, 17 de octubre de 2019.

⁴Blanca Rebeca Ramírez Velásquez, Liliana López Levi, "Espacio", En:Espacio, paisaje, región, territorio y lugar. La diversidad en el territorio contemporáneo, editado por Blanca Rebe Ramírez Velásquez y Liliana López Levi, México: UNAM, 2015 (p. 17 - 18)

⁵Blanca Rebeca Ramírez Velásquez, Liliana López Levi, "Espacio", En:Espacio, paisaje, región, territorio y lugar. La diversidad en el territorio contemporáneo, editado por Blanca Rebe Ramírez Velásquez y Liliana López Levi, México: UNAM, 2015 (p. 17 - 18)

⁶Oliver Dollfus, El Espacio Geográfico, (Barcelona: Ediciones Eikis, 1982), p. 11- 12

diferenciado, lo asocia a la epidermis de la tierra, en que están relacionados la superficie de la tierra y la biosfera, en este se definen lugares propios para el hábitat y el desarrollo de actividades económicas como la agricultura y la ganadería; igualmente se describen características físicas en que interactúa el hombre con el paisaje: montañas, ríos, vegetación, mesetas. Lo central en esta reflexión es la manera como los actores sociales crean referentes simbólicos que los hace únicos. Según George Lefebvre el espacio está compuesto por tres dimensiones interrelacionadas: el espacio físico, el espacio construido o diseñado y el espacio vivido, el espacio puede ser producido y reproducido por voces que provienen de diversos actores sociales, que se construyen desde perspectivas simbólicas, culturales, políticas, sociales, considerando el carácter multi-dimensional, que se conforma de espacios y escenarios⁷.

El suelo de Paipa se conforma por unidades y componentes estratigráficos según la formación geológica, que permite apreciar características, composición y tipo de suelos, que dan pistas sobre las particularidades en la producción láctea y quesera. En la formación terciaria se entran sedimentos considerados de mayor resistecia, donde se encuentra material mineral y orgánico, utilizados para explotación arenisca y arcillosa; las áreas de formación cuaternaria han sido utilizados para la agricultura y la ganadería. La composición del suelo ofrece características químicas determinadas por el contenido de materiales que le proporcionan algunas propiedades, entre estas: acidez, alcalinidad, sales y el sodio, que contribuyen a la fertilidad del suelo. Entonces un suelo fértil es el que tiene buena cantidad de elementos o componentes químicos: nitrógeno, fósforo,

⁷Henry Lefebvre, La producción del espacio. Oxford, 1991, 221.

potasio, calcio, Magnesio y carbón orgánico⁸ ()).

Uno de los componentes más importantes del suelo en el municipio de Paipa es la salinidad, que se encuentra en las zonas llamadas de alta y media resistencia, "este material yace en el sector denominado El Salitre, vereda el Fical, límites con Gambita". Los campesinos del sector extraen la sal mediante el proceso de evaporación del agua que sustraen del pozo denominado "salitrico", la que es utilizada para el ganado⁹, cuyos componentes son muy importantes en la cadena alimenticia, que se perciben en la leche y en la producción de queso. Las aguas salobres se disuelven y son transportadas en el agua de infiltración, estas condiciones son aptas para la ganadería extensiva debido a la poca profundidad y variedad de relieves"¹⁰. Estas aguas se consideran como referente importante para la producción de pastos, son un ingrediente particular y exclusivo considerado para la denominación de origen del queso Paipa.

Tanto los procesos geológicos, como topográficos y la vegetación, inciden en el clima, pero el clima también favorece el desarrollo de cierta vegetación. Así, en este caso la altitud y el tipo de suelos favorecen el desarrollo de la vegetación y de los pastos que son dedicados a la ganadería.

⁸Teodoro Hernández Niño, "El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional". Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996, pp. 41 – 45

⁹Teodoro Hernández Niño, "El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional". Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996, pp. 49 - 51

¹⁰Archivo Municipal de Paipa, Proyectos, Registro Queso Paipa, Resolución No. 70802, No de expediente 09 148871, Autor José Luis Londoño Fernández- Superintendente delegado para la propiedad industrial, 6 de diciembre de 2011, folios 249 – 254.

En Paipa la temperatura está relacionada con los pisos térmicos, con la humedad relativa y con factores asociados a la vegetación, la publicidad, los vientos y otros factores ambientales. Se presentan dos periodos de lluvia bien definidos, alternos con dos periodos de sequedad; el primer periodo de lluvias se produce generalmente en los meses de marzo, abril y mayo, en que se registra la mayor precipitación; el segundo periodo se inicia aproximadamente en la tercera semana de septiembre, octubre y noviembre, cuyos máximos promedios se encuentran en octubre, en estos meses las praderas están óptimas para la alimentación del ganado. Los periodos de más baja precipitación se presentan: el primer periodo, en los meses de diciembre, enero y febrero, y el segundo en junio, julio y agosto¹¹; durante estos periodos se disminuye la oferta de leche.

Posee una humedad proveniente de vientos y lluvias que favorece el desarrollo microbiano, los que junto con contenidos de sal, influyen en el ph o grado de acidez, ayudan a controlar la multiplicación de gérmenes y sus actividades bioquímicas, lo que favorece el desarrollo de bacterias lácteas, pero no los mohos, levaduras que no se desarrollan por el ph mayor a 5¹². En este sentido la humedad, la temperatura y la composición salina de los suelos son agentes muy importantes en la producción de queso Paipa, lo que fue considerado en la denominación de origen. El clima, la temperatura y la humedad favorecen la conservación y maduración del queso en condiciones óptimas, lo que le da unas características propias al producto.

¹¹Teodoro Hernández Niño, "El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional". Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996, pp. 63

¹²Archivo Municipal de Paipa, Proyectos, Registro Queso Paipa, Resolución No. 70802, No de expediente 09 148871, Autor José Luis Londoño Fernández- Superintendente delegado para la propiedad industrial, 6 de diciembre de 2011, folios 249 – 254.

El medio ambiente es uno de los principales factores que afectan tanto la composición como los procesos de maduración del queso, estos inciden en dar propiedades particulares al producto. Así, la naturaleza que es la fuente de energía y de carbono, en esta se puede apreciar la presencia de agua, minerales, factores de crecimiento, antioxidantes y ácidos.

Productores de leche y queso. Referentes culturales

En Paipa gran porcentaje de las tierras están dedicadas a la producción ganadera, ya que por las características de los suelos, la vegetación y en ciertas áreas el agua contribuyen a dar fertilidad al suelo, por lo que los habitantes acuden a la tradición láctea y quesera para su sustento.

Con relación a los lugares, espacios y territorios no es fácil definir y caracterizar estos escenarios, para el caso que nos ocupa, se acude al significado y representación que tienen los actores sociales, teniendo en cuenta que ellos establecen diversas formas de relacionarse con la naturaleza y con su experiencia vivida, según el grado de pertenencia con ciertos lugares. En las narrativas de los productores hay relatos que afloran desde las voces de los actores sociales¹³, en este caso de los campesinos productores de leche y queso, desde esta perspectiva los espacios descritos están asociados su percepción y representación, según las tipologías que tradicionalmente han construido con relación al espacio. Esto permite apreciar que el espacio no es un marco fijo como lo plantea Bal¹⁴, es dinámico, permite el movimiento, que desde la percepción de personajes se va adaptando al contexto y a las condiciones sociales y

¹³Jerome Bruner, la fábrica de Historias, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2003, p. 33 -34

¹⁴Mieke Bal, teoría de la narrativa, Madrid, editorial Cátedra, 1990, p. 101 – 102

ambientales, configurando símbolos y representaciones que tienen un significado particular para los actores sociales.

Estas representaciones simbólicas le imprimen un significado especial al espacio físico, que es asumido desde perspectivas y percepciones distintas por quienes tienen una experiencia vivida, a partir de estos referentes se construyen identidades. Pero, ¿qué aspectos motivan la construcción de referentes identitarios? Las narrativas territoriales que se construyen a partir de discursos y prácticas sociales, van definiendo dimensiones territoriales, teniendo en cuenta que cada narrativa territorial se establece en un espacio físico – social, en que los recuerdos cambian y los nuevos referentes de memoria se superponen como sedimentos cargados de recuerdos, memorias y experiencias vividas, así paulatinamente van creando nuevos referentes simbólicos.

En ese orden de ideas consolidan referentes sobre el manejo de su hábitat para el cuidado del ganado, en primer lugar, el tipo de alimento que deben consumir las vacas, en segundo lugar los tipos de pastos, en tercer lugar, el ganado que se considera más apto para la producción láctea y quesera, pues los campesinos desde sus saberes tradicionales, tienen ciertos referentes sobre el cuidado del ganado para obtener leche de calidad, que es el insumo principal para obtener buen queso. Para la producción de queso de calidad según los actores sociales se requieren unas condiciones físicas y ambientales, que tienen que ver con el cuidado del ganado, el ambiente: clima, altura, humedad, la raza del ganado - normando o criollo-, la salinidad y factores ambientales que le dan al queso unas características particulares¹⁵.

¹⁵Trabajo de observación directa realizado el 5 de junio de 2019, Paipa, Vereda los Medios

Los productores artesanales de queso refieren como eje fundamental para la alimentación de las vacas pastizales verdes, que se perciben con tonalidades distintas, para obtener buena producción de leche tanto en cantidad como en calidad, los productores insisten en la necesidad de darle buena alimentación al ganado: buen forraje, mezcla de trébol, carretón, ray grass, kikuyo y alguna otras hierbas silvestres, que son apetecidas por las vacas; pero si el pasto y los forrajes no son suficientes, debe acudir al suministro de concentrado, que le proporcionen sales, grasas y minerales suficientes para mantenerlos en óptimas condiciones, que a la vez hacen parte del bienestar del animal¹⁶.

Las vacas bien alimentadas y de buena raza generalmente tienen un parto al año, y esto es muy bueno para los productores, porque los terneros se convierten en otra fuente de ingreso, generalmente las terneras las dejan para la reproducción y los terneros para la venta, después del destete, es decir a los 4, 5 o 6 días.

La raza de las vacas es bien importante para los campesinos, la mayoría prefieren ganado normando y criollo, lo refieren como las mejores vacas para la producción láctea que se utilizará para la producción de queso, particularmente de queso campesino prensado madurado. Además, porque estas vacas son más tranquilas y logran establecer una interacción con sus amos -son mansitas- resalta Ligia Sánchez que tuvo una vaca de raza cebú, que era indómita – arisca-, como anécdota recuerda que cuando la fueron a vacunar les tocó entre 5 enlazadores y no se dejaba, saltaba de finca en finca, era agresiva con las personas que se acercaban; dice que tuvo otra vaca que era muy buena lechera, pero cuando la iba a ordeñar “se volteaba a cornearme entonces yo dije no, de pronto alguna

¹⁶Entrevista con Enrique Sanabria, Vereda Quebrada Honda, Fecha, 6 de febrero 2020

de mis hijas se le arrima, se me hace un peligro entonces también me tocó venderla, pero era muy buena vaca”¹⁷. ()

La afinidad entre los productores y las vacas es una constante, por ejemplo, José Álvaro Rojas tiene una vaca que considera es especial, a la que bautizó como “Maravilla”, asociaba con ser una vaca lechera y dar buenas crías, lo que tenía un grado de representatividad económica para Álvaro; igualmente refiere a dos vacas más, la hija de maravilla, que no refiere nombre y Nubia, que también estaban dando leche¹⁸.(). Las vacas para los campesinos productores de leche y queso son un referente importante, por eso asumen cierta familiaridad con ellas, las cuidan, alimentan y tratan con mucha familiaridad, además de representar el ingreso económico, establecen unos canales de comunicación que son muy importantes.

La raza del ganado es otro factor importante, al respecto, José Álvaro Rojas refiere que siempre ha tenido ganado Normando, otros vecinos de en seguida de su finca, tienen Normando y Holstein; desde su experiencia, la leche del ganado Holstein ya no es igual para hacer queso, porque es más clarita y no tiene los mismos componentes sólidos y grasos, ni el mismo peso¹⁹. La mayoría de personas entrevistadas refieren que las vacas normandas y criollas son las mejores en la producción láctea, porque le dan a la leche buenos nutrientes para la producción quesera. Las vacas Holstein, aunque dan más arta leche los compenentes no son los mismos, es una leche más clarita, que para hacer queso demanda más cantidad y no se obtiene el queso de calidad, le falta grasa, no da el mismo color, textura y aroma.

¹⁷Entrevista a Ligia Sánchez, Vereda Caños, 8 de noviembre de 2019

¹⁸Entrevista a José Álvaro Rojas Sánchez, Vereda Quebrada Honda, 18 de enero de 2020

¹⁹Entrevista a José Álvaro Rojas Sánchez, Vereda Quebrada Honda, 18 de enero de 2020

El territorio tiene una representación particular para los actores sociales, es el lugar de producción, es el habitat, es el escenario del trabajo. Estas representaciones simbólicas le imprimen un significado especial al espacio físico, social y cultural, que es asumido desde perspectivas y percepciones distintas por quienes tienen una experiencia vivida, pues a partir de estas construyen identidades. Estas narrativas territoriales que se construyen a partir de discursos y prácticas sociales, van definiendo dimensiones territoriales, teniendo en cuenta que cada narrativa territorial se establece en un espacio físico – social, en que las narrativas cambian y se superponen como sedimentos cargados de recuerdos, memorias y experiencias vividas.

Voces de niños y jóvenes sobre el territorio del queso

Niños y jóvenes reconocen lugares donde se produce el queso, las veredas productoras, la tonalidad de verdes del pasaje y del pasto como alimentos centrales para las vacas productoras de leche, que va a ser utilizado en la elaboración de queso. Sobre el origen del queso identifican la tradición quesera de la región, que asocian con el periodo colonial, refieren características particulares de la localidad: el clima, los pastos, el verde del paisaje; el mercado como el lugar para la venta del queso. al respecto señalan: "el queso Paipa es el resultado de una traición que se inició en la época de la colonia, fue llevado a su máxima expresión por los productos locales de Paipa, que es una tierra bendecida por el clima perfecto, el pasto limpio y nutrido. En los primeros lugares que vendieron el queso fue en la plaza y de ahí fue el nombre genérico y sencillo queso paipa" (trabajo de campo)²⁰.

²⁰Ángela Liliana Rodríguez, Jenny Paola Díaz, Diana Vanesa Rodríguez, Nidia Zenaida Parada. Estudiantes de grado noveno colegio ITA de Paipa. Trabajo de campo realizado 17 de octubre de 2019.

A través de cuentos recrean sus expresiones, a la vez que desarrollan su creatividad. Con relación al queso Paipa lo asocian con envejecimiento y quedarse encerrado durante un periodo de tiempo²¹. Otros niños reconocen que el queso es una fuente de ingreso tanto para las familias como para el municipio de Paipa; en sus representaciones se alude a la competencia por la comercialización del queso, por lo que sus familias se han alimentado de la producción, ya sea en el consumo diario, con la venta para la compra de otros productos de primera necesidad o por los mercados.

En las representaciones de los niños se puede apreciar que un eje central para la familia campesina es la vaca, la leche y el queso, que asumen como tradición, como sustento y como algo mágico que inmediatamente lo asocian con la abuela. Para ellos el queso que hace la abuela es lo mejor, tiene un sabor particular y se consolida en un alimento importante en la dieta (Ver imagen 1). De la leche, además de queso se produce mantequilla; pero a su vez el queso es utilizado para producir algunos amasijos: envueltos, arepas, buñuelos, almojábanas; que igualmente son representados (ver imagen 2).



Imagen 1



Imagen 2

²¹Narraciones de niños. John Hurtado, Juliana Briceño, Alejandra Chaparro, Adriana Vargas. Trabajo de campo realizado en la vereda Peña Amarilla 3 de octubre 2019 con niños del Colegio.

Refieren que la ganadería es una de las ocupaciones que ejercen los habitantes del municipio, asociadas a la actividad con el ordeño y otras actividades ganaderas, que realizaban en la niñez cuando acompañaban a los abuelos, a cuidar las vacas: dar de comer y beber, esta labor es tradicional, se ha realizado de generación en generación y hace parte de la economía regional. Uno los aspectos que tienen fijados y describen es el ordeño, es el lugar donde se obtiene la leche, que va a ser utilizada para la elaboración de cuajada, del queso y de otros productos, entre estos los amasijos.

La elaboración de queso campesino es una de las principales actividades realizadas por las amas de casa en el área rural. Para ellos el queso Paipa es un queso ancestral, que rápidamente asocian con la abuela, porque según ellos ha sido elaborado con amor, cariño y paciencia; que es realizado en el campo y lo describen como delicioso y fácil de obtener para el consumo de diferentes formas: arepas, chocolate, con bocadillo, con agua de panela, solo, con pan y diferentes platos de la región (trabajo realizado con niños de la institución educativa ITA de Paipa).

Los niños y jóvenes identificaron regiones productoras de queso, asociadas a veredas, por ejemplo, la Vereda el Tunal fue asociada con la producción de queso campesino; mientras la vereda El Salitre como productora de queso Paipa. Otros asociaron la Vereda el Salitre con la producción de queso campesino, a la vez que refieren el nombre de 5 personas productoras de queso. Otras veredas productoras de queso, según los niños y jóvenes, son: El Curial, Medios, San Pedro, Bonza, El Tunal, Río Arriba, El Salitre, El Tunal, Hidas, Quebrada Honda, Pasto Puro; donde refieren nombres de productores(as) de queso, las que identificaron en un mapa.

El salitre es una de las veredas identificadas como productora de queso, refieren que en esta vereda se produce queso campesino y queso Paipa; Igualmente se produce queso campesino en las veredas de Cruz de Bonza, el Salitre, Río Arriba, El Tunal, El Salitre. Adicionalmente identifican otros tipos de queso: cuajada,

calostro, queso doble crema, queso campesino, queso Paipa, queso pera; de igual manera describen el procedimiento para la elaboración de queso, los utensilios, que los han acompañado desde su tierna infancia.

Conclusiones

El territorio aporta un saber hacer que hace parte de las expresiones culturales, de los saberes populares y técnicos que se han ido mezclando; en muchas ocasiones han logrado promover otros productos como es el caso del queso pera, el queso doble crema y hoy la variedad queso Paipa. En otros las tradiciones se han desdibujado y esta es una de las preocupaciones, porque los productores artesanales al no contar con los recursos que demandan las instituciones gubernamentales, decidieron dejar de producir y dedicarse a otras labores y allí se genera una ruptura, en tanto sus hijos en muchas ocasiones tampoco quieren dedicarse a la producción láctea y quesera.

El territorio también tiene que ver con los saberes populares, se ha logrado establecer que la producción de queso es un proceso tradicional e intergeneracional, donde los saberes han transitado y se han enriquecido, en muchas ocasiones estos saberes se superponen y promueven otros saberes; pero quedan las experiencias y las sensaciones que se articulan con los saberes tradicionales de la producción quesera. Lo que hace que se imprima la forma redondeada, el uso del paño o lienzo, que igualmente le da unas características importantes al queso.