

COLECCIÓN
INVESTIGACIÓN

El Queso de Paipa[®]

Relatos, Saberes y Tradiciones



AUTORES

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



Uptc[®]
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

UB Universidad
de Boyacá[®]
Vigilada MinEducación

El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones / Paipa cheese. Stories, knowledge and traditions / Acuña Rodríguez, Olga Yanet; Acuña Rodríguez, Blanca Ofelia; Albesiano Fernández, Luis Enrique; Cobo Mejía, Elisa Andrea; Pinzón Camargo, Libia Carolina; Rojas Rojas, Lizeth Rocío; Castellanos Pulido, Laura Valentina; Chaparro Correa, Ingrid Helena. Tunja: Universidad de Boyacá, Editorial UPTC, 2022, 258 p.

ISBN (impreso) 978-958-5120-31-0

ISBN (ePub) 978-958-5120-32-7

1. Queso de Paipa. 2. Identidades y representaciones. 3. Producción. 4. Rutas y mercado. 5. Territorio. 6. Consumo

(Dewey 307.72 /21) (Thema J - Sociedad y ciencias sociales)



Uptc®
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia



Dirección de
Investigaciones

UB Universidad de Boyacá®

Vigilada Mineducación

Universidad de Boyacá

Rector, UPTC

Oscar Hernán Ramírez

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

Comité Editorial

Dr. Enrique Vera López

Dra. Zaida Zarely Ojeda Pérez

Mg. Yolima Bolívar Suárez

Dr. Carlos Mauricio Moreno Téllez

Mg. Pilar Jovanna Holguín Tovar

Dra. Nelsy Rocío González Gutiérrez

Dr. Manuel Humberto Restrepo Domínguez

Dr. Óscar Pulido Cortés

Dr. Edgar Nelson López López

Editor en Jefe

Ph. D. Witton Becerra Mayorga

Coordinadora Editorial

Mg. Andrea María Numpaque Acosta

Corrección de Estilo

Mg. Julián Llanos

Imprenta

Búhos Editores Ltda.

Tunja - Boyacá

Libro financiado por Minciencias, la Universidad de Boyacá y Vicerrectoría de Investigación y Extensión - Dirección de Investigaciones de la UPTC. Se permite la reproducción parcial o total, con la autorización expresa de los titulares del derecho de autor. 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.

Impreso y hecho en Colombia / Printed and made in Colombia.

Libro resultado de investigación con SGI 2616

Acuña Rodríguez, O. et al. (2022). *El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones*. Editorial UPTC

doi: <https://doi.org/10.19053/9789585120310>

Primera Edición, 2022

500 ejemplares (impresos)

El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones

Paipa cheese. Stories, knowledge and traditions

ISBN (impreso) 978-958-5120-31-0

ISBN (ePub) 978-958-5120-32-7

Colección de Investigación UPTC No. 254

Proceso de arbitraje doble ciego

Recepción: noviembre de 2021

Aprobación: marzo de 2022

- © Olga Yanet Acuña Rodríguez, 2022
- © Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, 2022
- © Luis Enrique Albesiano Fernández, 2022
- © Elisa Andrea Cobo Mejía, 2022
- © Libia Carolina Pinzón Camargo, 2022
- © Lizeth Rocío Rojas Rojas, 2022
- © Laura Valentina Castellanos Pulido, 2022
- © Ingrid Helena Chaparro Correa, 2022
- © Universidad de Boyacá, 2022
- © Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2022

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

Edificio Administrativo – Piso 4

La Colina, Manzana 7, Casa 5

Avenida Central del Norte No. 39-115, Tunja,

Boyacá

comite.editorial@uptc.edu.co

www.uptc.edu.co

Resumen

El queso es un bien gastronómico que ha sido utilizado en la dieta de los habitantes del área rural del municipio de Paipa, en el departamento colombiano de Boyacá. El texto pretende dar a conocer qué hay detrás de la producción quesera: lo artesanal y tradicional, los referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del área rural en el municipio de Paipa (Boyacá). Sus narrativas fueron de gran relevancia para acercarnos a una comprensión del significado social y cultural tejido por las comunidades alrededor del producto. En las voces de productores, comerciantes y consumidores, se identificaron códigos narrativos a través de los cuales se percibieron valores en torno a esta labor. Al analizar estos códigos afloraron manifestaciones identitarias asociadas al espacio físico, el territorio y la cotidianidad, como también las conexiones y afinidades establecidas entre vecinos y familiares, sus impresiones y valores. De este modo, se evidenciaron referentes patrimoniales y de identidad cultural que se reflejan en imaginarios, interpretaciones y simbolismos construidos en torno al queso como alimento, producto vendido en el mercado y expresión tradicional.

Palabras clave: Queso de Paipa; Identidades y representaciones; Producción; Rutas y mercado; Territorio; Consumo.

Abstract

Cheese is a gastronomic good that has been used in the inhabitants' diet from rural areas of Paipa municipality, in the department of Boyacá, Colombia. The purpose of this text is to show what is behind the cheese production: the artisanal and traditional, the symbolic and identity referents built by the inhabitants of the rural area in Paipa municipality (Boyacá). Their narratives were of great relevance to approach an understanding of the social and cultural meaning woven by the communities regarding the product. In the voices of producers, traders, and consumers, narrative codes were identified through which values around this work were perceived. The analysis of these codes revealed identity manifestations associated with physical space, territory, and daily life, as well as the connections and affinities established between neighbors and family members, their impressions, and values. In this way, heritage and cultural identity references that are reflected in imaginaries, interpretations, and symbolisms created around cheese as a food, a product sold in the market, and a traditional expression were evidenced.

Keywords: Paipa cheese; Identities and representations; Production; Routes and market; Territory; Consumption.

Contenido

PRESENTACIÓN	11
Referencias bibliográficas	19

CAPÍTULO I

TERRITORIO PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO EN PAIPA. 23	
Espacio y territorio de la producción de queso en Paipa.....	25
Tierra y trabajo de los productores de queso.....	45
¡Qué bello es mi terruño! Percepciones de actores sociales productores de queso en Paipa.....	53
Relatos sobre ganadería y pastos	59
Conclusiones.....	70
Referencias bibliográficas.....	72

CAPÍTULO II

PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE QUESO EN PAIPA.....	77
De la leche y su producción	82
¿Cómo es la producción del queso? Relatos y experiencias	88
Variedad de quesos en Paipa	102
El queso Paipa y la denominación de origen. De la producción artesanal a la producción industrial	115
Cambios en la producción: tensiones entre tradición y modernización	123
Conclusiones.....	128
Referencias bibliográficas.....	130

CAPÍTULO III

DE LAS ECONOMÍAS FAMILIARES A LOS MERCADOS DEL QUESO DE PAIPA	137
La circulación del queso en Paipa y la integración social de productores y consumidores	140
Mercados locales. Paipa y el mercado del queso	142
El queso de Paipa en el mercado regional.....	148
Los mercados queseros en relación con la denominación de origen queso Paipa	159
Conclusiones.....	166
Referencias bibliográficas	167

CAPÍTULO IV

CONSUMO DEL QUESO EN PAIPA. UNA CONSTRUCCIÓN CULTURAL.....	171
La cultura y el arte de cocinar	172
Consumo alimenticio	175
Valor social y cultural.....	178
Consumo doméstico tradicional	182
Uso en restaurantes.....	188
Turismo agroalimentario	197
Conclusiones.....	199
Referencias bibliográficas	200

CAPÍTULO V

NARRATIVAS, IMAGINARIOS Y REPRESENTACIONES DEL QUESO DE PAIPA.....	207
Narratología	210
Memorias y tradición	213
Imaginarios y representaciones sociales.....	230
Lo espacial: la cocina	246
Conclusiones.....	248
Referencias bibliográficas	249
CONCLUSIONES	253



PRESENTACIÓN

El queso es un bien gastronómico que ha sido utilizado en la dieta de los habitantes del área rural del municipio de Paipa, en el departamento colombiano de Boyacá. Son esas familias campesinas a quienes tomamos como protagonistas de la producción, comercialización y consumo de dicho producto, el cual ha ocupado un lugar de suma importancia en su economía y su acervo cultural. Estos grupos familiares le han dado a tal alimento un valor particular –si bien para cada uno posee un significado específico– al asociarlo no solo con la nutrición sino también con el sustento y las relaciones sociales. Claro está que lo más importante se encuentra en su elaboración, pues esta se arraiga en las tradiciones, en la herencia de las abuelas. Por ejemplo, los niños aprenden a hacerlo a partir de la observación y paulatinamente se vinculan al cuidado de las dehesas y las vacas, al ordeño y la preparación misma. Reciben de sus padres y abuelos lo mítico, emotivo y sensorial del oficio. Asimilan momentos, utensilios, lugares y prácticas que confieren características particulares al proceso, dependen del ser y el sentir y, por lo tanto, adquieren un carácter único.

En este contexto, el objetivo central de nuestra investigación fue conocer qué hay detrás de la producción quesera: lo artesanal y tradicional, los referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del del área rural del municipio de Paipa. Sus narrativas fueron de gran relevancia para acercarnos a una comprensión del

significado social y cultural construido por las comunidades alrededor del producto.

En las voces de productores, comerciantes y consumidores, se identificaron códigos narrativos a través de los cuales se percibieron valores en torno a esta labor. Al analizar estos códigos afloraron a manifestaciones identitarias asociadas al espacio físico, al territorio y la cotidianidad, como también las conexiones y afinidades establecidas entre vecinos y familiares, sus impresiones y valores. De este modo, se evidenciaron referentes patrimoniales y de identidad cultural que se reflejan en imaginarios, interpretaciones y simbolismos construidos en torno al queso como alimento, producto vendido en el mercado y expresión tradicional.

Precisamente, al ser una tradición familiar, la producción quesera implica la participación de padres, hijos, primos, amigos y compadres, lo cual conlleva al afianzamiento de vínculos afectivos que se trasladan al ámbito del mercado y generan redes de parentesco y comercio. Los relatos facilitaron un reconocimiento de esta apropiación social del oficio enmarcada en la interacción con el territorio.

En cuanto a la metodología investigativa, se acudió a categorías desde distintos campos. El periodismo fue empleado bajo el enfoque narrativo; la Historia Social facilitó la exploración de las miradas de los campesinos y de la cultura popular, así como los referentes tradicionales en torno a sus costumbres; gracias a la Geografía se penetró en el espacio y el ambiente como principios conceptuales y en el aprovechamiento de estos por parte de los actores sociales; de la Economía se tomaron categorías desde una perspectiva social y cultural: mercados, rutas comerciales, intercambio, valores sociales y simbólicos otorgados a un producto.

La investigación se desarrolló desde un enfoque cualitativo. Se partió de una aproximación exploratoria al territorio estudiado, etapa en que se tuvo contacto con líderes conocedores de las comunidades, de su ubicación en las veredas y de los procesos productivos, quienes nos acercaron a las familias. Luego, se diseñaron y aplicaron instrumentos



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

(trabajo de campo, registro documental, observación directa y entrevistas) que sirvieron para interactuar con estos actores sociales.

El trabajo de campo centró su atención en actividades de los productores lácteos y queseros: ordeño, recolección de leche, elaboración, venta y distribución de queso. Estas se registraron mediante diarios de campo, grabaciones de voz, videos, fotografías, planos y dibujos. Tal documentación fue esencial para identificar individuos y grupos, caracterizar prácticas, mapearlas y rastrear patrones, definir códigos narrativos y lograr información consolidada.

El área examinada la integran doce veredas tradicionalmente productoras: Quebrada Honda, El Curial, Peña Amarilla, Venta de Llano, Pantano de Vargas, Caños, Toibitá, Cruz de Murcia, El Espartal, Los Medios, Volcán y Cruz de Bonza, al igual que en el corregimiento de Palermo. En todas estas, aunque se refieren procesos específicos, el queso ha sido fundamental en la alimentación, como producto destinado a la venta y del cual se obtiene el sustento. En este punto cabe precisar que Sotaquirá, otro pueblo de Boyacá, ha logrado un tipo de producto similar, no obstante, no se incluyó en nuestro objeto de estudio.

Los recorridos en el terreno posibilitaron el encuentro con lugares, momentos, implementos, procedimientos, tensiones y creencias del universo del queso. A partir de este conjunto se perfilaron nociones de continuidad y cambio en la producción, imaginarios aceptados, usos económicos y culturales enraizados en la tradición, significados compartidos y apropiaciones focalizadas.

Simultáneamente, se efectuó una revisión bibliográfica centrada en Paipa, su tradición láctea y quesera, si bien la producción de estos alimentos en otras latitudes también se abordó. Asimismo, se analizaron discusiones sobre mercado, identidad, tradición, modernidad, territorio e imaginarios, conjuntamente con categorías emergentes que arrojaron postulados teórico-metodológicos para la contextualización de la sociedad campesina, sus fenómenos y lógicas.

El trabajo de campo también permitió inventariar diversos tipos de queso: campesino fresco, campesino prensado, pera, doble crema, siete cueros y Paipa. Otros nombres están asociados con el lugar de producción, por ejemplo, el Vargas y el Palermo. Esto nos llevó a plantear un concepto más amplio e incluyente, por eso, adoptamos la denominación “Queso en Paipa” para indicar las variaciones del producto elaboradas en zonas rurales de este municipio.

Es necesario enfatizar sobre la pertinencia de la interacción llevada a cabo, siguiendo principios de la investigación narrativa, con quienes residen en Paipa y su región. Como refieren Clandinin, Pushor y Orr (2007), este método se acerca al etnográfico y se enfoca en recoger información a partir de las experiencias de los actores sociales, por lo tanto, tiene que ver con los relatos de vida y las historias detalladas que posibilitan a los entrevistados revelar particularidades sobre su existencia. De este modo, según destaca Kohler (2008), se enriquece la narración. Justamente, en esas singularidades y detalles narrados, encontramos los valores identitarios, los referentes simbólicos y las herencias intergeneracionales.

Blanco (2011) resalta el carácter multidisciplinar y subjetivo de la investigación narrativa, al adentrarse en las experiencias personales. Estas se comprenden desde los testimonios contruidos por los actores sociales y a través de estas es posible percibir códigos que deben ser interpretados en el contexto donde viven y están inmersas las personas. Al plantearse un intercambio entre el individuo y su entorno, ese análisis intersubjetivo se torna insustituible. Al respecto, Lapadat (2009), alude a la necesidad de examinar las relaciones del hombre en el plano social, pues allí se construyen referentes simbólicos. Esto guarda una conexión con la interacción y la comunicación, por eso, la oralidad, la entrevista y el diálogo son maneras de expresar y reconocer la experiencia del otro. En términos generales, la narrativa, como perspectiva epistemológica y herramienta metodológica, ha sido fundamental para este estudio al haber sido el camino hacia la apreciación, la valoración y el cuestionamiento (posturas mencionadas por García y Munita, 2016) de las experiencias de los habitantes.



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

Esa íntima conexión de estos con el queso, nos remite al concepto de identidad. En esta investigación se asume como expresión asociada a la cultura y articulada con los actores sociales, quienes al definir acciones subjetivas y establecer lazos permanentes entre sí, con el territorio y su hábitat inmediato, sugieren rasgos diferenciadores. Así, la identidad se forma en las relaciones culturales entre individuos y grupo (Giménez, 1997).

Sobre este particular, Manuel Castell, apunta que los actores sociales hacen aportes sustanciales a la construcción de sentido y de atributos culturales colectivos: “Las identidades son fuentes de sentido para los propios actores y por ellos mismos, son construidas mediante un proceso” (1997, pp. 28-29). El sentido, es entendido como la identificación simbólica o el conjunto de significados que cobran relevancia en las vivencias e intercambios de los individuos entre sí y con el contexto.

En este estudio hemos adoptado la noción de identidad colectiva. Esta se forja a partir de un proceso intersubjetivo entre el individuo, las comunidades y su entorno, en el cual se otorgan sentidos a fenómenos cotidianos que, generan formas de pertenencia a un determinado sector, a un estamento o a un grupo de referencia (Molano, 2007). Dichos significados, están continuamente sujetos a cambios y son condicionados por el contexto cultural, pues, este no representa una estructura rígida o estática sino, por el contrario, un espacio dinámico donde se construyen y reconstruyen dimensiones y visiones del mundo.

La identidad cultural, es decir, todo aquello que genera sentido de pertenencia a una colectividad, está evidentemente asociada a diversos aspectos: la lengua como vehículo comunicativo, los comportamientos habituales, las ceremonias, los ritos, las dinámicas grupales, los valores y las creencias. Ahora bien, el entorno otorga a estos elementos matices que pueden aplicarse en lo cotidiano y enclavarse en las tradiciones y en la comunicación intergeneracional.

Al clasificar y articular los relatos recopilados se tuvieron en cuenta los códigos narrativos presentes en las voces de los actores sociales, para detectar esos referentes simbólicos e identitarios enmarcados en

un contexto cultural y territorial definido. Tras contrastar este cuerpo semántico con las categorías de análisis y luego de múltiples reuniones del equipo investigativo, en las cuales se enriqueció el trabajo y se reflexionó sobre cuanto se revelaba gradualmente, se estructuraron los ejes temáticos que definieron los cinco capítulos de este libro.

El capítulo inicial, “Territorio para la producción de queso en Paipa”, tiene como objetivo abordar realidades relacionadas con el espacio y la geografía de la región, las cuales han sido aprovechadas por los habitantes para la producción quesera. En torno a lo físico, bajo la incidencia de factores ambientales, en especial las condiciones climáticas y la salinidad de los suelos, se han forjado referentes simbólicos sobre el territorio, como el hecho de asociarlo con el terruño. Las referencias de tipo político-administrativo, a su vez, determinan una categorización espacial, mientras que la parcela y el ganado adquieren un valor clave al ser parte esencial del oficio. Los elementos ambientales han sido empleados para generar una economía local en torno a la ganadería: del suelo se obtienen pastos de buena calidad, en las épocas de lluvia se preparan las de sequía y se procura adaptar cada raza bovina a las particularidades del medio en aras de extraer leche de alta calidad y en la cantidad necesaria para la producción del queso. Todo este conjunto, al igual que el cuidado de los animales y la afinidad de los productores hacia estos, es contemplado en esta sección.

En el capítulo dos, titulado “Producción tradicional de queso en Paipa”, se consideran tradiciones y prácticas realizadas por los campesinos, enmarcadas en un intercambio generacional que se busca preservar. Diferentes momentos de esta tradición fueron identificados, desde la obtención de la leche hasta las etapas de elaboración de queso. También se revisan las variedades existentes y las transformaciones registradas en la elaboración artesanal a partir de la adopción de la denominación de origen y su normativa.

En el tercer capítulo, denominado “Mercados y rutas del queso de Paipa”, se analizan las dinámicas de circulación del producto, las cuales parten de las economías familiares y el ámbito doméstico. Las familias, al integrarse en este trabajo, ofrecen un mercado flexible en



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

sus hogares, pues desde allí suelen preparar un número de unidades por demanda, en ocasiones atienden solicitudes puntuales y lo restante lo destinan al mercado. Un personaje clave en la cadena de distribución es el intermediario, quien compra a los campesinos para llevar a centros de acopio y venta. En Paipa, desde la época colonial, ha existido un mercado regional e interregional que ha favorecido el intercambio de bienes. Por otra parte, a partir de la denominación de origen del queso Paipa, se generó una oferta dirigida a un público distinto. Así, mediante su recorrido a través de los supermercados de cadena, esta variedad se ha proyectado a otras latitudes.

El mercado ha sido entonces una forma de visibilizar las identidades culturales circundantes al queso. En el capítulo se da cuenta de tres formas de intercambio. La primera, circunscrita a las economías domésticas de quienes elaboran el producto, está anclada en el significado sociocultural de este y en las relaciones sociales entre productores y consumidores próximos. La segunda corresponde al mercado público y las ventas de abarrotes en las ciudades donde se comercializa. La tercera, concerniente al mercado regional, se centra en las economías del comercio de alimentos y la gastronomía. Esta genera redes y rutas amplias en que intervienen elementos externos como el transporte y las grandes superficies.

En el cuarto capítulo, intitulado “Consumo de queso de Paipa. ¿Una construcción cultural?”, se da cuenta del consumo del producto en general y de su apropiación particular en la gastronomía. La cocina se aborda como manifestación cultural que combina una carga de saberes y tradiciones alrededor del aprovechamiento de alimentos. Se revelan diferentes usos del queso Paipa, ya sea en el plano doméstico o en la culinaria gourmet. Los procesos para su utilización parten de la selección de ingredientes según la receta, continúan con pasos precisos y llegan a la presentación misma, la cual es una expresión comunicativa que depende de la imagen a proyectar y la armonización con otros ingredientes. El queso de Paipa está presente en varios platos, por lo general determinados por el escenario donde se consumirán y los potenciales comensales. Al ser una expresión que trae consigo construcciones simbólicas tanto en la preparación como en el consumo, la cocina faculta una aproximación a referentes identitarios.

Finalmente, “Narrativas, imaginarios y representaciones del queso de Paipa”, explora los imaginarios sociales y culturales que se han consolidado en torno a este producto de la gastronomía tradicional del municipio. El capítulo, ubicado teóricamente en la narratología, descubre imaginarios y representaciones de la población con base en los testimonios sobre la producción, el comercio y consumo. El lenguaje opera como vehículo expresivo y comunicativo en el que afloran sentimientos, creencias, pensamientos y hábitos relacionados con el queso y sus lugares (lo familiar, lo territorial, el mercado y la cocina).

El libro que ahora compartimos con la comunidad académica hace parte de los resultados de la investigación desarrollada por un equipo integrado por docentes de la Universidad de Boyacá y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). El proyecto, titulado “Narrativas en torno al queso Paipa como patrimonio identitario en la zona rural del municipio de Paipa”, cofinanciado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (Minciencias), buscó comprender lógicas propias de las comunidades rurales, enfocando la mirada en las tradiciones y la identidad asociada con la producción quesera artesanal. Esta motivación nos condujo al recorrido del cual se derivaron otros productos en los que también se aprecia una confluencia de contribuciones, y, sobre todo, de diversos relatos.

Queremos expresar nuestros agradecimientos a Minciencias, a las Vicerrectorías de Investigación de la UPTC y la Universidad Boyacá, a los productores, los empresarios, las autoridades locales, los estudiantes de instituciones educativas, las emisoras que nos facilitaron la transmisión de programas radiales; a las personas que nos apoyaron en los trámites administrativos, en el trabajo de campo y en las acciones que posibilitaron este estudio. Al público en general por permitirnos socializar los hallazgos y aceptar la discusión que de estos surja.

Los autores, mayo 2022



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

Referencias bibliográficas

- Blanco, M. (2011). Investigación narrativa: una forma de generación de conocimientos. *Nueva Época*, (67), 135-156.
- Castell, M. (1997). *El poder de la identidad*, siglo XXI.
- Clandinin, D. J., Pushor, D. y Orr, A. M. (2007). Navigating sites for Narrative Inquiry. *Journal of Teacher Education*, 58(1), 21- 35. <https://doi.org/10.1177/0022487106296218>
- García, R. y Munita, H. (2016). La narrativa como método desencadenante y producción teórica en la investigación cualitativa. *Empiria, Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (34), 155-178.
- Giménez, G. (1997). Materiales para una teoría de las identidades sociales. *Frontera Norte*, 9(18), 9-28.
- Kohler, C. (2008). *Narrative Methods for the human Science*. Sage.
- Lapadat, J. (2009). Writing our way into shared understanding. Collaborative autobiographical writing in the qualitative methods class. *Qualitative Inquiry*, 15(6), 955-979.
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, (7), 69-84.

