



Capítulo 2

Producción tradicional de Queso^o en Paipa

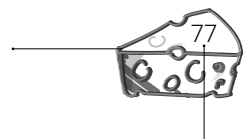






PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE QUESO EN PAIPA

En este capítulo, con el propósito de caracterizar la producción quesera en Paipa, se consideran las tradiciones y prácticas artesanales presentes en este oficio. A través de los relatos de los actores sociales se aprecia la pervivencia de expresiones intergeneracionales en momentos específicos: la producción de leche, la elaboración de queso y la definición de la variedad de este. Simultáneamente, se reconocen los cambios en los procedimientos vernáculos a partir de la adopción de la denominación de origen. Los productores del municipio interiorizan referentes espaciotemporales y saberes particulares que se reflejan en su quehacer, lo cual incide en las características organolépticas del producto (sabor, olor, color, textura). Este cuerpo de conocimientos y habilidades se examina al sintetizarse en distintas clases de queso, si bien el énfasis ha recaído en el Paipa, reconocido por su consistencia, los valores manifiestos en su elaboración y por ser de un tipo semimaduro, único en la gastronomía colombiana. Así, la atención se ha centrado en comprender los procesos tradicionales seguidos por las familias dedicadas a este trabajo, sus percepciones, referencias simbólicas, dinámicas y los lugares destinados a cada etapa de la cadena productiva.



Los referentes identitarios surgidos en torno al oficio lácteo y quesero dan cuenta de manifestaciones culturales y tradiciones. En este contexto, para el análisis desarrollado en este capítulo se ha adoptado el concepto ‘tradicional’ al tratar lo concerniente al queso y su elaboración, justamente porque esta se verifica a través de métodos y conocimientos tradicionales cuyo resultado es un alimento que algunos llaman ‘artesanal’ en razón a su producción (Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinosa, 2011), quizá privilegiando el hecho de ser realizado a mano.

En relación con lo tradicional cabe citar la sedimentación, identificada por Berger y Lukhmann (2003). Según este fenómeno, una vez las experiencias se convierten en recuerdos, después de ser retenidas, se sedimentan. En tal estado, si las vivencias y los episodios son similares y se comparten, suelen emerger relaciones intersubjetivas entre individuos. En la medida que este conjunto de intercambios intersubjetivos es social, se abren caminos para la transmisión de generación en generación y de una colectividad a otra de las experiencias comunes.

Es a través del lenguaje que esas capas de experiencias acumuladas se tornan más accesibles y transmisibles. “El lenguaje se convierte en depositario de una gran suma de sedimentaciones colectivas” (Berger y Lukhmann, 2003, p. 91). Con la mediación de este vehículo comunicativo, los saberes transitan entre colectividades y en su recorrido pueden ser resignificados. Como resultado, los conocimientos se preservan, pero también llegan a variar de una sociedad a otra, según sean las tipificaciones de que sean objeto, la definición social de la realidad y las acciones simbólicas del contexto donde se depositan. Ahora bien, en medio de este cruce de fuerzas también es posible que se mezclen o se fundan entre sí.

Cuando esto acontece, la discusión en torno a la hibridación cultural planteada por García Canclini (1989) resulta relevante. De acuerdo con este concepto, las tradiciones culturales en América Latina son fruto de entrecruzamiento, sedimentación y yuxtaposición de tradiciones indígenas, del hispanismo colonial y de discursos de la modernidad concernientes a acciones comunicacionales y educativas. De este modo,



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 | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

se han generado formaciones híbridas en todos los estratos sociales, en todos los sentidos, ligadas a una modernización en que están inmersas prácticas culturales con un trasfondo usualmente económico.

Para García Canclini (1989), en los grupos sociales se advierten cruces socioculturales caracterizados por la mezcla de lo tradicional con lo moderno. Una evidencia de esta combinación es la convergencia de la producción artesanal con la de tipo industrial, realidad en que se perciben dos procesos quizá contradictorios: las políticas de seguridad –ancladas en lineamientos de mercado– y la dinámica cultural, ligada a prácticas productivas tradicionales.

En el oficio quesero de Paipa es perceptible una tensión derivada del choque entre esos dos sistemas: la producción tradicional y las políticas modernas reguladoras de la producción y la comercialización. Para revisar esta colisión es procedente involucrar otro fenómeno notado por Berger y Lukhmann (2003) quienes al discutirlo, reconocen que el hombre se relaciona con el ambiente natural y con un orden cultural y social, producto de sus acciones. El conocimiento relativo presente en esa estructura sociocultural discurre en un doble sentido: por una parte, como aprehensión de la realidad objetiva, y por otra, como reproducción continua de esa misma realidad. En este marco se generan saberes referidos a cada actividad, de los cuales hacen parte vocabularios específicos contruidos para designar las formas de realizarlas, sus herramientas y procedimientos. Puede afirmarse que los grupos humanos definen recetas para acometer sus prácticas en una dirección considerada como correcta. Esta es la institucionalización, fenómeno inmerso en la realidad objetiva y conducente al afianzamiento y la regulación del conocimiento en la sociedad. Todo cuanto pretende legitimarse emerge de un conocimiento producido socialmente.

Los productos artesanales, por lo general nacidos de la comunión con su ambiente inmediato, asimilados con tradiciones culturales, técnicas sencillas y utensilios autóctonos, desde la óptica de la estandarización institucionalizada no siempre cumplen con los parámetros que deben ser atendidos para asegurar una elaboración, distribución y comercialización en la dirección correcta. En consecuencia, exigencias enmarcadas en políticas mayores, por ejemplo, de higienización,

terminan contraponiéndose a prácticas identitarias, transmitidas de generación en generación y cuya protección es urgida por agencias rectoras de la salvaguarda cultural como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). No se trata de una problemática exclusiva del queso Paipa, pues medidas oficiales para certificar la inocuidad en los alimentos son comunes en múltiples países, como lo ejemplifica el caso de Balancán en México, analizado por Díaz, García, Jiménez y Villanueva (2016).

En este capítulo, el queso es abordado como parte de las expresiones culturales de Paipa, producido en un ambiente de tradiciones. No se consideran estándares oficiales a los que deben ajustarse los productos para su comercialización. Respecto a este enfoque, es aplicable el argumento de Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinosa (2011), que citando a José Muchnik señalan:

La relación entre identidad y calidad es compleja y contradictoria porque algunos productos que mantienen una identidad territorial bien conocida no cumplen con regulaciones sanitarias (...) y algunos productos que son imitación de productos tradicionales cumplen con estándares sanitarios (...) ofreciendo al consumidor una falsa identidad (p. 175).

El queso es entendido como un alimento tradicional generador de identidad que para los paipanos representa un mundo simbólico cargado de significados y representaciones (Delgado, 2001). Como apunta Bessière (1998), la gastronomía, cuando hace parte de una producción artesanal perteneciente a la identidad regional, es un factor fundamental de reapropiación de historia en términos de hábitos alimenticios de una población, de conservación de tradiciones y sentidos.

Ramos (2013) remarca que los productos tradicionales, cuya sabiduría se remite a lo cotidiano, deben ser reconocidos. Esto conduce a la valoración de alimentos localizados que incorporan valores específicos asociados a un territorio, a la naturaleza, a formas particulares de actuar. Aunque se pueda considerar como un sistema agroalimentario de la modernidad tardía, no se traduce en la atenuación de esos rasgos propios para ceder ante el aparato institucionalizado. Tal vez esta



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 | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

coyuntura sea clara para los productores, como se infiere de lo expuesto por Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021):

El hecho de tener una marmita, el hecho de descremar, no hace que seamos (...) industrializados, entonces digamos que vamos a adquirir esos implementos, pero vamos a seguir haciendo el queso igual, de pronto que cambiemos las ollitas, que cambiemos la mesa de procesos, y todo eso, no significa que vayamos a cambiar la forma de hacer el queso.

En medio de la tensión planteada por la contradicción entre industrialización y continuidad de prácticas productivas arraigadas en la tradición, las cuales evocan elementos identitarios y al ser puestas en práctica aportan al sabor y textura del queso, surge una pregunta central: ¿por qué la producción tradicional ha recobrado importancia en tiempos recientes? Tal vez, como una evidencia tácita de la crisis de la modernidad, corresponda a un mecanismo para promover desarrollos locales y enfrentar la producción en masa.

Para explorar este interrogante, las funciones vinculadas con la posición entre tradición e institucionalización y, sobre todo, los valores inherentes a la producción quesera como tiene lugar en Paipa, se ha seguido un enfoque antropológico y sociológico cuyo punto de partida fue la revisión de categorías sobre identidad, tradición y alimentos con denominación de origen. Asimismo, se visitaron los lugares de ordeño y elaboración del queso, donde a través de la observación directa y el registro en diarios de campo, audios y videos, se reconoció y testimonió la realidad existente. De forma paralela, las entrevistas a familias dedicadas a este trabajo suministraron información ilustrativa sobre el oficio y facilitaron la indagación de su significado social y cultural. A partir de los relatos de vida se consolidaron microhistorias de los productores. En estas narrativas se describen los procesos, sus sentidos e interpretaciones y las experiencias vividas. Además, han permitido articular un corpus semántico y discursivo para comprender costumbres, prácticas y referentes en torno al queso. Mediante esta metodología, se han abordado problemas sociales desde la perspectiva de sus protagonistas, se han conocido sus puntos de vista y sus percepciones.

El capítulo se refiere inicialmente a la producción de leche y su importancia para la elaboración quesera; a continuación, se concentra en este proceso y enfatiza en los relatos de los actores sociales; luego describe las variedades de queso observables en Paipa y, finalmente, contempla lo relacionado con los cambios surgidos tras la denominación de origen, los cuales han suscitado una transición no exenta de complejidades por el paso de la producción artesanal a la industrial.

De la leche y su producción

Desde la década de los setenta la ganadería ha sido uno de los principales renglones económicos en Paipa. Numerosos agricultores han abandonado los cultivos de papa, cereales y frutales para dedicarse a esta actividad con un doble propósito: producción de carne y de leche. Esta última, de hecho, es de gran relevancia para la economía regional y reviste un carácter esencial en la elaboración de queso. Según, Armentero, Hernández y Silvera (2020), la producción, el acopio (recolección, acarreo, almacenamiento y enfriamiento), el procesamiento y la comercialización son las cuatro etapas de este trabajo.

La producción de leche de calidad depende de rutinas de ordeño asociadas con la higiene, la forma del ordeño, el cuidado de las mamas y ubres de las vacas, de las vasijas y los implementos usados. Para obtener mayor rentabilidad algunos productores realizan dos ordeños, uno en horas de la mañana, generalmente entre las 5:00 y 7:00 a.m., y el segundo en la tarde, entre las 2:00 y 4:00 p.m. En la mayoría de fincas se ordeña de forma manual. El proceso se inicia con la higiene a las mamas y a la ubre con agua, luego se masajea esta última y se da inicio a la faena. Cuando no se efectúa esta limpieza previa, quedan restos de estiércol y tierra que son propicios para el desarrollo de bacterias causantes de enfermedades como la mastitis o inflamación de la glándula mamaria (Martínez, Coter y Abad, 2012). Adicionalmente, para evitar estos males, los lugares de ordeño o establos se ubican en zonas bien definidas por sus condiciones de salubridad y ambientales, a veces techados o bien al aire libre.



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 | Lilia Carolina Pinzón Camargo

Igualmente, se han implementado buenas prácticas de ordeño. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) describe cómo era el proceso antes y las mejoras que se han introducido: “el *despunte* antes no se hacía porque las vacas tenían sus terneros y el ternero también hacía el sellado de la vaca”. Ahora,

[...] nace el becerro y se deja que se coma el calostro tres, cuatro días, depende de la vaca, uno mira la composición de la leche y si está todavía muy amarilla, aquí nosotros la vendemos a Alpina, allá recomiendan que hasta los seis, siete días de que da parto la vaca, se empieza a comercializar la leche y entonces esas (...) buenas prácticas de ordeño, han sido capacitaciones porque uno termina el proceso de ordeño y que la glándula mamaria dura abierta dicen que cuarenta minutos y entonces la vaca viene y come y que va la contaminación al pezón, entonces por eso todo ese protocolo que están haciendo es para evitar eso, sacar el producto lo más inocuo posible (comunicación personal, febrero 6 de 2020).

Así como sucede en los hatos mexicanos de Dobladero (Martínez, Cotera y Abad, 2012), en Paipa se estimula la liberación de la leche con el apoyo del becerro y en ocasiones con la ayuda de hormonas aplicadas vía exógena. Al finalizar el ordeño, vaca y becerro se sueltan para el amamantamiento de este y se deja sin extraer la leche, base de la alimentación primaria del lactante, en un cuarto de la ubre.

Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) enumera los utensilios usados en el ordeño con buenas prácticas: “las cantinas, los baldes, el colador, el filtro de papel, el periódico; ahora en el sitio de ordeño tienen que estar los vasos del sellado y del presellado, el agua para cuando están muy sucias [las mamas], las [que se] lavan primero con agua y después se les hace el presellado y el periódico para secar la ubre”. Los productores recomiendan, además, limpiar las vasijas y demás implementos, como también los lugares para evitar que la leche se dañe y agríe, pues es muy delicada. Estas medidas indican la tendencia hacia la tecnificación en el ordeño en aras de satisfacer a productores y consumidores de queso sin desconocer la tradición concomitante con la actividad.

La leche recogida se deposita en vasijas de acero inoxidable o plástico y se cuele mediante un colador, lienzo o paño de tela. Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019) remarca que, durante este acopio, la verificación de las condiciones higiénicas de los recipientes hace parte de las buenas prácticas de ordeño y conservación, cuyo fin es garantizar la calidad del producto. La cantidad de leche obtenida de cada res depende de los factores ya analizados: cualidades del pasto y de la alimentación complementaria, estado nutricional, raza y salubridad de los animales, el agua que beben y las variaciones climáticas. Ciertamente, la producción láctea varía según las épocas del año. En los periodos de lluvia se dispone de pastos de calidad, lo cual influye en la cantidad de leche lograda, mientras que en los de sequía disminuye esa calidad y, por ende, la de leche. Es entonces cuando se recurre a concentrado y sal para evitar la desnutrición de los animales y seguir contando con un producto competente.



Figura 9. Rodrigo Vásquez llena las bateas en que sus vacas beben agua provista por Usochicamocho

Fuente: equipo de investigación (finca el Pinal, enero 23 de 2020)

La recolección y venta de leche se hace a diario. Si bien un litro tiene un valor aproximado de 900 pesos, el dinero recibido por un vendedor depende de la cantidad que pueda entregar a los intermediarios y acopiadores de las empresas comercializadoras, quienes la recogen en los sitios de ordeño de los pequeños y medianos productores y la llevan a las plantas procesadoras de la sabana de Bogotá. Según concedores

de este proceso como el ingeniero Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 20 de 2019), los compradores

todos los días le hacen una prueba a la leche, entonces le sacan una muestra y le miran qué tantos sólidos tiene, qué tantos problema de bacterias tiene (...) hay unas empresas que pagan por calidad composicional, otras que pagan por calidad sanitaria, otras que pagan por las dos en promedio, entonces cuando no se hace ese tema de despuntar que es sacar la primera leche y retirarla, botarla, no meterla al tanque, pues eso sube ya el nivel de bacterias, cuando ellos le hacen la prueba si el nivel sanitario está muy alto, se llama “unidades formadoras de colonias” (...) le empiezan a castigar con el precio (...) si los sólidos que trae la leche también están bajitos le castigan el precio, entonces le dicen “esta es la tabla composicional de esta semana”, le dicen promedio de unidad de formadores de colonias.

Varios productores se han organizado para vender la leche cruda, razón por la cual se les denomina “cruderos”. Este grupo construyó un tanque de enfriamiento, protegido por una caseta e iluminado con luz artificial. Allí se deposita el producto procedente de distintos lugares, tras ser transportado en burro, caballo, carro o a pie, de modo que se enfríe y en horas de la mañana sea recogido por carrotanques o pipas de acero inoxidable de las empresas lácteas, encargadas de llevarlo hasta las plantas procesadoras. El pago por esta leche supera al que se da por la tibia recién ordeñada (Néstor Fonseca, comunicación personal, junio 20 de 2019).

Los intermediarios manejan las rutas lecheras y acostumbran pagar con una frecuencia semanal, quincenal o mensual. Los acopiadores más grandes son Alpina, Algarra, Colanta y Parlamat. Los productores han tenido dificultades con estas compañías, como cuenta Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020): “en el caso de Alpina, en algunas ocasiones ocurrió que hubo abundancia de leche y no pasaban a recogerla, inicialmente los domingos, después sábados y domingos y en otras ya iba para tres y más días”.

Otros cruderos la comercializan a plantas fabricantes de queso como La Cascada y Campo Real, especializadas en la variedad Paipa. También

hay pequeños productores que la venden a procesadores artesanales como Gloria Romero, quien cuenta que emplea entre 50 y 60 botellas para la elaboración de queso y durante casi toda su vida le ha comprado a una misma señora, vecina de su vereda (comunicación personal, agosto 21 de 2020). No es inusual que los productores tradicionales adquieran la leche de vecinos y familiares. Esto suele motivarse por la cercanía y facilidad para transportarla, a lo cual se suma la confianza en el cuidado prodigado a los animales y la consecuente calidad.

Elizabeth Rojas, otra productora artesanal, recurre a una opción frecuente entre sus colegas de oficio como es adquirir la leche de fincas próximas cuando el número de unidades a elaborar demanda más materia prima que la disponible usualmente. Ella misma selecciona el ganado y ayuda con el ordeño para garantizar la calidad láctea en función del queso. “Aquí solo tenemos esta vaquita, entonces (...) cuando ya hay oferta de queso, cuando nos piden, entonces como no tenemos la suficiente producción, nos toca ir aquí a las casas vecinas que nos vendan la leche” (comunicación personal, agosto 6 de 2021).

Es entonces habitual que este tipo de productores queseros compren la leche a diario a proveedores de la región, ya sean familiares, vecinos o habitantes de los alrededores, quienes la transportan hasta la puerta de la quesería en carros tradicionales y cantinas de aluminio de 40 litros, baldes plásticos y vasijas esterilizadas o pringadas. Algunos de estos abastecedores lácteos deben sortear caminos inhóspitos al trasladar su producto por lo que acuden al caballo o al burro, aunque hay quienes usan estos animales simplemente porque es una opción favorable para minimizar costos. Las formas de transporte también son un factor primario en la obtención de queso de buena calidad, pues, además de emplear vacas sanas, alimentadas de manera adecuada y ordeñadas con la mayor higiene, es igualmente esencial depositar la leche en recipientes limpios y dirigirla lo más pronto posible a la planta procesadora o al lugar de elaboración. Las cantidades suministradas varían de acuerdo con la temporada: en época de verano el suministro se reduce, a la par que aumenta el precio; en la temporada lluviosa, aumenta la oferta y disminuye el precio.



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

La totalidad de los actores sociales involucrados en la elaboración de queso tiene claro que la leche apropiada para este producto debe satisfacer características en términos de color, sabor, composición, microflora y coagulación. Para constatar que así ocurre, los productores queseros recorren a herramientas que les permiten evaluar la calidad de la materia prima recibida. Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019) destaca “el peso o la máquina”, incorporado como respuesta a quienes ordeñan un determinado número de botellas y les mezclan una proporción similar de agua u ofrecen leche carente de frescura. El aparato, semejante a un termómetro, “dice si es leche trasnochada, picha, mejor dicho, si es de un día para otro o si la revuelven con agua”. Con este utensilio, Leonardo se asegura de recibir leche pura y apta, pues si está dañada no la acepta: “no se puede utilizar leche trasnochada porque daña el queso”.

La elaboración de queso comienza con la recolección y compra de la leche o bien con el ordeño de las vacas propias. Por consiguiente, hay quienes abarcan los tres procesos: producen leche, también quesos y los venden. Esta puede considerarse una cadena productiva desarrollada con los recursos del entorno inmediato, de una manera natural, ya que comienza con la alimentación del ganado y cubre todas las fases lácteas y queseras descritas, para dar como resultado productos con particularidades artesanales. William Ochoa (comunicación personal, septiembre 21 de 2017) es uno de estos productores que ha sido parte del oficio del ordeño desde la infancia: “desde que era pequeño y hacer quesos pues desde que tengo uso de razón mi mamá hacía quesos. Ella trabajaba en una finca y en esa finca cuajaban la leche, no la vendían”.

Normalmente, los campesinos se sienten cómodos con ordeñar y vender la leche, pues se requiere menos tiempo y esfuerzo en comparación con quienes la producen y hacen lo propio, simultáneamente, con el queso. Aun así, la diferencia aparece en la retribución económica. En una crisis, Milton Mateus (comunicación personal, febrero 7 de 2020) pensó vender sus vacas y abandonar el negocio: “la leche nos la pagan muy barata, los del carro no pagaban la leche a buen precio”. Ante la situación, evaluó ideas de negocio junto con su esposa y decidieron dedicarse tanto a la producción láctea como a la quesera, lo cual les favoreció.

¿Cómo es la producción del queso? Relatos y experiencias

Como cualquier trabajo en el campo, este proceso comienza de madrugada, ya sea con el ordeño de las vacas o la compra de leche. Luego, pasa a la cocina. Anteriormente, este espacio estaba construido con elementos rudimentarios y contaba con un fogón, sin embargo, se ha ido renovando de manera paulatina, como reconoce María Helena Monroy (comunicación personal, septiembre 12 de 2019): “ya luego vino la modernización de las estufas, entonces tocó comenzar a construir de otras formas: de ladrillo, estufas de carbón”. Es vital mantener limpio este lugar de trabajo y desinfectar los utensilios empleados, pues la leche debe protegerse de cualquier agente externo que pueda contaminarla.



Figura 10. Ordeño de las vacas

Fuente: equipo de investigación (finca de Enrique Sanabria, febrero 6 de 2020)

Filtrado de la leche

En esta primera fase se retira parte de las impurezas presentes en la leche. Un filtrado inicial se realiza en la finca de ordeño para disminuir la contaminación y en la planta procesadora o el lugar de elaboración de queso se aplica una nueva filtración con filtros más finos. Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019) insiste en evitar químicos y aditivos durante la limpieza y la desinfección: “no le metan jabón tanto al paño como al garrafón, porque ya por ejemplo allí abajo los lavan con cloro y eso ya coge mal olor, la leche, la cuajada ya sabe a feo, no sumercé un olor como a moho, añejo, no, eso no”. Él no usa jabón en el lavado del paño, sino que lo hierva para esterilizarlo y quitar las bacterias. Asimismo, enfatiza en el lavado de las manos y la esterilización de los demás utensilios como los garrafones y la horma de madera.

Se procede después con el calentamiento, el cuajado, el corte, la agitación y el sentado en la recolección de cuajada, según relata Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020). Como se ha recalcado, estas técnicas se han convertido en parte de una tradición regional asociada a sabores, aromas y texturas de los quesos, a referentes de lugares, utensilios y momentos de producción, conjunto que se ha incorporado a la gastronomía y representa una herencia cultural. Se trata de dinámicas de pertenencia e identidad alrededor de un bien gastronómico con parangones en todos los continentes, como lo ejemplifica, entre múltiples casos de estudio, el expuesto por Grass, Sánchez y Altamirano en México (2015). De hecho, desde temprana edad, los niños conocen estos procedimientos tradicionales y los perciben con arraigo, tal como lo reflejan Sebastián Zambrano⁷, Angie Ochoa, Yeraldín Alba y Fernanda Granados⁸, estudiantes que en los dibujos mostrados en las figuras 11 y 12 representaron el ordeño y otras tareas del oficio desempeñadas por miembros de su familia.

7 El dibujo de Sebastián es resultado del taller realizado el 15 de febrero de 2020 con estudiantes de la escuela Venta del Llano, de la vereda del mismo nombre perteneciente a Paipa.

8 El dibujo de Angie, Yeraldín y Fernanda es resultado del taller realizado el 31 octubre de 2019 con estudiantes de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa.



Figura 11. Representación de actividades familiares relacionadas con el ordeño
Fuente: dibujo de Sebastián Zambrano



Figura 12. Representación de la familia paipana y sus actividades
Fuente: dibujo de Angie Ochoa, Yeraldín Alba y Fernanda Granados

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

Calentamiento de la leche

El calentamiento se efectúa cuando la leche ya lista se vierte en ollas y es sometida a cocción con la finalidad de elevar su temperatura, la cual se calcula con un termómetro, si se tiene, o directamente con el tacto. Una vez esta alcanza el punto de calor deseado, se retira el recipiente de la candela y se pone el cuajo, ingrediente versátil en sus presentaciones más conocidas (pastilla y líquido).

Aunque es un paso bien definido, suele ser apropiado con sutiles variaciones. Al no haber una homogeneidad respecto a su realización, puede inferirse que los contrastes dependen de la experticia del productor, el tipo de queso a preparar y la tradición generacional en que se enmarcan los saberes aplicados.

Así, para elaborar queso campesino, Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) pone las ollas en la estufa de leña y calienta la leche a 38 grados centígrados. Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020) no la calienta ocasionalmente y deja que esta conserve la temperatura presentada al momento del acopio, es decir, depende del tiempo transcurrido entre el ordeño y el inicio de la elaboración. Cuando lo hace, considera 40 grados como la temperatura adecuada para el queso campesino y 50 grados para la variedad Paipa. Luz Herminda Castro (comunicación personal, febrero 7 de 2020) mantiene el líquido a 34 grados y Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019) lo calienta a 35 grados al producir el tipo doble crema. Por su parte, Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021), cuando trabaja en el queso Paipa, prende la caldera de leña mostrada en la figura 13 y allí deja la materia prima hasta alcanzar entre 32 y 36 grados.

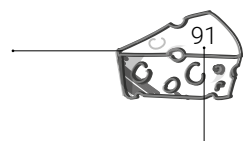




Figura 13. Calentamiento de la leche en caldera de leña

Fuente: equipo de investigación (casa de Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021)



Figura 14. Caldera de leña

Fuente: equipo de investigación (casa de Leonardo Mayorga, diciembre 19 de 2019)

El cuajado

Eduardo Ochoa (comunicación personal, diciembre 14 de 2019) explica: “el cuajo es básicamente una enzima proteolítica secretada por la mucosa gástrica del cuarto estómago de los terneros”. Por lo general, dicho estómago se saca del animal y es molido en piedra de moler,

luego se le adiciona sal y suele concentrarse en forma de pastilla. En otros países también se usa el órgano extraído de cabritos⁹ y corderos antes del destete (Cruz y Rodríguez, 2006). Según la clase de queso a elaborar, se emplea leche fría o caliente (con una temperatura de 36 a 40 grados centígrados) y de manera proporcional con la cantidad de esta se le incorpora una porción de cuajo. Luego se deja reposar esta mezcla entre 20 y 50 minutos hasta lograr la coagulación. Se obtiene así la cuajada, resultante de la coagulación enzimática de la leche gracias a la adición de esa enzima procedente de mamíferos rumiantes, llamada renina (Lozada, 2016). Claro está que también es posible lograr dicho estado de manera natural.

En la aplicación de este componente hay, igualmente, diferencias entre los campesinos. Algunos lo añaden directamente disuelto y otros lo disuelven en agua fría para mezclarlo con la leche. De hecho, aunque se acepta que la porción a añadir debe estar en concordancia con el tipo de queso, la cantidad y las características de la leche, no siempre resulta fácil descifrar cuánto se requiere en una u otra preparación y cada productor puede incluso definir un estilo propio, dependiente del tipo de cuajo y las preferencias particulares.

Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020) emplea media pastilla para 50 botellas y obtiene cinco o seis quesos. Leonardo Mayorga (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), quien elabora los tipos Paipa, prensado y campesino, cuaja la leche cuando está entre 35 y 40 grados centígrados. Para 70 botellas usa a diario tres cuartos de pastilla y evita pasarse de este límite, pues si así sucede el producto queda “rejudo”. Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) coincide en que el exceso de cuajo perjudica el resultado final al cambiar totalmente el sabor y causar fermentación.

9 Esta práctica se asocia a la producción de queso de cabra en Jujuy (Argentina), donde se llama panchera a la sección del estómago o vesícula de cabras y ovejas, obtenida al momento del degüello de los animales. Luego de extraerse es vaciada, enjuagada con agua, deshidratada, rellena con sal y puesta a secar, aunque no directamente al sol. Entre más se seque, mejor ayuda a cuajar. Una vez retirada la sal, se pone en un recipiente con suero, en una olla o botella con tapa, razón por la cual toma el nombre de “panchera” (Pazzarelli, 2014).

Tras la incorporación del cuajo y una vez transcurrido el periodo promedio de 20 a 50 minutos se parte la cuajada. Este lapso también varía en razón de la naturaleza del producto, las condiciones ambientales y, en definitiva, de quien reliza del proceso. Por lo tanto, es arriesgado hablar de tiempos exactos cuando priman experiencias individuales y aprendizajes apropiados a partir de saberes que han transitado por varias generaciones (Elías, 2012). La consistencia de la cuajada y la verificación de las propiedades esperadas determinan la duración de esta fase y no el tiempo marcado explícita e instrumentalmente por el reloj.

En relación con la cuajada, sus momentos y cualidades emergen concepciones. Suele considerarse, por ejemplo, que, si se pasa de la hora, el queso no queda de buen sabor. Asimismo, como afirma Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020): “Si la leche está recién ordeñada hay que ponerle más cuajo y que dure por más tiempo o si no sale muy blandita”. Estas figuraciones sugieren cómo el tiempo de producción queda sujeto a creencias y representaciones acerca de la materia prima, los utensilios y las rutinas. Finalmente, la leche, su consistencia y dinámicas orientan cuándo y cómo proceder.



Figura 15. Incorporación del cuajo a la leche

Fuente: equipo de investigación (casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Cuando la leche termina de cuajar y adquiere una firmeza justa se inicia el corte. Este paso exige suma atención ya que los gránulos débiles dispersan la cuajada y conducen a menores rendimientos, mientras que aquellos demasiado duros dificultan la separación del suero y obstruyen su uniformidad. Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) recomienda cortar con cuchillo, pues si se hace con las manos la preparación se maltrata y no da el rendimiento óptimo. Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) respalda el uso del cuchillo y de la lira, utensilio empleado para partir piezas de queso fresco:

Se corta en cuadrícula como con la lira para que sea más fácil dejar el suero y quede la cuajada. Mucha gente coge y mete la mano y rompe la cuajada (...) La idea es que me salga todo el suero, así, amarillo y que no me salga lechoso. La olla va quedando limpia, no se está quedando la cuajada pegada. Cuando tengo exceso en el cuajo, se me pega en la pared de la olla. Antiguamente tenían barriles con un grifo y echaban la cuajada, la empezaban a asentar y el suero iba saliendo por el grifo, pero ahí se desperdiciaban los nutrientes, es más, yo antes presionaba mucho la cuajada, pero un holandés vino y quedó aterrado porque en todos los sitios espichábamos mucho la cuajada y botábamos toda la proteína que venía en la grasa de la leche, entonces ahí está la fórmula, en cómo se saca la cuajada (comunicación personal, enero 23 de 2020).

La consistencia de la cuajada varía en función de la clase de queso. Si el propósito es hacer un tipo campesino fresco, esta debe quedar más húmeda y el escurrido y el prensado deben durar menos tiempo. El tamaño del grano en el corte, a su vez, influye en la velocidad de la salida del suero y, por ende, en la humedad final del queso. El suero se separa de diferentes maneras: sacando la cuajada por medio de palas, agitándola después de cortada y retirándola en una cesta para ser amasada. Como esta se compacta por la disminución paulatina de la humedad, es fundamental tener presente el tiempo invertido en la ejecución del proceso. Una vez se culmina con éxito esta etapa se prosigue con el amasado.

El amasado

También llamado ‘resoobar’ es fundamentalmente artesanal, pues quien fabrica el queso lo amasa con sus manos. Según la tradición, el calor corporal transmitido por estas brinda a la masa características especiales, como su textura semifina, similar a granos de arroz. Desde la óptica de los productores, el contacto con la cuajada brinda una consistencia que no se obtiene con otros métodos. Al tener lugar un tiempo después de haberse retirado el suero, permite la acumulación del ácido lácteo y facilita el cambio en el sabor y la composición química de la cuajada. El manejo del producto en esta etapa influye de forma notable en la textura final y en el afianzamiento de las propiedades químicas y microbiológicas requeridas para la maduración o para proseguir con los pasos siguientes en las variedades pera y doble crema. Para Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020), gracias al amasado el queso queda homogéneo, compacto y sin porosidades. El proceso se realiza en un recipiente de madera, por lo general rectangular, llamado artesa. No obstante, de acuerdo con productores de queso Vargas como Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) las manos, además de mantener una temperatura precisa para asentar la cuajada, requieren moverse en círculos al masajear, por consiguiente, una tina o vasija cuadrada no sirve, ha de ser redonda. En lo que existe acuerdo es en la dirección de estos movimientos, pues según los conocimientos tradicionales, es necesario seguir el sentido de las manecillas del reloj, como lo confirma Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020): “todo es energía, no se debe trabajar nunca al revés de lo que marca el reloj”.

La adición de sal es igualmente de importancia. Se incorpora de forma manual y se distribuye con uniformidad, en una medida que se determina en consonancia con los saberes adquiridos tras generaciones de trabajo. Como ocurre con el cálculo “a dedo” de la temperatura o del cuajo en proporción con las botellas de leche, esa cantidad se relaciona con imaginarios de los productores y refleja un conocimiento tradicional vigente. Aunque existen manuales como el editado por Cruz y Rodríguez (2006) para la elaboración de queso con leche cruda en los que se brindan recomendaciones sobre este particular, los campesinos manejan sus propias unidades de medición.



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

Un “puñado”, una “manotada”, no son fácilmente asociables con los sistemas universales de referencia.

Este ingrediente inhibe el crecimiento de microorganismos, facilita el control de la acidez y la humedad, mejora el sabor, la textura y la apariencia (Niño, 1985), ayuda a desuerar la cuajada y favorece el escurrido y la maduración. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) advierte que si se añade sal en exceso “tocaría madurarlos para hacer queso Paipa, porque ya para campesino no pasa”. En efecto, para esta variedad se añade el doble de la medida usada en otras, lo cual ayuda a secar el producto, a darle su sabor y conservarlo. En el caso contrario, María Helena Monroy (comunicación personal, septiembre 12 de 2019) afirma que, si no se agrega suficiente sal, la masa puede “esponjarse”.

De acuerdo con Gauna (2005), la incorporación de cloruro de sodio en la preparación de derivados lácteos apunta, principalmente, hacia los siguientes objetivos: contribuir con el realce del sabor, aportar a la formación de la corteza, servir (junto al prensado) como complemento del desuerado, e inhibir el desarrollo de la flora indeseable, puesto que funciona como barrera contra las bacterias y favorece la conservación del producto.



Figura 16. Aplicación del desuerado

Fuente: equipo de investigación (finca El Pinal, de Rodrigo Vásquez, enero 23 de 2020)



Figura 17. Cuajada lista para el amasado

Fuente: equipo de investigación (finca El Pinal, de Rodrigo Vásquez, enero 23 de 2020)

El prensado

Tras el amasado, la cuajada se envuelve en un lienzo o paño y se deposita dentro de un molde hecho con esparto, llamado estera, o tubos PVC, con el fin de darle su textura compacta, su forma (redonda, cuadrada, rectangular) y su tamaño (grande o pequeño), al tiempo que se termina de sacar el suero. En esta fase, a la par de implementos de madera y piedras de río de un peso específico, se usan las manos, los codos e incluso las rodillas. Esto evidencia su carácter artesanal y como expresión de conocimientos acumulados. Se trata, en palabras de Chartier (2012), de prácticas y tradiciones culturales que adquieren sentido en el contexto.

La estera empleada en el proceso es un cinturón ancho, alargado y delgado en las puntas, que imprime una figura trenzada alrededor del queso. El esparto con que se teje es una planta nativa de la provincia. Las otras herramientas (hormas de madera, prensa, tubos PVC) se usan para ejercer presión sobre la masa envuelta en tela para protegerla de microorganismos, de modo que reciba el peso suficiente y sea compactada en su totalidad. Al día siguiente se termina de alistar: “yo moldeo el queso con un cuchillo. Quito los bordes para darle una

mayor presentación, y si es el caso, comenzar con la maduración” (Lilia Rojas, comunicación personal, enero 17 de 2020).

Los quesos solían ser redondos y podían pesar algo más de 20 libras. Con la reducción del tamaño se obtuvieron unidades de 12 a 15 libras y ante la demanda de productos de una libra (500 gramos), se ha estandarizado su elaboración.



Figura 18. Prensado con esteras

Fuente: equipo de investigación (casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)



Figura 19. Prensado con moldes hechos de tubos PVC

Fuente: equipo de investigación (casa de Leydi Cipagauta, noviembre 7 de 2019)

Un momento complementario del prensado es el escurrido. Consiste en poner tablas y piedras grandes sobre el queso contenido en los moldes, durante un periodo de 8 a 24 horas, según la variedad a elaborar. Sin embargo, a expensas de estos materiales, a los productores tanto pequeños como grandes se les ha exigido adquirir prensas que muchos no han logrado conseguir, otros se resisten a implementar y algunos, ante estas exigencias sanitarias y de salubridad, han preferido retirarse del oficio. Sobre los cambios observados en los utensilios Gustavo Rojas (comunicación personal, febrero 14 de 2020) comenta:

Pues la evolución ha sido bastante porque antiguamente el queso se hacía en moldes que eran en madera, después ya lo fueron pasando al PVC, hoy en día ya es en acero inoxidable, igual pasa con las tinas de cuajado, anteriormente eran también en madera, se llamaban redomas, después ya fueron en tinas de aluminio, de bronce y ya hoy en día se utiliza es casi todo acero inoxidable.



Figura 20. Ecurrido durante el proceso de prensado

Fuente: equipo investigativo (izquierda: casa de Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021; derecha: casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Las etapas descritas de la elaboración de queso se ajustan a representaciones, simbolismos y tiempos particulares, derivados de los saberes tradicionales. Por eso, retomando lo planteado por Berger y Lukhmann (2001), han generado una sedimentación intersubjetiva al constituir un depósito común de conocimientos enraizado en la objetivación de experiencias compartidas, las cuales pueden transmitirse de generación en generación. Se comparten así procesos, momentos, tiempos y referentes en torno a las acciones, los utensilios y sus usos, para articular una base común que puede oficiar como fundamento de identidad.

Dentro de este acervo, existe una concepción respecto al temperamento y la personalidad de quien prepara el producto. No solo se refiere al aprovechamiento de habilidades y destrezas para la ejecución satisfactoria de una actividad, sino que también se remite al plano de lo emocional y subjetivo. Se trata de la convicción de que se debe estar en un estado de tranquilidad al acometer el proceso: “hay genios de genios. Unos sirven para hacer queso y otros no, porque, por ejemplo,

a las personas que tienen mal genio se les daña la leche, no les sale” (Leidy Cipagauta, comunicación personal, noviembre 7 de 2019).

Se cree firmemente que las características psicológicas y personales influyen en las propiedades del queso. Por tal razón, no todas las personas pueden elaborarlo. Para lograr un artículo de calidad, las cualidades humanas, el humor y el estado de ánimo son relevantes. Debe existir una conexión de los participantes en la producción con los diversos procesos, de lo contrario, la leche puede no cuajar o tomar un sabor distinto. Rosa Helena (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), coincide en que los resultados del proceso dependen del genio y la mano. Por eso, sus tres hijos le ayudan a recoger la leche, pero nada más:

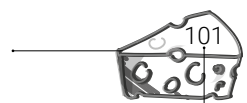
Los tres hombres que tuve, ninguno; eso se ve de una cómo es el genio, va uno haciendo bien todo y refregando la cuajada cuando se le empezó a volver supiuda, como seca, así; o apriete y se empezó a salir el suerito y eso seco como reseco y eso no queda que ni para ponerle prensa; uno lo sacó y se florió¹⁰.

Es frecuente recomendarle a quien se encuentre de mal humor, con tristeza o angustia, abstenerse de hacer queso. Para Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019), si la persona es déspota, la cuajada se agría. La importancia del carácter también es enfatizada por María Helena Monroy y Álvaro Cuevas:

hay personas de que hacen el queso y al otro día ya está agrio, no porque la leche haiga estado ácida o, por ejemplo, usted prepara un alimento y si es de mal genio, al otro día está pero agrio, enton' en ese sistema también coinciden muchas cosas (comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

No resulta improcedente considerar que todas estas valoraciones, igualmente arraigadas en esa herencia simbólica inherente a la preparación tradicional, tengan incidencia y se reflejen en la textura, el sabor y olor del producto. Este “factor humano”, que quizá ayude a

10 Cuando el queso se “floreá” ha sufrido dos condiciones indeseadas: consistencia blanda y sabor agrio.



enriquecer cada queso elaborado, posiblemente haya desaparecido de la producción masificada, realizada en esencia por máquinas. En este orden de ideas, es preciso reevaluar el oficio artesanal, como expresión cultural, frente a lo industrial.

Variedad de quesos en Paipa

Los quesos en Paipa se diferencian por sus procesos de producción, el lugar donde se elaboran y su utilización. Aun así, el queso Paipa, variedad con denominación de origen, ha centrado la atención de las administraciones locales y de las grandes empresas productoras. Esto ha derivado en un posible desconocimiento de los otros tipos y de su significado social y cultural. Ante esta realidad, se presenta a continuación una revisión de cada uno de ellos.

Queso campesino fresco

Fresco, de color blanco, consistencia compacta y suave, a diferencia de otros tipos conserva una gran cantidad de líquido y acompaña la alimentación diaria de los habitantes. Por su alto contenido de suero debe consumirse rápidamente o refrigerarse, para evitar la contaminación. En la caracterización quesera realizada a partir de un taller con estudiantes de secundaria¹¹, se le reconoció como un poco salado, blandito y cremoso, de textura grumosa pero muy sabroso.

A pesar de la incertidumbre y las dificultades generadas por una eventual prohibición de su comercialización, su elaboración significa aún el sustento de múltiples familias campesinas. Entre estas se encuentra la de Adela Camargo, quien recuerda que en el área rural este queso era el fuerte entre la abundante producción, pero

hoy en día es un queso que está proscrito prácticamente por disposiciones legales, entonces ya los almacenes, los almacenes de cadena no compran queso campesino, hay que pasteurizarlo y

11 Taller realizado con estudiantes del grado noveno de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa el 17 de octubre de 2019.



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

hay que tener la fábrica con todo al día, pero no, uno sabe que eso son disposiciones que buscan favorecer a los grandes empresarios. (comunicación personal, noviembre 19 de 2019)

Queso Vargas

Originario de la vereda Pantano de Vargas, se le reconoce por sus características únicas. A diferencia del queso fresco, no contiene suero, es más consistente, no se deshace con los dedos y al quitarle el prensado toma un color amarillo. En un principio preparado con leche cruda, a partir de las medidas dispuestas por el Invima en la primera década del siglo XXI se elabora con leche pasteurizada, pero ha perdido algunas de sus propiedades naturales. Una familia produce en promedio 40 libras aunque los productores admiten que no sirve para hacer arepas, alimento típico en la región para el cual se usa el tipo fresco. Esto reduce sus ingresos: “Nosotros vendemos queso para todo lo que es la fábrica de arepas del puente de la Balsa. Entonces, pues nosotros toda la vida producimos leche y hacemos quesos” (William Ochoa, comunicación personal, diciembre 14 de 2019). Aun así, al ser una variedad que no escurre, es habitual prensarlo y transportarlo a otras zonas del país como los llanos orientales y la ciudad de Bucaramanga.

Cabe mencionar que en esta vereda los habitantes han subsistido por décadas con la producción quesera¹². Desde muy pequeños, los miembros de las familias se incorporan al trabajo y aprenden sus procedimientos. Personas como Fernando Buitrago (comunicación personal, agosto 19 de 2021) decidieron trasladarse a la región –en su caso procedente de Bogotá– organizarse, aprender el oficio y dedicársele por completo. Incluso, él creó “Lácteos San Fernando”, fábrica que comercializa una variedad de quesos para ser distribuidos en loncherías y supermercados. Sin embargo, en su momento, muchos productores tradicionales no fueron reconocidos por el Invima y abandonaron esta fuente de supervivencia.

12 Así se constató en el taller realizado con productores de queso Vargas en el Centro de Memoria Vereda Pantano de Vargas el 19 de agosto de 2021.



Figura 21. Queso Vargas

Fuente: equipo de investigación (fábrica de arepas San Cristóbal, sector puente de la Balsa, Vía Paipa - Duitama, agosto 14 de 2021)

Queso campesino prensado

Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) destaca como sus características que no queda muy salado, es consistente, blando, seco y fresco a la vez. Existen variantes en su preparación que inciden en la consistencia y el sabor, aunque su proceso se asemeja al del campesino propiamente fresco. Mientras este último se torna blando y conserva abundante suero, la cuajada del prensado es más seca pues se le evacúa una mayor cantidad de líquido. La diferencia central radica entonces en el escurrido. William Ochoa (comunicación personal, diciembre 14 de 2019) lo desuera hasta la mitad, le añade sal, acaba de retirar el suero y lo prensa sin refregarlo. La sal cumple un papel decisivo al final de la elaboración al ayudar a disminuir la humedad hasta dejarle poca o nada, como también al favorecer su conservación. A veces inicia una maduración ya que los factores ambientales y climáticos del entorno propician este proceso.

Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020), quien también hace un queso cuadrado con cuajada molida, vende el prensado cada domingo en Duitama. Sabe que este suele permanecer apto para el consumo por un periodo prologando –a mayor sequedad aumenta su grado de conservación– pero es igualmente consciente de que entre

más tiempo transcurra, su color se torna amarillo y su consistencia más dura, lo cual no siempre agrada a los compradores.

Gabriela, subraya que el escurrido y la adición final de sal son pasos esenciales para lograr el producto esperado:

Si está sequita pero no le sacó toda la grasa porque, como le digo, como eso da el suerito, uno lo va sacando, lo va sacando, entonces cuando ya la cuajada esté así, la saca uno y la pone a enfriar un poquito y luego tiene las hormas y hace los quesitos, se le zampa salecita, al gusto más o menos, que no quede muy salado (comunicación personal, febrero 21 de 2020).

Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2020), ha ido perfeccionando su técnica a través de capacitaciones que buscan encaminar la producción hacia los parámetros definidos por el Invima para asegurar la calidad y regular la comercialización: “Como todo, a la vez del tiempo uno va trabajando y ahí se va dando cuenta cómo van quedando las cosas, pero fue por una señora que vino del SENA [Servicio Nacional de Aprendizaje] que fue la que nos dio una media clase”.

En definitiva, la preparación con la atención centrada en el escurrido se orienta a lograr un producto de alta capacidad de conservación que pueda transportarse a largas distancias. Al respecto, Rita Avendaño (comunicación personal, febrero 14 de 2020) cuenta que le envió un par a una hija en Estados Unidos: “le mandé dos quesitos de libra, pero yo (...) lo prensé bien, bien sequitos (...) sin una línea de suero y no lo dejé en la nevera, porque si se deja en la nevera, en la nevera no seca”. De hecho, los consumidores lo identifican por su duración sin necesidad de refrigeración, pues llega a permanecer en buen estado alrededor de 15 días en la nevera o por fuera de esta, sin soltar suero ni cambiar de sabor o textura.

Si bien la mayoría de habitantes rurales prefiere el queso fresco, el prensado tiene amplia demanda para el consumo tradicional. En la región es uno de los más reconocidos y su producción es extensamente aceptada como una tradición.



Figura 22. Queso prensado

Fuente: equipo de investigación (casa de la señora Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Queso mantequilludo o de hoja

Es un queso delgado cuya diferencia con el doble crema, se encuentra en la cuajada. Su elaboración sigue el mismo proceso: cuajado, cortado de la cuajada y escurrido, hasta sacar la mayor cantidad de suero. En este punto aparecen variaciones, como describe doña Gabriela (comunicación personal, octubre 19 de 2019), experimentada productora residente en Palermo: “empezaba a moler para que quedara eso bien molida y si quedaba muy seca se le zampaba un trisito de lechesita, de suerito, dice uno, y hacia uno los tales quesos en hoja”. Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019) agrega: “para hacerlo, la cuajada no se debe recocinar”. Después de retirarse de la horma se pone en una tablita y se deja amarillar al aire libre. Fernando recuerda que las abuelas lo preparaban en una piedra de moler donde machacaban la cuajada, luego lo envolvían en hojas de ría o risgua para garantizar su conservación y frescura y así se llevaba a vender al mercado. Cuando llega a los consumidores se degusta con pan, bocadillo, tortillas, ensaladas, empanadas y otros aperitivos.

Queso pera

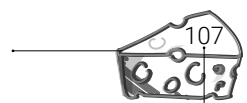
Fresco, ácido, de pasta hilada y semimadurado, es reconocido por tener un sabor suave, ligeramente dulce y ácido, aportado por la sal (Caballero y Portilla, 2009). Suele acompañar ensaladas, es degustado en postres y acrecienta el sabor en las carnes. Aunque su preparación es igual a la del quesadillo, elaborado en los municipios boyacenses de Boavita, Belén, Tunja y La Uvita, este se diferencia por incluir dulce de guayaba. Una particularidad de la preparación del queso pera es la mezcla de dos tipos de leche: fresca y ácida. La acidez óptima de la mezcla de leches debe estar entre los 33 y 36 °D¹³. Después se calienta a fuego lento hasta obtener una temperatura de 30 a 35 °C” (García y Ochoa, 1987).

En un intento por innovar y aprovechar la cuajada que no ha sido consumida rápidamente, Ligia Sánchez (comunicación personal, noviembre 8 de 2019) y una vecina se ingeniaron una forma de hacer queso que asociaron con el tipo pera. El procedimiento consiste en hervir la cuajada en una cacerola con agua y sal, cocerla de forma similar a como se hace con el doble crema y verterla en esteras. Ellas han preparado esta variedad por encargo, como también las cuajadas, especialmente para familias de Bogotá que pasan el fin de semana en Paipa.

Queso siete cueros

Deleite tradicional en Paipa, hace parte del grupo denominado “quesos de mano”, perteneciente a la familia de los quesos de pasta hilada (*mozzarella*, de tipo francés, charaleño y quesadillo). “Es un queso fresco ácido, elaborado a partir de leche fresca de vaca y no madurado” (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos [ICTA], 1988, p. 9). Su denominación se debe principalmente a la elasticidad: cuando se termina de moldearlo, se extiende y se va doblando con el fin de obtener una espiral en capas y un pronunciado ombligo en el medio.

13 °D: grados Dornic. Corresponde al control de acidez en productos lácteos. Un grado Dornic equivale a 0.1 g/l de ácido láctico.



Su elaboración inicia con la creación de un cultivo al que se adicionan bacilos¹⁴. “Se deja la leche trasnochada, eso es lo que llaman cultivo y tiene que ir revuelta con leche fresca para que quede el queso” (Gloria Romero, comunicación personal, agosto 21 de 2020). En esta etapa, llamada acidificación de la cuajada, con ayuda de la temperatura, de las bacterias predominantes y de la gran formación de ácido láctico, se concluye la fermentación de la lactosa. “Con la fermentación, la cuajada aumenta de volumen, adquiriendo una estructura esponjosa y elasticidad en un medio caliente” (ICTA, 1988, p. 21).

Queso Doble Crema

Su producción implica reunir distintos tipos de leche. La del ordeño de la jornada de la tarde se deja reposar y “natiar” o “mantequillar”, se examina que tenga un ligero sabor ácido y se revuelve, al día siguiente, con la leche fresca recién ordeñada. Posteriormente se agrega una pasta de cuajo que

luego se le zampa en cruz a la leche, y la leche ya la tiene uno encima de la estufa, en una ollita y ella ya está recibiendo calorcita, si me entiende sumercé, le echa uno el cuajo ahí, nosotros acostumbramos a hacer una crucecita y a lo que empieza como a partir eso, como a cuajar un poquito, entonces coge uno un cucharón grande y la rebulle pasito, pasito, y la sigue ahí dejando y ella empieza a llorar el suerito, le pone uno un colador y en el colador uno va sacando el suerito, va sacando el suerito y qué sumercé, lo echa a una vasija para los animalitos, para los perros, para los marranos, bueno, poco a poco, cuando ya está, que le queda por ahí digamos sumercé, unas dos botellitas de suero a esa leche, a esa cuajada, la saca uno y la echa en un pailón, en una pailita y ahí si le zampa más calor, más calor, más calor y empieza uno a sacarle ese suerito y con un cucharón grande se bate, se saca, se saca hasta que ella da hebra y se seca la vasija (Gabriela, comunicación personal, noviembre 19 de 2019).

14 Los bacilos son bacterias en forma de bastoncillo o filamento, que según la especie es más o menos largo.



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

Esta cuajada que logra estirarse se compara con una hebra elástica. Para obtener tal resultado debe extraerse todo el suero, luego se enfría y se adiciona sal para darle el sabor. Gabriela recuerda que su mamá hacía este queso y ella, desde muy niña, también lo preparaba junto a su hermana.

Llama la atención hacer la cruz al iniciar el proceso. Esto tiene un sentido religioso: encomendar la producción a un ser supremo para que salga bien. Se trata de un acto inmerso en el universo de significados derivados de la institución religiosa, asimilado en la cotidianidad y paulatinamente sedimentado hasta formar parte de las tradiciones (Berger y Luhmann, 2003). No solo se da en la elaboración de este queso sino que se replica constantemente.

La diferencia del doble crema con el siete cueros es que tanto la leche como la cuajada se recocinan hasta lograr una masa consistente, como la describe Gabriela (comunicación personal, octubre 19 de 2019): “hasta que llega y queda como un montoncito eso y ahí si uno corta con el cuchillo o con la mano o con lo que pueda y ahí echa en las hormitas”. Esta mujer es de la vereda Chinatá de Gámbita, en el departamento de Santander, región fronteriza con Boyacá donde se comparten experiencias de vida, clima, vegetación y expresiones culturales comunes a una región, trascendentes a la división política. Allí las prácticas se entrelazan y generan conocimientos que transitan de una generación a otra.

Fernando Velásquez (comunicación personal, octubre 19 de 2019) anota que la elaboración de este queso puede alterarse por distintas razones: si se añade mayor cantidad de leche ácida o fresca, si el calor es mucho o poco, incluso la personalidad, es decir, el genio de la persona que prepara puede dañar la cuajada.



Figura 23. Queso Doble Crema

Fuente: equipo de investigación (plaza de mercado de Paipa, agosto 28 de 2019)

Requesón o queso Ricotta

Rodrigo Vázquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) lo define como blanco y de textura fina, por lo cual es adecuado para esparcirse y untarse al pan, a galletas y arepas. Para obtenerlo se hierva el suero nuevamente.

Queso Paipa

Es el único queso semimaduro hecho en Colombia a partir de leche cruda y fresca, natural y sin pasteurizar. De color amarillo claro, levemente brillante, pasta amasada y prensada, posee orificios y ligeros cortes corrugados en su corteza de hasta 5mm de espesor, textura semidura seca, carente de arenosidad y difícil de deshacer con los dedos, aroma rancio suave y sabor ácido moderado o amargo suave (López, Becerra y Borrás, 2018; Londoño, 2011). Sus propiedades físicoquímicas únicas, generadas por la salinidad de los suelos donde pasta el ganado, la alimentación y las razas de este, la calidad de su leche, el clima, el ambiente circundante y la ubicación geográfica del territorio donde se origina, conjuntamente con su maduración y, sobre todo, su significado sociocultural y la articulación de saberes tradicionales en su preparación, lo llevaron a recibir en 2011 la

denominación de origen¹⁵. En esta, se definió la zona comprendida por Paipa y Sotaquirá (una población próxima) como la única donde se produce.

Respecto a su singular sabor ácido, José Castellanos (comunicación personal, diciembre 12 de 2019), docente investigador del Departamento de Biología y Microbiología de la Universidad de Boyacá, afirma que se debe a la presencia de bacterias ácido-lácticas que le dan esa y sus otras características organolépticas.

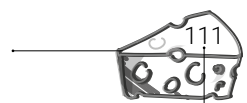
En un taller sobre las cualidades de este queso realizado con estudiantes de secundaria¹⁶, los participantes lo calificaron como no tan salado, en comparación el campesino, ni tan duro ni dulce como el pera, de envoltura externa dura y salada y sabor ‘picho’, para indicar con este término una percepción de desagrado. En realidad, a la mayoría de niños y jóvenes no les gusta el tipo “paipano”, cuya maduración origina ese sabor “raro” y se identifican más con las variedades campesino y pera al encontrarlas dulces, además, les agrada sentir la humedad del suero presente en estas, al ser una sensación de frescura.

Una etapa inicial de la producción es el calentamiento de la leche cruda, para lo cual se usan bombillas de alto voltaje, agua caliente o calderas que elevan la temperatura del líquido dentro de un rango de 32 a 40 grados centígrados. También es necesario cortar la cuajada y desuerarla, pasos que se completan manualmente e involucran conocimientos tradicionales.

Como sucede con otras variedades, a través del prepresado y el amasado el queso entra en contacto directo con las manos campesinas. Esto lo destaca Adriana Rojas (comunicación personal, agosto 19 de 2021), al afirmar que se trata de acciones insustituibles por métodos industriales. Para esta heredera de la tradición, el proceso para lograr el tipo Paipa es único, pues requiere mayor atención, implica consentir el producto, desde que sale de la leche hasta cuando se entrega al consumidor, y lleva inmerso el calor humano. Además, el cuidado se extiende hasta la

15 Mediante la Resolución 0070802 de dicho año que resuelve declarar la protección de la denominación de origen del queso Paipa, a partir de una solicitud radicada por la alcaldía del municipio en 2009.

16 Taller con los estudiantes de grado noveno de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa, realizado el 17 de octubre de 2019.



maduración, ya que en la cava es preciso girar y limpiar la masa. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) confirma el valor del amasado, pues el calor manual ayuda a madurar el queso y entre más se manipule más se calienta. Así puede quedar seco antes de pasarlo a la prensa.

Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) explica que una vez el queso se desprensa, es preciso llevarlo a un sitio cómodo, con temperatura adecuada, donde continúe el secado. En este momento se le quitan los bordes, se moldea para mejorar su apariencia y se verifica que esté tomando su color amarillo homogéneo. Seguidamente, se da paso a la maduración.

La maduración tiene lugar después de la desprensada y es la última fase en la cual se determina la edad del alimento y se consiguen sus matices gastronómicos. Debe durar alrededor de tres semanas, correspondiente a 21 días en promedio. A lo largo de este periodo, los componentes sufren de forma progresiva transformaciones bioquímicas. El queso se introduce en una gavera o se pone sobre repisas de madera y se habilita la circulación del aire a través de dichos utensilios. Asimismo, se voltea entre dos y cuatro veces al día con el fin de airearlo, nivelar su humedad, homogeneizar su secado y brindarle una apariencia agradable. Aparentemente, en épocas soleadas la maduración se demora más, de manera que las temperaturas bajas y los climas húmedos se consideran lo adecuado. Debe prestarse atención para evitar la acumulación de hongos sobre la corteza pero si esto ocurre, es vital limpiar con agual para evitar la proliferación.

Los implementos de madera empleados han sido motivo de controversia entre funcionarios del Invima y productores tradicionales. Para los primeros, el material propicia la aparición de bacterias, pero según los segundos, gracias a este el producto adquiere su sabor y aroma particulares. Además, coinciden con lo señalado por Robayo y Pachón (2013) en el sentido de que sirve para absorber la humedad y la grasa contenida en el queso, desprendida durante la maduración. Claro está que reconocen la necesidad de evitar herramientas hechas con especies como el pino o el cedro macho, pues pueden afectar el sabor o el color.

Las características iniciales del queso se transforman a medida que transcurre la maduración. Al comienzo es blanco y poco a poco toma



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 | Lilia Carolina Pinzón Camargo

su coloración amarilla brillante. También puede ser intervenido para darle una consistencia con mayor blandura o dureza. El sabor ácido se va acentuando y queda menos fuerte. La masa, al principio elástica, algo grasosa y poco soluble, se torna soluble y gana plasticidad. Estos son resultados de los cambios químicos experimentados por los componentes de la cuajada fresca. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) enfatiza que con el paso del tiempo se vuelve más compacto y se acentúa el amarillo de su cáscara. Este aspecto facilita su comercialización.

Otro cambio observado es la disminución de la cantidad de agua, si bien todos los quesos pasan por esta pérdida de líquido que contribuye a la caracterización de cada tipo. Por ejemplo, el Paipa lo pierde en abundancia. Con el paso de los días, mientras se seca, se va formando su corteza dura y una vez que esta ha quedado definida, aunque no impide la salida de agua reduce la velocidad de tal fenómeno.



Figura 24. Quesos en maduración

Fuente: Equipo de investigación (casa de la señora Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021)

Para comercializar este queso, el Invima exige empacarlo al vacío o guardarlo en una bolsa plástica. Por eso, para llevarlo a los mercados, los campesinos lo forran en este material el día previo. Así se impide que siga madurando, mientras respira y libera la grasa aún presente en su interior. Al venderlo, recomiendan a los compradores retirar esa

envoltura una vez lleguen a su destino, como también evitar meterlo en el refrigerador, pues pierde sus propiedades naturales.



Figura 25. Queso Paipa de las empresas Campo Real y Quesos de Paipa
Fuente: equipo de investigación (loncherías, agosto de 2021)

Derivados lácteos

Son alimentos no siempre asociados con el queso, pero también extraídos de la leche, destinados al consumo y la venta. Entre estos se encuentra la *cuajada*, una parte de la materia láctea que se obtiene por medio de coagulación. Para su preparación, la leche cuajada se escurre y antes de incorporarle sal y prensarla se extrae este primer producto. En Paipa se vende en el mercado, donde se compra extensamente para ser consumida en forma directa con postres o mientras se siguen dietas, al igual que para hacer amasijos.

La *mantequilla* se elabora a partir del suero escurrido por el queso. Según Bonet, Dalmau, Gil, Gil, Juárez, Matía y Ortega (2015), una cucharada sopera de este producto contiene 12 gramos de grasa, 7 gramos de ácidos grasos saturados, 31 miligramos de colesterol y 100 calorías. Posee entonces un alto contenido de estos elementos, al igual que vitaminas A y D. También puede usarse para preparar alimentos, en especial almojábanas o mantecadas.

El *suero* es una solución acuosa compleja con un contenido de casi un 7% de sólidos solubilizados, es decir, que pueden disolverse. Estos se componen, aproximadamente, de un 10 a 12% de proteínas, 74% de

lactosa, 8% de minerales, 3% de grasa láctea y ácido láctico (Morr, 1989). Hay un tipo dulce y otro ácido. El primero se obtiene de la coagulación enzimática¹⁷ de la leche y el segundo se logra por la acidificación¹⁸ de ácidos orgánicos empleados en la preparación de queso fresco. Los campesinos lo usan con frecuencia como alimento complementario para los animales en sus fincas.

Como puede reconocerse tras revisar los quesos y derivados lácteos producidos en la región, existe una dinámica de aprovechamiento de la leche que se orienta a ampliar la oferta gastronómica de productos lácteos. Esto, en definitiva, crea oportunidades en el mercado, reivindica y afirma una tradición arraigada.

El queso Paipa y la denominación de origen. De la producción artesanal a la producción industrial

En este aparte se describen e intentan comprender los cambios suscitados en la producción quesera a partir de la denominación de origen del queso Paipa. Este reconocimiento, a pesar de su valor, ha traído consigo tensiones enmarcadas en la oposición entre tradición y modernización. Esta última se asume como la definición de un paradigma oficial que se refleja en la definición de políticas de seguridad alimentaria y la consecuente introducción de normas y parámetros de bioseguridad. Antes de emprender este análisis, es relevante considerar los debates surgidos en torno al origen de esta variedad, como también el proceso mismo de la denominación de origen.

Origen del queso Paipa

Aunque esto sigue siendo un enigma y las versiones son disímiles, para los productores el protagonismo recae en sus familiares, quienes fueron pioneros del oficio que valoran como una tradición de más de cien años y cinco generaciones. Algo al parecer cierto es que esta producción

17 Este es el proceso en que intervienen las enzimas del cuajo y las proteínas de la leche para coagularla.

18 Esta es la transformación del pH para crear diversos tipos de queso (Mullen, 2018).

está vinculada con un legado hispano, lo cual es consecuente con la presencia y preponderancia española en el territorio boyacense desde la Conquista del siglo XVI y hasta la Independencia en el XIX. Si bien Eduardo Campuzano (comunicación personal, febrero 14 de 2020) relata que solo hasta la segunda mitad del siglo XIX se trajeron a Paipa y Sotaquirá las primeras vacas, en gran parte de ganado cimarrón, un documento conservado en el Archivo General de la Nación en Bogotá da cuenta de una visita efectuada en 1778 a Paipa, por aquel entonces un pueblo del virreinato de Nueva Granada, donde se identificaron hatos ganaderos, particularmente en El Salitre, pero no se menciona producción de leche ni de queso. Por el contrario, Gómez (2013) hace notar que en el siglo XVIII sí puede ubicarse este producto con la denominación de queso amarillo o reinoso y coincide con lo expuesto por Ochoa (2012), en relación con un posible origen asociado con las caravanas que circulaban entre Boyacá y Santander hasta la frontera con Venezuela por el camino real, ruta con posadas y paradores donde se le vendía acompañado con chicha y mogollas para el consumo de los viajeros. Esta es una probabilidad consecuente con el alto valor nutricional y proteínico del alimento, de modo que ingerirlo podía ser favorable para sobrellevar largas caminatas y trabajo pesado.

Adicionalmente, transportarlo mientras se recorrían parajes quizá remotos y distantes entre sí se armoniza con una hipótesis recurrente sobre la génesis de esta variedad. Se trata de un surgimiento motivado en la necesidad de evitar el deterioro del queso prensado y escurrido para trasladarlo a grandes distancias, como las que debían cubrirse, con frecuencia a pie, durante la época colonial y hasta comienzos del siglo XX. En aquellos viajes de varios días, un queso sin las propiedades adecuadas para conservarse tomaba una consistencia distinta a la original y probablemente se dañaba. Se experimentó entonces hasta llegar al proceso que involucra saberes tradicionales, una calidad de leche especial, la exposición al aire libre en estantería de madera y las demás particularidades ya descritas que determinan el resultado final (Neira y De Silvestri, 2005).

Ciertamente, eran largos los caminos que debían transitarse a pie o en ocasiones en bueyes o a lomo de mula, según las travesías y las condiciones climáticas. Algunos autores han planteado que para



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 | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

conservar el queso por más tiempo, tanto durante esos trayectos como en los periódicos e igualmente prolongados recorridos hacia los puntos de venta y distribución, fue preciso disminuirle el contenido de agua, prensarlo más y guardarlo en las repisas de madera durante dos o tres semanas, donde corriera el aire frío. En el mercado de Paipa solían comercializarse las unidades y desde allí eran llevadas a distintas regiones del país y a Venezuela, sin dañarse (Neira y De Silvestri, 2005).

Así como ocurre con su origen, otras preguntas relacionadas con el queso Paipa resultan también de compleja resolución. ¿Cómo era en sus comienzos? ¿Cómo se producía? ¿Quién lo hacía? ¿Qué referentes tienen las familias sobre la cultura vinculada a su producción? Es aventurado afirmar exactamente quién lo elaboró por primera vez. La mayoría de productores alude a tradiciones familiares, otros, como Leonardo Mayorga y los hermanos Lilia y Narciso Rojas, confiesan haber aprendido con expertos, en especial el señor Santos Lara. En el Pantano de Vargas, donde la población reconoce una extensa tradición ganadera y quesera, la variedad campesino prensado, del que quizás se derivó el Paipa, era preparado por un residente de la zona de nombre Santos Sánchez. Hay quienes sostienen que en sus inicios solo se producía en la población vecina de Sotaquirá, lo cual, sin ser improbable, entraña la dificultad de limitar espacialmente ese origen a una porción de un territorio que se ha caracterizado por la herencia cultural compartida, la interacción de grupos sociales y las relaciones de mercado.

Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) rememora que hacia 1950 su hermano Narciso, en algún momento entre los 10 y 12 años de edad, salió del municipio de Belén y se dirigió a una vereda llamada Corintos - El Paraíso, donde empezó a trabajar en una fábrica de quesos. Narciso continuó en el oficio y llegó a ser dueño de Lácteos Cartagena. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) conoce bien que los propietarios de esta empresa, reconocida como pionera en la producción quesera, proceden de una familia de Belén, han trabajado por varios años en la actividad y en sus comienzos, tras establecerse en la frontera entre Sotaquirá y Paipa, elaboraban un queso más seco y escurrido que se dejaba madurar y era también llevado a Bogotá.

Otras remembranzas de Lilia se remontan a su infancia, cuando a finales de los años cincuenta iba al centro de Paipa y cargaba en un canasto leche, mantequilla, huevos y quesos que vendía a unos señores de apellido Perico y a otras personas. “Recuerdo que los quesos eran grandes, no se llamaban Paipa, sino queso madurado”. En aquel entonces la leche se cuajaba en las tinas llamadas redomas y la cuajada se amasaba en bateas de madera de las que se sacaban entre 28 y 30 libras. Además, el “pañal” del alimento no era de paño blanco sino de fique. Esta versión la comparte Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019), de la vereda El Curial en Palermo, donde la preparación es similar.

Relatos semejantes sobre la elaboración de antaño afloran en empresarios como Fanny Cárdenas (comunicación personal, febrero 14 de 2020), Nelsy Leguizamón (comunicación personal, febrero 14 de 2020) y Gustavo Rojas (comunicación personal, febrero 14 de 2020), al igual que en Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019), campesino de la vereda Caños, cuya infancia transcurrió en el medio rural, cerca del cuidado de las vacas y la producción de queso que estaba a cargo de sus padres.

Además de estas personas, otros residentes de la región crearon hace alrededor de 60 años sus empresas de fabricación quesera, las cuales han sido el principal soporte de su sustento. Al queso bien escurrido, de sabor madurado, consistencia dura y olor fuerte que elaboraban en las veredas y en municipios como Sotaquirá y Belén no lo llamaron originalmente Paipa, pues este nombre se acogió después. Los comerciantes lo envolvían y amarraban a los lomos de burros y mulas, cargaban otros productos como maíz y cacao y transitaban por el camino de Los comuneros hasta llegar a la plaza de mercado de Paipa. Esta era de notable importancia debido a su ubicación geográfica, pues se ubicaba en un cruce de caminos que conectaba la zona con poblaciones aledañas (Lozada, 2016).

Otros campesinos empezaron a elaborar queso después de haber sido otorgada la denominación de origen y al crecer en el negocio llegaron a opacar a los pequeños. Estos últimos, tanto de Paipa como de Sotaquirá, se organizaron entonces en la Asociación de Productores de Queso Paipa (Asoqueso), a la que igualmente se unieron fabricantes



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 | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

únicamente de leche quienes incursionaron en el mercado quesero. Los objetivos de dicha organización son: agrupar a quienes se dedican a este oficio en ambos municipios; mejorar su vida; asegurar las condiciones sanitarias del alimento y garantizar así su alta calidad; promover su consumo y comercialización; abrir nuevos mercados y contribuir al desarrollo de la actividad económica de la región (Alcaldía de Paipa, 2009).

Ahora bien, respecto a la denominación de Paipa existen, de igual modo, distintas hipótesis. Estas se derivan del mercado, la tradición, la producción y el mismo lugar, como también del ambiente predominante en este –el aire, la salinidad, el agua– que ha otorgado características organolépticas particulares al queso. No obstante, al indagar en esta cuestión y, necesariamente, abordarla desde una perspectiva histórica, resulta desafiante entregar datos exactos, pues se trata de un alimento cuyo desarrollo ha correspondido a un proceso social dinámico y con múltiples variables intervinientes, lo cual dificulta cualquier intento de precisión.

Aun así, los relatos campesinos apuntan hacia contextos que determinan la identificación social del producto más allá del nombre oficial etiquetado mediante la denominación de origen. Es posible plantear un reconocimiento en principio turístico propiciado por un factor exógeno, como son los viajeros que visitan la región y solicitan un queso proveniente de Paipa. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) propone otra reflexión al asegurar que, si bien el producto se elabora artesanalmente en veredas de Paipa y Sotaquirá, el punto de encuentro por excelencia para su comercialización es la plaza de mercado del primer municipio, donde se reúnen productores, intermediarios y compradores.

Una pregunta más de relevancia es: ¿cómo reconoció la gastronomía al queso Paipa? Sobre este particular cabe citar a Gómez (2013, p. 26): “en diciembre de 1982 se realizó el primer concurso nacional de queso y se otorgó el primer lugar al queso Paipa elaborado por Lácteos Cartagena”. Esta distinción valoró su sabor, textura, aroma y presentación. Leonardo Mayorga) hace referencia a otro concurso en que participó y cuyos jurados, entre quienes se contaban un sacerdote italiano y un profesor de la UPTC, le concedieron un premio –aunque

al final se lo “embolataron”– al mejor producto. Leonardo, quien elabora quesos de media y hasta una arroba, cuenta:

me pusieron a hacer un queso de doce libras y tenerlo yo un mes, al mes lavarlo y entregarlo limpiquito y mándelo allá y en Paipa lo recogían (...) allá descubrieron que el único queso que sí tuvo el mes fue el de acá, porque los otros los hacían quince días antes (...) [luego] llevaron un queso y lo dejaron dos meses, entre el 28 de julio y el 28 de septiembre, y así los mandé y vieron que de pronto ese queso puede ser exportado para otro país, pero que toca pequeño, que grande no (comunicación personal, octubre 21 de 2019).

Las versiones sobre este certamen no son precisas, pero puede inferirse que ambos eventos sirvieron para llamar la atención hacia el reconocimiento de la producción de un queso madurado, característica sustancial de la variedad Paipa.



Figura 26. Queso artesanal

Fuente: equipo de investigación (casa de Leonardo Mayorga, diciembre 19 de 2019)

Luego, la mirada se dirige a la convocatoria lanzada por la Superintendencia de Industria y Comercio en 2009, en la que conjuntamente con el Instituto Colombiano de Normas Técnicas (Icontec), el queso Paipa fue escogido entre 10 productos, destacados como los más sobresalientes con miras a conferirles la denominación de origen. Así, este alimento inició dicho proceso que apuntó a proteger la zona geográfica de Paipa y el valle de Sotaquirá, donde se elabora,

frente a otras variedades de queso en otras regiones de Colombia (Ochoa, 2012).

El queso Paipa y la denominación de origen

Este proceso contempló varias etapas. Inicialmente, se acordaron convenios con OVOP (One Ville One Product), movimiento de apoyo y fomento a iniciativas de desarrollo local surgido en Japón en la década de los sesenta, cuyo objetivo central es promover el trabajo con comunidades a través de la potencialización de un producto. El proyecto desarrollado bajo este enfoque se basó en las productores y sus entornos productivos, de modo que las actividades buscaron mejorar su calidad de vida y convertirlos en actores centrales activos en su propio territorio¹⁹.

Una segunda etapa consistió en la alianza entre Colombia y la Agencia Japonesa de Cooperación Internacional (JICA). Luego se lanzó la convocatoria para un concurso orientado a identificar bienes con potencial para impulsar desarrollo local. Entre las 273 propuestas presentadas se seleccionaron 12, una de las cuales fue el queso Paipa, “como producto alimentario artesanal” (Gómez, 2013). Un personaje clave en este proceso fue Rodrigo Vásquez, quien resultó elegido para socializar este alimento y recibir una capacitación que luego replicaría con los productores. Durante 18 meses estuvo en Japón como representante de estos.

Adicionalmente, se dio la escogencia de este queso entre los 10 productos de reconocimiento nacional (Ochoa, 2012). Desde entonces, se le ha valorado como expresión de una tradición intergeneracional con valor cultural y patrimonial.

Una recomendación durante el recorrido hacia la denominación de origen fue crear una asociación con los campesinos dedicados al oficio. Surgió entonces Asoqueso, con su orientación hacia quienes hablan de tradición en la producción quesera y la practican. No obstante, esta agrupación ha terminado operando con un carácter ambivalente: por

19 Así se explica en los documentos referidos a la denominación de origen que reposan en el Archivo Municipal de Paipa, específicamente en una carpeta sobre el tema de la cual se consultaron los folios 1 a 57.



una parte, proyecta el producto en el ámbito nacional e internacional, pero por otra, ha limitado el trabajo de algunos productores pues aunque sus procesos sean artesanales, quedan por fuera de ella.

Posteriormente se creó la Cooperativa multiactiva de pequeños productores agropecuarios de Paipa (Agrolac). Con la finalidad primaria de afianzar la comercialización, esta organización ha pretendido eliminar o restarle importancia a la figura del intermediario mediante la articulación entre quienes producen leche y quienes elaboran queso en pequeña escala. Uno de sus planes ha sido construir una planta donde los primeros lleven su producto y los segundos procesen esta materia prima para preparar el alimento. Según J. J. Ocampo (comunicación personal, septiembre 20 de 2019), la iniciativa se ha visto como una forma de fortalecer el campo y el empleo y evitar la migración a las ciudades.

John García, desde la experiencia de su grupo familiar, destaca algunas ventajas de la membresía a este colectivo:

Con el paso de los años, se retomó la tradición lechera en la familia y nosotros vendimos la leche a empresas, a empresas grandes que nos compraban la leche, a Algarra, a Alpina. Pero ante los problemas de comercialización del producto y la inquietud que nació, decidimos vincularnos a una Cooperativa, la Cooperativa Agrolac del municipio de Paipa, con el fin de lograr que el pequeño productor tuviera una mejor compensación en su producto. Había personas que vendían la leche aquí alrededor de los 700 pesos. Hoy tenemos personas, de esas que vendían la leche a 700, las tenemos entre 950 y 1000 pesos por litro. Esto ha mejorado la calidad de vida de nuestros asociados y es en esta forma en la que nosotros nos vinculamos a este proceso para apoyarnos, para trabajar en equipo, para hacer mejoramientos en la producción, pero también en la calidad de la leche para tener un queso de mejor calidad, un producto que sea auto sostenible en el mercado (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

La denominación de origen también definió características particulares del queso Paipa. Una de ellas fue la delimitación geográfica de la zona productora, lo cual fijó los límites del territorio donde se encuentran



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

los elementos que le confieren cualidades únicas. Asimismo, se especificaron las propiedades físicoquímicas de la leche cuyo uso es conveniente en la preparación, al igual que los factores ambientales influyentes en la calidad del producto, como son la temperatura, la precipitación, los minerales de suelos y pastos (Susa y Triviño, 2018). Se procuró, a su vez, establecer a manera de receta los parámetros para la producción artesanal en lo referente a tiempos de cuajado, escurrido, amasado, prensado y maduración, como se dejó consignado en el manual editado por ICTA (1988).

Otro efecto de la denominación de origen ha sido el intento por estandarizar las etapas de preparación en una secuencia uniforme: acopio de materias primas (principalmente leche), filtrado, destilado, recolección de la cuajada, amasado, preprensado, prensado, modelado, desprensado y maduración (Robayo y Pachón, 2013). Esta homogeneización, enmarcada en políticas higienistas y de salubridad cuya observancia se ha tornado prácticamente ineludible tras el reconocimiento, acarrea el riesgo de alterar el oficio tradicional y, en consecuencia, enrarecer los contextos de producción y la naturaleza misma del queso. Este trabajo tiene como base fundamental los saberes heredados de generaciones anteriores. Así, para lograr la calidad óptima del producto final, a lo largo de su elaboración confluyen prácticas sedimentadas que recogen una cultura ancestral y le prodigan sus exclusivas cualidades. Por ende, el tiempo de amasado, el prensado y el punto de cuajo, para mencionar momentos determinados por el conocimiento personal, son estimados y modificados por los campesinos de acuerdo con su comprensión del proceso, la cual se cimienta en experiencias propias y en las recibidas de sus antepasados. Frente a esto, directrices unificadas con un aire modernizante y de institucionalización pueden sentirse ajenas y no siempre aplicables.

Cambios en la producción: tensiones entre tradición y modernización

La implementación de técnicas industriales en la producción artesanal ha traído cambios, tensiones y conflictividad entre dos tipos de economía: la mercantil y la tradicional o de intercambio simbólico



(Barbero, 1981). La primera se refiere al valor como mercancía, regulado por las relaciones de oferta y demanda; en la segunda, el objeto adquiere un significado más cultural, acorde con las lógicas de los grupos sociales y se asocia con lo popular, los rituales y la emotividad.

Las rutinas de la elaboración artesanal de queso, su planificación y organización, pueden enmarcarse en la economía tradicional. Inmersas en la cotidianidad familiar, perfilan patrones en el ejercicio de una actividad social constante y fortalecen la construcción identitaria hacia valores culturales y el territorio. En palabras de Edward Burnett Tylor (1975), el hábito se reconoce como parte del quehacer del hombre en la naturaleza. En esas ocupaciones diarias se manejan nociones temporales autónomas, según sean los plazos que los campesinos consideran necesarios para lograr una calidad idónea en sus productos. El tiempo en las tradiciones, discurre Elías (1994), establece un orden social.

Esas rutinas, con sus tiempos y valores particulares, se han visto enfrentadas a la disyuntiva de reconvertirse y mezclarse con una producción de carácter industrial, o bien ceder ante esta. Tal fenómeno pone en primer plano el concepto de culturas híbridas planteado por García Canclini (1989), en la medida que corresponde a un cruce sociocultural cuyo resultado visible es la forzosa articulación entre una economía tradicional enlazada con lo simbólico y otra de carácter mercantil regulada por variables económicas. Claro está que prima la transformación de la primera para adaptarse a regulaciones de higienización con un trasfondo en dinámicas de mercado propias de la segunda. Se reproduce así una contradicción de la modernidad que puede conducir a la desterritorialización de los lugares del oficio artesanal, el desdibujamiento del sentido de identidad inmerso en este y la eclosión o el acentuamiento de fricciones.

Como se ha insistido, la preparación de queso artesanal implica el trabajo de varios actores que a través de la cooperación realizan el alimento para el consumo. No obstante, tal proceso ha entrado en una tensión permanente con las nuevas formas de elaboración derivadas de políticas y tecnologías respaldadas por el Invima. En este contexto, los



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

campesinos deben cumplir una normatividad para recibir el certificado de control sanitario entregado por dicha entidad. Entre otras exigencias se encuentran: es obligatorio pasteurizar la leche, pues si está cruda, según se argumenta, posee una considerable carga de bacterias; se debe evitar recogerla en los botellones de barro llamados pimpinas; se desestima el uso de esteras e implementos de madera o palo y en su lugar, han de usarse los de acero inoxidable; es preciso tramitar el registro sanitario con logotipos.

Luz Marina Patarroyo, quien también lamenta la incorporación de aditivos químicos a las variedades doble crema, *mozzarella* y pera, al igual que a las panelitas, un producto derivado, explica las contrariedades que ha tenido ante la aplicación de estos requisitos:

Cuando llegaba el Invima almacenaban los quesos y tocaba ir a recogerlos y traerlos, y que si no era pasteurizado que no; además yo tuve que ir a sacar el registro sanitario, yo tengo registro sanitario. Otro caso, que si no era con logotipos tampoco nos dejaban vender, que si no era ya a lo último con las bolsas ya marcadas tampoco nos dejaban vender, pasteurizado tampoco (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Resulta inocultable que las medidas han entrado en contravía con las prácticas de antaño. Por consiguiente, ante el temor de no cumplirlas y, en consecuencia, ser sancionadas, muchas personas han decidido abandonar el oficio. Esto ocurre en una región donde por tradición, este trabajo ha sido una base primaria del sostenimiento familiar. Los cambios comenzaron alrededor de 25 años atrás y con el tiempo, los puntos a los que deben acogerse los pequeños productores caseros se han incrementado. Para Omar (comunicación personal, agosto 19 de 2021), las directrices de sanidad o biopoder han tenido, por lo tanto, una incidencia directa en el hecho de que el producto artesanal del campo prácticamente esté extinguiéndose, a la par con sus rutinas productivas.

Ejemplo ilustrativo de estas tensiones es la pasteurización. Los quesos Vargas y Paipa se preparan con leche fresca, cruda, sin descremar y, de acuerdo con lo recomendado por los productores, sin pasteurizar, pues

este procedimiento elimina las bacterias benéficas para la conservación, “las que hacen que al momento de empezar a hacer el escurrido de la cuajada, pues queden y hagan como una ligera fermentación en el queso, que le da sabor, textura y estructura, con la pasteurización se eliminan una cantidad de bacterias, lógicamente que se eliminan las que se transmiten pero también se eliminan las que hacen que el queso sea agradable” (Omar, comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Adicionalmente, desde la perspectiva de los campesinos, la elaboración con leche pasteurizada ha alterado el sabor del producto y afectado el escurrido de la cuajada, pues el suero arrastra parte de esta al salir. Esto ha generado otra dificultad para quienes proveen queso a las empresas fabricantes de arepas, según señala Luz Marina Patarroyo:

Dimos la fuerza de hacer el queso pasteurizado pero ese queso, no, no, no, ni se dejaba escurrir así, no sirve para la arepa, esas arepas que vimos hacer allá eran con queso pasteurizado, pero se sale el suero, toda el agua por todo lado, mientras que el queso campesino, él no se sale el suero por ningún lado de la arepa. Y el sabor, sí, el sabor es súper súper cambiado del queso campesino al pasteurizado (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

El empaque ha sido otro elemento modificado. En la memoria permanecen las imágenes de padres y abuelos envolviendo el queso en hojas de rea, forma inveterada de empacarlo y conservarlo que ha sido reemplazada por la bolsa plástica, el empaque al vacío y la refrigeración. No obstante, al refrigerarse, el tipo Paipa pierde propiedades necesarias para su maduración, razón por la cual se sugiere a los compradores retirar la envoltura, una vez lleguen a sus destinos, y ubicar el producto en un sitio donde reciba corrientes de aire y siga madurando.

Los campesinos han sido afectados por estas regulaciones y transformaciones. En el Pantano de Vargas, reconocida región productora, por lo general todos los miembros de una familia participaban en la elaboración quesera y conformaban fábricas caseras donde se empleaban métodos artesanales. Luego de las normas del Invima, cuenta Omar (comunicación personal, agosto 19 de 2021),



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

muchas de estas personas se han visto forzadas a retirarse del oficio ante las numerosas exigencias y en varios casos, debido a la carencia de recursos económicos para cumplirlas. Tras la expedición de los decretos 616 y 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, reglamentarios de la producción, el traslado y consumo de leche, empezó a ejercerse un fuerte control sobre los procesos de los productores tradicionales, quienes controvirtieron tal situación y para vender los alimentos que elaboraban, acudían al mercado de forma clandestina y llevaban los quesos a compradores de Duitama. Si se les descubría comercializando por fuera del marco normativo, eran multados y su mercancía decomisada.

Toda persona que desee producir queso debe ceñirse a los siguientes parámetros de salubridad implementados por el Invima:

- *Instalaciones físicas.* Accesos independientes, aislamiento, independencia y señalización, según normas internacionales.
- *Instalaciones sanitarias.* Adecuación e higiene de sitios destinados al personal.
- *Personal manipulador de alimentos.* Prácticas higiénicas, medidas de protección y capacitación de los empleados.
- *Condiciones de saneamiento.* Calidad y abastecimiento de agua, manejo de residuos líquidos y sólidos, tratamiento de plagas y desinfección de utensilios.
- *Condiciones de proceso y fabricación.* Uso de equipos y utensilios durante los procesos, almacenamiento del producto y condiciones de transporte.
- *Salud ocupacional.* Dotación y protección de seguridad industrial.
- *Aseguramiento y control de calidad.* Documentación y procesos de laboratorio (citado por Alonso, 2015, p. 24).

Algunas de estas especificaciones técnicas se oponen a la producción tradicional y resultan complejas para las comunidades rurales. Por ejemplo, el uso de equipos y herramientas diferentes a las artesanales se entiende como una desnaturalización del proceso, pues en ocasiones altera las características organolépticas de los productos como lo refiere Luis Sandoval (comunicación personal, febrero 14 de 2020):

“lo que nosotros pensamos y hemos estudiado es que, al tecnificar el queso, este pierde su esencia, sus olores, sus sabores”.

El cambio de materiales, utensilios y espacios físicos genera un significativo impacto en las etapas habituales del proceso. Para citar un caso, la sustitución de estantes de madera por otros de acero inoxidable repercute en la extracción natural de la grasa y la humedad del queso, función cumplida por el elemento vegetal cuando es de un tipo neutro que no afecta el sabor, la consistencia o el olor. Luis Sandoval, a su vez, reconoce con algo de añoranza que la cocina –lugar de preparación por excelencia– se ha modificado con la intención de tecnificar la producción. En definitiva, aunque se han entablado conversaciones para tratar de conciliar, persisten las discusiones y controversias en torno a esta realidad:

Cuando se dio el revuelo de que ya no se podía comprar queso campesino, sino todo el queso debía ser procesado, el ministro de Agricultura casi nos saca (...) que teníamos que comprar máquinas para ordeñar las vacas y yo dije, pues nos tocará vender las vacas para poder comprar esas máquinas y luego, ¿qué vamos a ordeñar? Si no nos dejaban trabajar artesanalmente, lo que es el campo, lo que es lo nativo, entonces, ¡graves! En ese tiempo [2006] decidimos vender la leche al carro lechero y tampoco la recibieron porque en el pueblo no nos dejaban venderla. Ahí nos quedamos, inclusive a nosotros nos tocaba tomar leche de bolsa porque dizque la leche de nuestras vacas era dañosa. ¿Dañosa? Nuestros abuelos nos enseñaron a hervirla y así criamos a nuestros hijos (María Helena Monroy, comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

Conclusiones

Paipa cuenta con una diversidad de quesos reflejada en aromas, formas y texturas, como son la frescura del tipo campesino, la elasticidad del pera y la madurez del Paipa. A través de tal variedad también se descubren conexiones interculturales en la producción de este producto lácteo. De hecho, su preparación revela un amplio panorama con rasgos comunes, como son el esfuerzo que implica

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

adquirir la materia prima y los significados sociales y culturales otorgados por los habitantes de la región a esta tradición.

Para lograr una óptima calidad del queso Paipa, en su elaboración confluyen prácticas únicas que recogen las tradiciones y la cultura ancestral de los productores. Se le otorgan así características particulares, pues se derivan de momentos, percepciones y sensorialidades que solo determinan quienes han recibido las experiencias de sus antepasados en relación, por ejemplo, con el punto de cuajo o los tiempos de amasado, cortado, escurrido y prensado. Al generarse una conexión especial con el producto, se logra sabor, color y aroma exclusivos, aunque el proceso de preparación sea similar al de otras variedades.

En los saberes tradicionales se percibe que los tiempos tienen un significado trascendente al puramente cronológico. Por tal razón, las recetas no siempre son aplicables en la preparación del queso, pues más allá de estas instrucciones generalizadas están las experiencias y los conocimientos que han transitado de una generación a otra y se basan, además de las nociones temporales propias, en las características y condiciones de la leche, el tipo y la cantidad de cuajo, la forma de mezclarlo, la medida de la sal y su incorporación en la cuajada. Respecto a esta última, se conecta directamente con el productor en un momento de gran importancia como es el amasado, cuando el calor suministrado por las manos le da unas cualidades singulares que incluso inciden en la maduración y el sabor. Ligados a estos elementos humanos están los ambientales (clima, temperatura, agua, vegetación) también de influencia en las particularidades de cada variedad.

Las políticas de sanidad alimentaria han ido en contravía de las tradiciones. Al desconocer las especificidades en la producción y pretender estandarizar los procesos, han causado en algunos casos la alteración de sabores, aromas y texturas; en otros, los alimentos elaborados no responden a las cualidades esperadas y acostumbradas en la preparación artesanal, como sucede con los quesos hechos a partir de leche pasteurizada.

Referencias bibliográficas

Alcaldía de Paipa (2009). *Formulario presentado para la denominación de origen*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 53 - 57). Archivo municipal.

Armenteros, M., Hernández, R. y Silvera, K. (2020). Caracterización integral de la cadena de producción láctea en cuatro provincias de Cuba. Factores intrínsecos y aprendizajes del estudio. *Revista de Salud Animal*, 42(3), 1-10.

Barbero, J. (1981). Prácticas de comunicación en la cultura popular: mercados, plazas, cementerios y espacios de ocio. En M. Simpson (Ed.). *Comunicación alternativa y cambio social* (pp. 35-52). Universidad Nacional Autónoma de México.

Berger, P. y Luhmann, T. (2003). *La construcción social de la realidad*. Amorrortu Editores.

Bessièrre, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.

Bonet, B., Dalmau, J., Gil, I., Gil, P., Juárez, M., Matía, P. y Ortega, M. (2015). *Leche, nata, mantequilla y otros productos lácteos*. Federación Nacional de Industrias Lácteas. [docplayer.es/3065016-Leche-nata-mantequilla-y-otros-productos-lacteos.html](https://www.docplayer.es/3065016-Leche-nata-mantequilla-y-otros-productos-lacteos.html)

Caballero, L. A. y Portilla, M. C. (2009). Influencia de la materia grasa y la acidez de la leche sobre las características físico-químicas del queso pera tipo Chitaga. *Bistua: Revista de la Facultad de Ciencias Básicas*, 7(2). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90312180002>

Chartier, R. (2012). Epílogo: la historia cultural entre tradiciones y globalización. En P. Poirrier (Ed.). *La Historia cultural. ¿Un giro historiográfico mundial?* (pp. 245- 252). Universidad de Valencia.



- Cruz, A. y Rodríguez, L. (2006). Evaluación de la flora microbiana en queso Paipa durante su periodo de maduración [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Delgado, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 26(1), 83-108.
- Díaz, M., García, M., Jiménez, J. y Villanueva, A. (2016). Inocuidad en alimentos tradicionales: el queso de Pro de Balacán como un caso de estudio. *Revista Estudios Sociales*, 47, 89-111.
- Domínguez, A., Villanueva, A., Arriaga, C. y Espinosa, A. (2011). Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. *Revista Estudios Sociales*, 19(38), 73-109.
- Elías, N. (2012). *Sobre el tiempo*. Fondo de Cultura Económica.
- Elías, N. (1994). *Teoría del símbolo: un ensayo de antropología cultural*. Península.
- García Canclini, N. (1989). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.
- García, O. y Ochoa, M. (1987). *Procesamiento de kumis y yogurt: preparación de yogurt. Cartilla 2*. Servicio Nacional de Aprendizaje.
- Gauna, A. (2005). *Elaboración de quesos de pasta semi con ojos*. Instituto Nacional de Tecnología Industrial.
- Gómez, E. (2013). *La industria de queso Paipa: un recurso de desarrollo local en los municipios de Paipa y Sotaquirá del departamento de Boyacá en Colombia* [Trabajo de grado de Máster, Universidad de Huelva].

Grass, J., Sánchez, J. y Altamirano, J. (2015). Análisis de redes de la producción de tres quesos mexicanos genuinos. *Estudios Sociales*, 23(45), 185-212.

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos [ICTA]. (1988). *Manual de elaboración del queso Paipa*. Universidad Nacional de Colombia. <https://1library.co/document/zlgm906y-manual-de-elaboracion-del-queso-paipa.html>

Londoño, J. (2011, 6 de diciembre). *Resolución 70802, expediente 09 148871*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 249 - 254), Archivo Municipal de Paipa, Boyacá, Colombia.

López, R., Becerra, M. y Borrás, L. (2018). Caracterización físicoquímica y microbiológica del lactosuero del queso Paipa. *Revista Ciencia y Agricultura*, 15(2), 99-106.

Lozada, W. (2016). *Estudio de factibilidad para la creación de una fábrica de queso Paipa y queso campesino para lácteos Campo Real en Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].

Neira, E. y De Silvestri, J. (2005). *Análisis de la calidad higiénica en la producción del queso Paipa desde el ordeño hasta la maduración, en el municipio de Paipa, Boyacá* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad de La Salle].

Niño, Y. (1985). *Inventario y desarrollo de la tecnología de productos lácteos campesinos en Colombia. Manual de elaboración del queso Paipa*. Universidad Nacional de Colombia.

Martínez, C., Cotera, J. y Abad, J. (2012). Características de la producción y comercialización de leche bovina en sistemas de doble propósito en Dobladero, Veracruz. *Revista Mexicana de Agronegocios*, (30), 816-824.

Morr, C. V. (1989). Beneficial and adverse effects of water-protein interactions in selected dairy products. *Journal of Dairy Science*, 72(2), 575-580.



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 | Liliba Carolina Pinzón Camargo

- Mullen, S. (2018). La ciencia del queso. *ChemMatters*. <https://www.acs.org/content/dam/acsorg/education/resources/highschool/chemmatters/issues/2017-2018/December2017/cheese-article-spanish.pdf?logActivity=true>
- Ochoa, A. (2012). *Propuesta gastronómica típica para el municipio de Paipa, como dinamizador del patrimonio inmaterial a partir del producto queso Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Ramos, G. (2013). Alimentación e identidad territorial en la producción de queso Idiazabal. *Lurralde: Investigación y espacio*, (36), 15-30.
- Robayo, A. M. y Pachón, F. A. (2013). Caracterización de la cadena de los quesos Paipa y campesino en el marco del programa mercados campesinos: dos estudios de caso. *Revista de medicina veterinaria y zootecnia*, 3(60), 196-212.
- Susa, M. y Triviño, N. (2018). *Diseño de una ruta turística del queso Paipa, producto con denominación de origen del municipio de Paipa, Boyacá* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Externado de Colombia].
- Tylor, E. B. (1975). *El concepto de cultura: textos fundamentales*. Anagrama.

