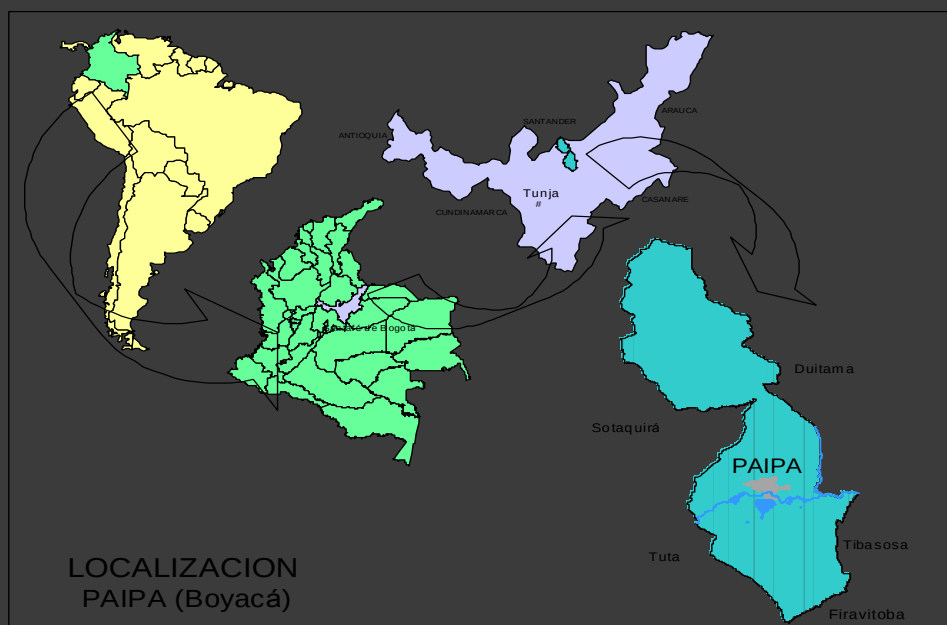


PAIPA CAPITAL TURISTICA DE BOYACA



PAIPA SE ENCUENTRA UBICADA AL NORESTE DEL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, EN LA PROVINCIA DEL TUNDAMA A 2525 MSNM, DISTA 184 KM DE BOGOTÁ Y 45 KM DE TUNJA, TEMPERATURA PROMEDIO DE 16°C, EXTENSIÓN DE 424 KM², 409 AÑOS DE FUNDACIÓN HISPÁNICA.

PAIPA, UN DESTINO:



TERMAL



HISTORICO



DEPORTIVO



CULTURAL



Y DE NEGOCIOS



DENOMINACION DE ORIGEN

RESOLUCIÓN N° 0070802 DEL 6 DE DICIEMBRE DE
2011 - SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y
COMERCIO



CABA DE LA FABRICA QUESOS PAIPA FACTORY

EL QUESO PAIPA ES UN PRODUCTO FABRICADO DE MANERA ARTESANAL ELABORADO EN LA TRADICIÓN Y EL SABER HACER DE LAS FAMILIAS DE LA ZONA GEOGRÁFICA QUE COMPRENDE LOS MUNICIPIOS DE PAIPA, Y SOTAQUIRÁ, QUE FABRICAN QUESO DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX.

ES UN QUESO SEMIMADURADO REQUIERE DE 3 SEMANAS DE MADURACION PARA ALCANZAR LAS CARACTERISTICAS PROPIAS DE TEXTURA, COLOR, CORTEZA Y SABOR.

FABRICACION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS EN PAIPA



Además del queso Paipa, se fabrican quesos frescos especialmente doble crema y queso campesino.

También se elabora yogurt y kumis para consumir con los productos de amasijo

En la provincia del Tundama la fabricación de queso es una de las principales actividades productivas.

OTROS PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA GASTRONOMIA PAIPANA



ALMOJÁBANAS



PAN DE YUCA



COLACIONES Y
GALLETAS



MASATO DE ARROZ O DE
MAIZ



COMIDA TIPICA



*Identidad y Desarrollo
Competitivo del Sector
Gastronomía del
Municipio de Paipa*

**Mesa Sectorial de
Gastronomía - 2012**

● OBJETIVO

- Promover el desarrollo competitivo del sector gastronómico, implementando una oferta de productos diferenciados, de calidad, autóctonos y saludables, para generar valor agregado y promover el patrimonio culinario y agro-gastronómico local y regional.

● META

- Elaboración de un Menú: "PLATO PAIPANO" utilizando productos agropecuarios y agroindustriales locales y regionales ; y queso Paipa como ingrediente obligatorio.

ORGANIZACION

INICIATIVA: Secretaria de Desarrollo Económico y del Fondo Mixto de Promoción y Desarrollo Turístico CORTUPAIPA

CON EL APOYO DE la Cámara de Comercio de Duitama y la Escuela de Administración Turística y Hotelera de la U.P.T.C. sede Duitama crean la Mesa Técnica y convocan a los operadores del sector

SE PRESENTARON SIETE PROPUESTAS PARA ELEGIR EL PLATO PAIPANO



PRIMER TALLER DE
CREACIÓN DEL
PLATO PAIPANO

EVENTO FINAL
CALIFICACIÓN DE
LOS MENÚS
ESPECIALISTA
FRANCOIS
CORNELIS



CONFERENCIA
FINAL
MENU CON
IDENTIDAD

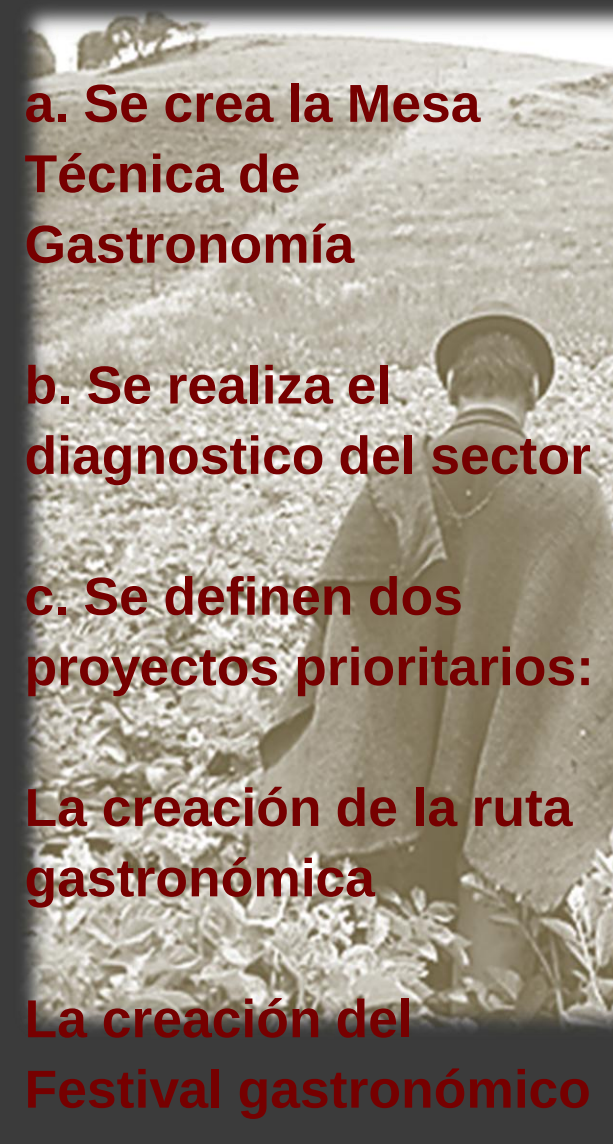
PRESENTACION DE LOS PLATOS



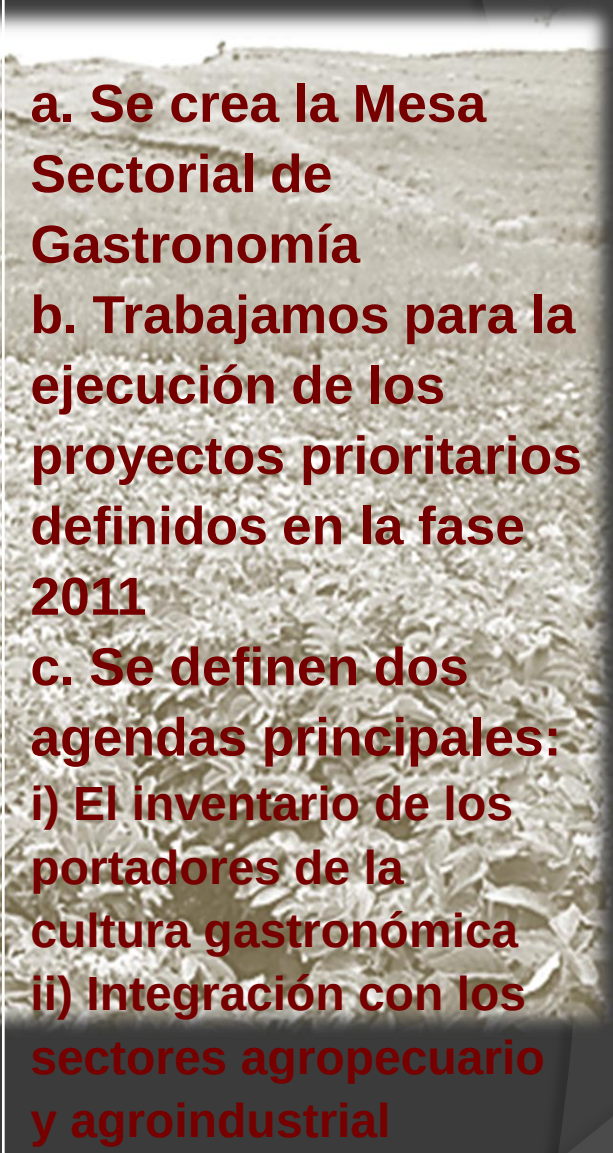
PRESENTACIÓN EVENTO FINAL - CLUB MILITAR
22 DE NOV-2011

CONCLUSIONES Y FASE 2012

PROYECTO PILOTO 2011

- 
- a. Se crea la Mesa Técnica de Gastronomía
 - b. Se realiza el diagnostico del sector
 - c. Se definen dos proyectos prioritarios:
 - La creación de la ruta gastronómica
 - La creación del Festival gastronómico

FASE 2012

- 
- a. Se crea la Mesa Sectorial de Gastronomía
 - b. Trabajamos para la ejecución de los proyectos prioritarios definidos en la fase 2011
 - c. Se definen dos agendas principales:
 - i) El inventario de los portadores de la cultura gastronómica
 - ii) Integración con los sectores agropecuario y agroindustrial



TALLERES DE GASTRONOMÍA Y VISITAS A
FABRICAS DE QUESO

LOS ESPERAMOS EN PAIPA

