



**Producción y comercialización de leche cruda en la Vereda Fonquetá de Chía:  
ensamblaje entre actores, prácticas y reglamentaciones.**

**Valentina Soler López**

**Universidad del Rosario**  
**Escuela de Ciencias Humanas**  
**Bogotá, Colombia**  
**2022**

**Producción y comercialización de leche cruda en la Vereda Fonquetá de Chía:  
ensamblaje entre actores, prácticas y reglamentaciones.**

**Presentada por:**

**Valentina Soler López**

Trabajo de grado para obtener el título de Antropóloga

**Dirigida por:**

**Stefan Pohl-Valero**

Escuela de Ciencias Humanas

Programa de Antropología

Universidad del Rosario

Bogotá, Colombia

2022

*Para todos aquellos que piensan que no lo lograrán pero que a  
pesar de todo lo siguen intentando.*

*Todo lo bueno tarda...*

*(AZ)*

## **Agradecimientos**

Mucho antes de terminar la tesis, estuve esperando y planeando las palabras exactas para los agradecimientos. Ahora que es momento, mi mente solo está en blanco y parece mentira que llegué hasta aquí. Este camino hubiese sido imposible sin todas las personas que creyeron en mí. Por eso, quiero agradecer a mi mamá y mi papá por apoyarme en cada momento -incluso en todas aquellas veces que pensé en renunciar- y por siempre confiar en que lo lograría. A mi director Stefan por escucharme, tener paciencia e incluso llamarme la atención cuando sentía que quería comenzar de nuevo y botar todo a la basura. También quiero agradecer a Héctor García porque no solo fue uno de los mejores profesores que tuve en el pregrado, sino también porque me acompañó al inicio de este proceso y me animó a realizarlo.

A todos los productores y comercializadores de leche de la vereda Fonquetá, especialmente a la señora Agustina, la señora Merceditas y la señora Ester que amablemente me abrieron las puertas de sus casas y permitieron que las acompañara en sus dinámicas cotidianas. Quiero agradecer también a Fernando Quevedo, funcionario de la Alcaldía de Chía de la Secretaría de Desarrollo Económico, que siempre estuvo dispuesto a ayudarme y a responder todas mis preguntas.

Por último, y no menos importante, quiero agradecer a todas mis amigas y amigos que estuvieron presentes en el proceso. A mi hermana Paula por siempre estar ahí, apoyándome y reconociendo todo aquello de lo que era capaz. A Vale por estar constantemente, afirmar que lo lograría y por salir conmigo cada vez que la tesis me consumía. A Pau por escuchar todas mis alegrías y tristezas, a Guto, Caro y Yolima por acompañarme. A Alejandra por escuchar todas mis quejas, por responder todas mis preguntas y por las tardes místicas en su casa que me daban ánimo para seguir. A Álvaro por escucharme y a Nina porque en la lejanía siempre nos apoyamos mutuamente.

## Índice

<b>Introducción.....</b>	<b>6</b>
Estado del arte.....	10
Marco teórico.....	13
Metodología.....	19
<ul style="list-style-type: none"><li>● Tesis en medio de la pandemia.</li><li>● Posición en campo.</li></ul>	
Los capítulos.....	23
<b>Capítulo 1. Asociaciones, resistencias y tensiones: el ensamblaje en la producción de leche cruda.....</b>	<b>25</b>
Antes de la leche está la vaca: la dependencia económica de los pequeños productores.....	25
Entre el ordeño y la reglamentación de la leche: tradición, homogeneización y resistencia cotidiana.....	30
Articulando la realidad de los pequeños productores y las entidades oficiales.....	39
La ambivalencia de las entidades oficiales: el proceso de urbanización en Chía y la amenaza constante hacia los productores.....	46
<b>Capítulo 2. Relaciones económicas híbridas: las prácticas, reglamentaciones y los actores alrededor de la comercialización de la leche en la vereda Fonquetá de Chía.....</b>	<b>51</b>
Cercanía entre producción y consumo: las prácticas “informales” y la venta de leche cruda para consumo directo.....	51
Lazos de solidaridad y relaciones familiares: distribución de leche cruda en la vereda Fonquetá.....	55
La recolección de la leche: tensiones entre intermediarios y productores.....	63
<b>Conclusiones.....</b>	<b>69</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>72</b>

## Introducción

Eran las siete de la mañana, me puse ropa cómoda, tenis y el tapabocas para salir a trotar. El clima estaba frío y las calles vacías, pues solo era posible salir a realizar ejercicio durante una hora o visitar el centro de Chía con el famoso pico y cédula. El paisaje era el mismo de siempre: los conjuntos, las casas, varios lotes llenos de pasto y una que otra vaca. Ese día en particular me fijé en algunas botellas plásticas regadas por el piso, posicionadas al lado de las vacas. Yo pensaba que esas botellas guardaban la leche, pero con experiencia posterior en campo me di cuenta que son para el agua de los animales. Un poco perdida con la elección de tesis, sentí curiosidad por el trayecto que tiene la leche desde su producción hasta su consumo. Con esa idea en la cabeza, me arriesgué a contactar a una vecina que siempre nos vende cuajadas: la señora Merceditas. Le mencioné que estaba en proceso de tesis y que tenía mucho interés en conocer la producción y comercialización de leche. “O sea, lo que usted quiere es ver cómo se ordeñan las vacas”. Lo dijo con un tono que simplificaba mi petición -Sí, señora. (Notas de campo, Agosto, 2020).

Quedamos de encontrarnos el domingo a las 6:30 de la mañana al frente de la finca de Los Galpones -se llama así porque antes el lugar era un criadero de gallinas, fue erradicado por la molestia que representaba para la comunidad pues había muchas moscas alrededor de la vereda- (Notas de campo, Agosto, 2020). Después de esperar unos minutos a que llegara, entramos al terreno donde residían sus vacas. Mientras que la señora Merceditas llevaba en su bicicleta una cantina llena de agua tibia para lavar la ubre de las vacas y un balde para la leche que salía del ordeño manual<sup>1</sup>, yo solo traía conmigo la libreta de campo. Traté de ayudarla con algunos utensilios, pero se negó porque prefería realizar su oficio sin apoyo externo pues “*yo prefiero hacerlo sola porque si alguien me ayuda, luego me acostumbro y prefiero no depender de la gente,*”, me decía. Al llegar donde una de las vacas, la señora Merceditas bajó el balde y la cantina, amarró las patas del animal y se sentó en el balde.

Antes de ordeñar lavó la ubre, tomó los pezones con sus dos manos y con movimientos constantes sacó la leche. Casi terminando el ordeño, la vaca decidió hacer popó y salpicó un poco el pasto que estaba cerca al balde lleno de leche, la señora Merceditas se molestó y regañó al animal “*usted si jode*” decía. Después de dos horas de recorrer el campo, ordeñar dos vacas más y recoger la leche, nos dispusimos a salir del inmenso lote lleno de zanjas. Lo que yo

---

<sup>1</sup> El ordeño manual es aquel que realizan los productores con sus propias manos. Ellos oprimen directamente el pezón de la vaca por medio de movimientos simultáneos con el fin de sacar la leche. Estos no suelen tener ningún equipo de ordeño técnico que saca la leche por medio de pezoneras.

imaginaba es que Doña Mercedes vendería la leche a un “intermediario” que la llevaría a industrias lecheras cercanas a Chía como Parmalat, Alpina, Alquería o Colanta. Contrario a eso, la Señora Merceditas empacó la leche en botellas, algunas plásticas y otras de vidrio, la llevó a varios de sus clientes y esperó en su propia casa a que otros la comprarán. Incluso, un día que la acompañé a ordeñar en la tarde (pues ordeñar implica tener una jornada de trabajo en la mañana y otra en la tarde con el fin de que las vacas no sufran mastitis<sup>2</sup>), el señor Gerardo<sup>3</sup> -vecino de la vereda- llegó con su ollita para consumir la leche directamente.

Estas prácticas cotidianas en torno a la producción y venta de leche no parecían estar reñidas con las normativas oficiales actuales sobre este producto percedero. Sin embargo, “*la venta de leche cruda para consumo humano directo está prohibida, por eso nuestro objetivo es eliminar su comercialización*” me comentaba Luis Fernando Quevedo, agrónomo y funcionario de la Secretaría de Desarrollo Económico del Municipio. Según el Ministerio de Salud y Protección (2015), la leche es considerada como un alimento de alto riesgo en salud pública (tipo A), razón por la cual existen medidas legales que controlan su producción y comercialización. El principal decreto que las regula es el 616 de 2006, el cual estipula que los hatos -sitios destinados para el ordeño- deben tener un diseño, ubicación y mantenimiento que garantice el mínimo riesgo de contaminación. La leche ordeñada debe ser recogida y transportada a los centros de acopio que deben contar con laboratorios microbiológicos. Y las plantas de acopio deben enfriar la leche con el fin de eliminar sus componentes nocivos y evitar la comercialización de leche cruda para consumo humano directo. Desde la regulación, entonces, la producción y comercialización de leche en la vereda Fonquetá no cumplen con los requisitos estipulados.

Pero además de la normativa oficial, otros factores parecían incidir en las actividades productivas de doña Merceditas. Cada vez que la acompañaba a la finca de Los Galpones, observaba con curiosidad la única casa que estaba allí: la “casa modelo” para el futuro conjunto. Esa única casa pronto se multiplicaría y sacaría de allí las tres vacas de Doña Merceditas, por eso mencionaba un poco frustrada “*ya estoy empezando a buscar más pasto porque empezaron la construcción del conjunto*”. Además de la prohibición que existe alrededor de la producción

---

<sup>2</sup> La mastitis es una enfermedad que puede afectar a las vacas porque inflama la glándula mamaria como consecuencia de patógenos que penetran la glándula y causan una infección microbiana. Según los productores, la mastitis es ocasionada por la falta de ordeño y la acumulación de leche en la ubre. Esto entonces hace que la leche se espese como una cuajada y salga “podrida”.

<sup>3</sup> El señor Gerardo pasa todos los días por la leche porque trabaja en un colegio cercano al terreno donde residen las vacas y le queda fácil recogerla cuando la señora Merceditas termina su jornada.

y la venta de leche cruda, en Chía el sector agropecuario solo representa el 1% de la economía del municipio como consecuencia de la expansión urbana (Diagnóstico de Chía, 2014).

Chía es un municipio ubicado al centro del departamento de Cundinamarca y hace parte de la Provincia de Sabana Centro, limita al sur con Bogotá y se posiciona entre los cerros Orientales, los cerros de Majuy y La Valvanera. Se enmarca como un centro residencial y de servicios por su cercanía con la capital y ha venido transformando su carácter rural como resultado del proceso de urbanización (Contreras 2017; Zambrano y Saavedra, 2019). A finales del siglo pasado, hubo un acelerado crecimiento demográfico y una creciente urbanización en la Sabana de Bogotá como resultado del rebosamiento de la capital y el aumento de los cultivos de flores en el municipio. Esto incrementó la construcción de residencias y sustituyó las principales fuentes económicas de Chía. A pesar de que, según el Diagnóstico de Chía realizado por la Alcaldía de Chía (2016), “la actividad agropecuaria prácticamente ha desaparecido quedando tan solo la de los desarrollos agroindustriales de flores de exportación” (p.108), las prácticas agropecuarias en el municipio siguen vigentes como la producción y comercialización de leche cruda.

Doña Merceditas, Doña Ester, Doña Agustina y su esposo Don Horacio representan algunas de las personas que aún trabajan en la producción y comercialización de leche cruda a pequeña escala en la vereda Fonquetá de Chía. Desde que tienen memoria, los cuatro han vivido en el municipio y han trabajado con las vacas y con la leche; como la señora Ester afirma jocosamente “prácticamente yo nací entre las vacas” (Notas Soler, 2020). Los cuatro tienen entre seis y diez vacas en terrenos de arriendo que pronto se transformarán en casas o conjuntos residenciales. Con respecto a la comercialización, los cuatro lo hacen de forma distinta pues Doña Agustina y su esposo venden solo a sus familiares, Doña Merceditas tiene unos clientes fijos o unas “contratas”-como ella misma los llama- y Doña Ester vende a los intermediarios.

En principio, pensé que los productores de la vereda estaban resistiendo cotidianamente (Scott,2014) a los dos fenómenos mencionados anteriormente -la urbanización y los reglamentos oficiales- que amenazan su actividad económica principal. Esta resistencia se expresaba por medio de los comportamientos y las acciones cotidianas de los productores, por ejemplo, la decisión de vender y producir leche cruda para consumo directo pese a que es una práctica prohibida. Sin embargo, me di cuenta que no solo estaban resistiendo a los fenómenos que amenazan su actividad, sino que su realidad hace parte de un ensamblaje constituido por diferentes reglamentaciones, prácticas y actores heterogéneos que se articulan y, al mismo tiempo, entran en tensión con el objetivo de permitir el funcionamiento de la producción y comercialización de leche cruda. Tal como lo menciona Bruno Latour (2008) “un actor (...) no

es la fuente de una acción sino el blanco móvil de una enorme cantidad de entidades que convergen hacia él” (p.73), en este caso los productores hacen parte de una red más grande que define lo que son y permite el funcionamiento de sus prácticas.

Esta tesis busca analizar la configuración del ensamblaje de la producción y comercialización de leche cruda en la vereda Fonquetá de Chía. Este ensamblaje está constituido por las **reglamentaciones** que hay alrededor de la leche sobre la inocuidad del alimento y la urbanización de Chía, por los **actores oficiales/no oficiales** -consumidores, funcionarios de la Alcaldía, vacas- que inciden en la realidad de los pequeños productores en la vereda Fonquetá de Chía y por las **prácticas** mismas de los productores. De esa forma, la pregunta que guía este proyecto es ¿cómo se configura la producción y la comercialización de leche cruda en la vereda Fonquetá de Chía a partir de un ensamblaje compuesto por reglamentaciones de la inocuidad de la leche y la urbanización, prácticas de los pequeños productores y actores heterogéneos como la vaca, la UMATA, la Secretaría de Salud, los consumidores, los intermediarios y los mismos productores? Teniendo en cuenta que este ensamblaje tiene relación directa con los requisitos estipulados por el gobierno sobre la producción y comercialización de leche y la urbanización en Chía.

Para responder la pregunta, esta tesis tiene dos capítulos que se dividen en las prácticas, las contradicciones, las articulaciones, las reglamentaciones y los actores que hay alrededor de la producción y la comercialización de leche en la vereda Fonquetá. El argumento principal es que el ensamblaje de la producción y comercialización de leche en Chía permite que los pequeños productores vivan en una realidad híbrida que vincula elementos asociados con lo tradicional y con lo moderno y permite la coexistencia de diferentes economías. Esta hibridación se representa de dos formas: (i) La primera en la producción a partir de los saberes incorporados/heredados de los productores y la interiorización de diversas prácticas de higiene. (ii) Y la segunda en la comercialización por medio de las diferentes formas de economía que convergen en la venta de leche cruda en el municipio.

Antes de ahondar en la descripción general de los capítulos, se exponen las principales discusiones que existen alrededor de la alimentación, la producción/comercialización de la leche y de la urbanización con el fin de reconocer la diversidad de estudios existentes y la contribución que tiene esta tesis en aquella bibliografía. A su vez, se presentan los principales conceptos teóricos que guían esta investigación y la metodología que se utilizó a lo largo de la tesis. Por último, se presenta el orden de los capítulos. Cabe resaltar que, esta tesis se enmarca en una antropología de la alimentación porque analiza las condiciones materiales y simbólicas de la producción y comercialización de leche cruda (Mintz, 1996). Y a su vez, está inserta en

una antropología económica que cuestiona la economía capitalista como un modelo universal (Polanyi, 1957; Escobar, 2010) y analiza múltiples lógicas económicas (Godelier, 1996; Licona, 2013).

### **Estado del arte**

En el siguiente apartado se presenta literatura escrita desde la antropología de la alimentación, investigaciones sobre la leche y estudios que abordan la urbanización. En principio, se exponen los trabajos que se han escrito sobre la comercialización y producción de leche en Colombia, basados principalmente en perspectivas económicas, tecnológicas y sanitarias. Después se hace alusión a cómo desde la antropología se han abordado investigaciones sobre la comercialización/producción de diferentes alimentos y se hace énfasis en aquellos que se han centrado en nuevas ontologías y materialidades. En tercera instancia, se exponen los estudios sociales, históricos y antropológicos que han investigado diversos aspectos de la leche. Y, por último, se retoman algunos trabajos que exponen la incidencia de la urbanización en diferentes territorios “periféricos” y su eventual transformación.

En Colombia, las investigaciones sobre producción y comercialización de leche se han enfocado en los factores tecnológicos, sanitarios, higiénicos y ambientales que afectan la productividad y utilidad de la leche (Hollman, et.al., 2004; Calderon, García & Martínez, 2006). Específicamente, en la producción y comercialización de leche cruda para consumo humano directo, se han realizado estudios descriptivos sobre las características que existen alrededor de la cadena de leche cruda (Hernandez, Espinosa & Herrejon, 2006) especialmente en el acopio, comercialización y distribución (Chantré, et. al., 2014; Olivero, et al., 2011). A su vez, otras investigaciones han centrado su atención en la calidad de la leche cruda y los riesgos de su consumo humano directo (Arrieta, et al, 2011; Chamorro et al, 2010). Esto no solo evidencia la vigencia de producción/comercialización de leche cruda para consumo humano directo, también demuestra la falta de legislaciones que se ajusten a la realidad de la cadena de leche pues el 50% de la producción en Colombia es informal (Alfonso, 2017).

Uno de los principales enfoques sobre la producción, distribución y comercialización de alimentos ha sido el económico. Autores como Ciro y Miranda (2018), han descrito la cadena productiva del plátano en Arauca y han propuesto estrategias que garanticen su desarrollo y crecimiento. Sin embargo, desde la antropología se ha planteado una perspectiva sociocultural sobre la producción, distribución y consumo de los alimentos. Sidney Mintz (1996), uno de los pioneros en la antropología de la alimentación, expuso la importancia de analizar las condiciones materiales de producción en su estudio sobre la historia del desarrollo capitalismo

por medio del azúcar. Por eso, es un referente importante en esta tesis pues está centrada en las condiciones materiales de producción y comercialización de leche en la vereda Fonquetá de Chía. Otro estudio antropológico relacionado con las condiciones de producción de un alimento es el de Natalia Robledo (2008). La autora analiza la estandarización de la producción de panela en Colombia a través de los discursos neoliberales que afectan la producción panelera artesanal. Esta perspectiva demuestra que existe un afán por estandarizar la producción de los alimentos, un ejemplo de ello es la homogeneización de la producción y comercialización de leche en Colombia por medio de las normativas.

Por otro lado, algunos estudios sobre la producción, distribución y comercialización de un producto en Antropología están vinculados a las nuevas ontologías que cuestionan la posición privilegiada de los seres humanos en las investigaciones y proponen la coexistencia entre diferentes especies (humanas y no humanas). Por ejemplo, el de Anna Tsing (2015) sobre la producción, comercialización y consumo de hongos matsutake en Asia, Europa y América. Asimismo, la tesis de Mariana Carvajal (2019) que habla sobre las construcciones, tensiones, negociaciones y paradojas que surgen de la denominación de origen y el *terroir* como requerimientos para estandarizar la producción del Queso Paipa. La autora plantea que el queso es una sustancia inestable y que está insertado materialmente en diferentes mundos ecológicos, sociales y jurídicos. A pesar de que esta tesis no está centrada en lo que están inmersas en un ensamblaje compuesto por diversas entidades: reglamentaciones, prácticas y actores heterogéneos.

Desde las ciencias sociales, el tema de la leche ha tenido en las últimas décadas un creciente interés desde múltiples perspectivas. Estudios como los de Deborah Valenze (2011), Andrea S. Wiley (2016) y Melanie Dupuis (2002) investigan las dimensiones culturales, simbólicas, ambientales y políticas del sistema lechero en diferentes lugares del mundo y desde una perspectiva histórica. Dupuis (2002) presenta la historia de cómo la leche en Estados Unidos se convirtió en un alimento ideal para la dieta de las personas. Desde una perspectiva medioambiental, histórica y política, la autora analiza las razones y formas en que el consumo de leche representa lo que los norteamericanos piensan sobre sus relaciones y sobre los nutrientes de su cuerpo. Wiley (2016), investiga el componente biocultural de la leche a través de las políticas que promueven su ingesta; explora principalmente los significados de la leche en EE. UU y en otros contextos (China e India). Por su parte, Valenze (2011) analiza los rituales y las creencias que se han construido en torno al consumo y la producción de leche desde sus primeros usos hasta los más contemporáneos.

Otro estudio relacionado con la leche es el de María del Pilar Zazueta (2011) que identifica las políticas gubernamentales sobre la nutrición en México durante 1930 y 1980. La autora analiza cómo los funcionarios mexicanos consideraron la dieta de los mexicanos como un problema social que afectaba el bienestar individual y el desarrollo económico del país. La leche se convierte en el factor que presenta la variedad de sujetos y procesos que influyen en esas políticas de nutrición en México. A pesar de tener un componente sociocultural, las investigaciones mencionadas anteriormente se basan principalmente en el consumo y las políticas estatales e ignoran el proceso material que existe detrás, relacionado con la producción y comercialización de leche. Esto, entonces, representa un vacío teórico, especialmente para Colombia, por lo que es necesario ampliar las investigaciones sobre las dimensiones socioculturales de la leche.

Una investigación reciente que ha buscado disminuir el vacío de los estudios sobre la leche en Colombia es el de Stefan Pohl-Valero (2021). Desde una perspectiva histórica, este autor analiza “las lógicas, intereses y contingencias presentes en los intentos de expertos y legisladores por fomentar e higienizar el sistema lechero en la ciudad de Bogotá, entre 1930 y 1950” (Pohl-Valero, 2021, p. 1) y demuestra la falta de adaptación de la legislación del sistema lechero en circunstancias locales. A pesar de que, desde la Antropología, el comercio y la producción de leche en Colombia se ha estudiado desde la creación de precooperativas que están mediadas por la relación entre pequeños productores e intermediarios (Adaime, 2003), incluso se ha orientado, desde la sociología, a las relaciones laborales de agricultores y ordeñadores en interacción con sus cuerpos, su entorno y la tecnología que utilizan para ordeñar y cultivar (Mesa, 2015), la falta de investigaciones antropológicas sobre la leche y sus condiciones materiales en Colombia aún representan un vacío en la literatura por lo que es necesario incrementar su investigación.

La urbanización del área metropolitana de Bogotá es otro de los principales fenómenos que afectan la realidad de los productores de la vereda Fonquetá de Chía. En Colombia, los estudios sobre las transformaciones de las zonas metropolitanas como consecuencia de procesos de urbanización se han enfocado en las áreas aledañas de Medellín y Bogotá (Agudelo, 2014; Correa, 2014; Cárdenas y Escobar, 2020). Estos estudios se centran principalmente en la conformación, la transformación y los cambios en las dinámicas económicas, sociales y culturales de esas zonas reconocidas como periféricas (Barba, 2004; Tecco, 1999). Con

respecto a la Sabana de Bogotá<sup>4</sup>, las investigaciones están orientadas a las transformaciones ambientales, económicas, sociales y culturales de los municipios como resultado de la urbanización y modernización, influenciada por la ciudad de Bogotá (Montañez, Arcila y Pacheco, 1990; 1992).

Específicamente en el municipio de Chía, estudios con perspectivas urbanísticas y económicas analizan el proceso de transformación del municipio a través de tres variables: la expansión urbana de Bogotá, la migración poblacional y el sistema de movilidad (Angarita, 2015) Y realizan diagnósticos sobre el estado, caracterización y localización de la vivienda, los bienes fiscales y el uso y calidad del espacio público en Chía (Contreras, 2017). Además, existen otras investigaciones sobre la urbanización en Chía que problematizan el plan de ordenamiento territorial y su impacto en las dinámicas del municipio de Chía como las de María Paula Soler (2018) y María Fernanda Ríos (2018). Soler (2018) analiza las representaciones técnicas e institucionales del espacio Río Frío en el municipio de Chía y las representaciones de contraespacio que resisten a esas representaciones dominantes. Por su parte, Ríos (2018) analiza la forma en que mujeres campesinas de Chía resisten a los cambios de la expansión urbana, por medio de las memorias sobre su vida campesina, la protección de sus tierras y la preservación de los lazos de vecindad.

Si bien hay múltiples investigaciones antropológicas y no antropológicas sobre la comercialización y producción de leche Colombia, y también sobre el fenómeno de urbanización en la Sabana de Bogotá, las investigaciones sobre la incidencia que tiene este fenómeno en las actividades agropecuarias casi que es nulo. Incluso, la forma en que la legislación incide en la realidad de la producción y comercialización de leche cruda para consumo directo casi que no está estudiada hasta ahora. Considero entonces que esta tesis contribuye al vacío sobre la falta de estudios socioculturales de la leche y de sus condiciones de producción y comercialización.

### **Marco teórico**

Con el fin de presentar el ensamblaje de la producción y comercialización de leche compuesto por prácticas, reglamentaciones y actores en la vereda Fonquetá de Chía es necesario definir y enmarcar las principales categorías teóricas que guiaron esta investigación. En principio, uno de los conceptos teóricos relevantes es el: **ensamblaje**, este término se

---

<sup>4</sup> La sabana de Bogotá está conformada por veintiséis municipios de Cundinamarca: Bogota, Soacha, Sibaté, Cuasca, la Calera, Subachoque, Madrid, Facatativá, Bojacá, Funza, Mosquera, Nemocón, Cogua, Suesca, Gachancipá, Tocancipá, Zipaquirá, Sesquilé, Guatavita, Sopó, Chia, Cajicá, Cota, Tabio, Tenjo, Villapinzón y Chocontá.

entiende como la asociación entre múltiples partes y entidades heterogéneas -humanos, animales, cosas- que a partir de su relación constituyen una agencia (Müller, 2016). La idea de utilizar este concepto es cuestionar y eliminar dicotomías entre naturaleza/cultura que se configuraron en la teoría social, como resultado de la modernidad, y que definen a los humanos como los únicos actores y protagonistas de la historia (Mitchell, 2013).

A su vez, se retoma el concepto de **poder material** utilizado por Timothy J. LeCain (2017) quien problematiza la idea de que los seres humanos son los únicos actores que modifican la naturaleza y resalta la capacidad que tiene la naturaleza para cambiar formas de vida distintas. Al hablar de poder material, el autor hace referencia a la incidencia que tienen animales y otros actores no humanos en la construcción de cultura y poder en la vida humana. A pesar de que su análisis está enmarcado en la forma en que las vacas y el cobre incidieron en la historia del valle de Deer Lodge, se retoma este concepto porque las vacas en sí mismas tienen la capacidad de incidir en la realidad de los pequeños productores. Especialmente a través de sus características fisiológicas que interfieren en el suministro de la leche, de esa forma, la vaca por medio de su poder material es el actor que condiciona la economía de los pequeños productores.

El tercer concepto teórico importante que guía esta tesis es la **hibridación**. Nestor Canclini (1990) es uno de los primeros autores que define el término. Según este autor, la hibridación hace referencia a la mezcla y la coexistencia de diversas categorías que son supuestamente opuestas y que hacen parte de “momentos históricos diferentes”. Una de sus principales hipótesis es que los cruces socioculturales entre lo tradicional y lo moderno representan la incertidumbre del valor de la modernidad en América Latina. Por eso, las ideologías modernizadoras que plantearon que “la modernización acabaría con formas de producción, las creencias y los bienes tradicionales” (Canclini, 1990, p.17) no funcionan en las realidades latinoamericanas porque no solo se entremezcla lo tradicional y lo moderno, sino también lo culto, lo popular y lo masivo. En este caso se entiende la hibridación como aquellas categorías o realidades “opuestas” que coexisten en la producción y comercialización de leche en la vereda Fonquetá. En el caso de los productores, esta realidad se ve inmersa en dos formas de hibridación: (i) la tradición y la modernidad y (ii) la coexistencia de diversas economías.

En primera instancia, al utilizar los conceptos de **modernidad** y **tradición** yo era consciente de que son términos polémicos porque pueden complejizar el análisis de la realidad. Por un lado, la tradición está asociada a prácticas del pasado que se conservan intactas en el presente y que se basan en una idea de tiempo lineal. Además, desde este término se pueden evocar imágenes de una sociedad o una comunidad estática que se opone a la sociedad

“occidental” moderna (Lenclud, 1987). Por otro lado, el término ‘modernidad’ representa una concepción eurocéntrica de la historia que invisibiliza la complejidad de procesos en diferentes territorios.

Sin embargo, tal como lo menciona Escobar (2005) “la modernidad se instaló ineluctablemente en todos los rincones del mundo, así [es] que (...) tuvimos modernidad para siempre y en todas partes” (p. 11). El municipio de Chía no fue la excepción porque la reglamentación de la leche y la urbanización son dos fenómenos relacionados con la modernidad. Por un lado, la urbanización que se puede considerar como un elemento de la modernización porque se basa en los ideales del modelo de racionalidad económica capitalista y tecnocientífica (Montañez, Arcila, Pacheco citados por Soler, 2018) que permite el supuesto progreso y avance de un país. A pesar de que fue un proceso poco planeado y desorganizado. Incluso desde perspectivas dicotómicas entre lo rural y lo urbano, se propone un proceso transitorio del campo a la ciudad (Wirth y Redfield citados por Cruz, 2002) que representa el “progreso” de un territorio. Por otro lado, la reglamentación alrededor de la leche está basada en el conocimiento experto en relación con el Estado (Escobar, 2002) y el ideal del control de la naturaleza (Paxson, 2008). Sin embargo, a pesar de que la modernidad tiene influencia en una serie de formas de vida heterogéneas, esto no constituye formas sociales homogéneas (Escobar, 2015). Esto hace que las prácticas asociadas a lo tradicional y a lo moderno se desdibujen y terminen coexistiendo en la misma realidad.

De esa forma, al retomar el término ‘tradicional’ se utilizan los postulados de Gérard Lenclund (1987). Según este autor, los etnólogos definen la tradición por medio de tres elementos: (i) la conservación de una práctica del pasado, (ii) el mensaje cultural que evoca y (iii) la transmisión de generación en generación. Sin embargo, el autor afirma que estos componentes no delimitan acertadamente lo que es y no es tradicional, además es casi imposible tener certeza de la conservación total de un elemento del pasado en el presente. Por eso, retomando a Pouillon (1975), el autor afirma que la tradición es “un "punto de vista" que los hombres del presente desarrollan sobre lo que les ha precedido, una interpretación del pasado (...) [que] no es (o no necesariamente) lo que ha estado siempre, es lo que hacemos estar” (Lenclund, 1987).

En este caso, la tradición de los pequeños productores hace referencia a aquellas prácticas que fueron transmitidas y heredadas socialmente por sus progenitores, pero al mismo tiempo aquellas prácticas que ellos mismos interpretaron y seleccionaron para que se quedaran en el presente. Esto entonces es un constructo social que se elabora desde el presente sobre el pasado (Marcos, 2004). Con respecto a la ‘modernidad’ en la realidad de los pequeños productores, se

hace referencia a las concepciones de higiene que han interiorizado los productores y que se han constituido e institucionalizado por medio de saberes expertos. En Colombia, la higiene fue un conjunto de saberes y prácticas que se desarrolló a principios del siglo XX con el fin de controlar el problema de la “degeneración física, intelectual y moral” de los habitantes que supuestamente evitaban el progreso y la civilización de la nación (Vásquez, 2017). Estaba “dirigida a incorporar vastos sectores de la población, especialmente los pobres, a los patrones comportamentales y morales de la vida moderna” (Gutiérrez citado por Vásquez, 2017) y basaba sus postulados en el conocimiento experto de la medicina porque era una de sus principales ramas. Según Escobar (2002), para Giddens y Habermas uno de los elementos que caracterizan la modernidad es el uso del conocimiento experto y teórico para organizar la sociedad, la higiene fue uno de esos elementos en Colombia.

Específicamente en la producción y comercialización de leche, la higiene estaba relacionada con el control de los procesos alrededor de la cadena de producción de leche para disminuir la transmisión de enfermedades zoonóticas. Este afán por controlar las enfermedades está vinculado con el control de los microbios y a su vez, con la concepción moderna de que los seres humanos deben controlar la naturaleza. Según Paxson (2008), la pasteurización fue un símbolo de la capacidad que tiene la modernidad de dominar la naturaleza y crear relaciones puras (libres de microbios), que fueran susceptibles de un orden racional. En Colombia, no solo la pasteurización, sino el afán por controlar enfermedades ocasionadas por microbios representa esa búsqueda por el control de la naturaleza. De esta forma, la higiene se vuelve un elemento fundamental porque representa los ideales de la modernidad que hacen que los pequeños productores tengan un diálogo constante entre lo ‘tradicional’ y lo ‘moderno’.

Como segunda forma de hibridación, esta tesis presenta la convergencia de relaciones económicas híbridas que hacen parte de la comercialización de la leche en la vereda Fonquetá de Chía. Desde postulados utilitaristas y marginalistas económicos (Valencia y Cuervo, 2010) los individuos por naturaleza toman decisiones bajo el principio de racionalidad y actúan de manera egoísta con el fin de obtener mayor bienestar para la sociedad. Siguiendo a Adam Smith, en la economía los individuos buscan su felicidad o su bienestar a partir del incremento de su propia riqueza. Sin embargo, tal como lo propone Polanyi (1989), “el interés económico del individuo triunfa raramente” (p.88). Además, la economía no solo está inmersa en instituciones económicas, también está relacionada a instituciones no económicas lo que quiere decir que el intercambio no es exclusivamente económico, sino que se vincula con otro tipo de relaciones culturales, políticas, religiosas, entre otras (Valencia, 2014). A su vez, esto significa que el intercambio netamente mercantil no suprime otras formas de economía, sino que

“convive con estas”. De esa forma, en la vereda Fonquetá hay diferentes economías que coexisten en la comercialización de leche cruda: (i) **la economía moral**, (ii) **la economía del don**, (iii) **la economía informal** y (iv) **la economía formal**.

La economía moral es un concepto importante porque se opone a las lógicas neoliberales y capitalistas pues se basa en valores como la justicia social, la solidaridad, el respeto por la naturaleza y privilegia las necesidades sociales y el valor de uso sobre el valor de cambio (Lechar, 2013). Aunque el término fue propuesto por Adam Smith con el fin de demostrar que las relaciones económicas no se separan de nociones morales como los sentimientos de compañerismo, reciprocidad y confianza, se popularizó cuando E. P. Thompson decidió utilizarlo en el siglo XVIII al analizar los disturbios por alimentos en Inglaterra (Jackson, Ward y Polly Russell, 2008). Este concepto es importante porque se refiere a los derechos y responsabilidades que las personas y las distintas instituciones tienen sobre la economía. En el caso de la alimentación, la economía moral juega un papel importante porque tiene mayores responsabilidades éticas dado que la ingesta de alimentos representa bienestar y salud para la gente, más que un negocio. En la vereda Fonquetá, no solo hay valores de reciprocidad y solidaridad alrededor de la venta de leche cruda, los productores también sienten la responsabilidad de proveer leche cruda sin ningún tipo de costo a sus parientes, lo que representa una economía moral de la alimentación.

La economía del don o el don fue un término propuesto por Marcel Mauss en su análisis sobre los sistemas de intercambio en sociedades “arcaicas” o “primitivas”. Para Mauss, existe una “fuerza” que reúne la diversidad de intercambios y prestaciones de las sociedades tradicionales que se encarna en tres obligaciones: dar, recibir y devolver. Sin embargo, esta triple acción no se limita a una simple circulación de bienes, sino que está inmersa en una estructura que representa las relaciones sociales en conjunto. Por eso, “la entrega, recepción y devolución de los dones son elementos obligatorios (...) de un sistema total, en el cual no solo están en juego aspectos económicos, sino también aspectos simbólicos, relacionados con el honor y el prestigio individual...” (Carranza, 2013) y la reproducción social. Sin embargo, en esta tesis se retoman los planteamientos de Godelier (1996) sobre la economía del don.

A pesar de que Godelier (1996) utiliza varios de los postulados de Mauss, en su libro “*enigma sobre el don*” presenta el papel del don en una sociedad donde la utilidad y la ganancia son los principales valores, donde el sistema económico se mantiene dinámico y competitivo por medio de la reducción de costes, el aumento de productividad del trabajo y la disminución de empleo. De esa forma, el autor plantea que el don ya no representa un medio para producir y reproducir estructuras básicas de la sociedad, sino que es la expresión de relaciones

personales que se sitúan más allá del mercado, por lo que se ha vuelto una cuestión subjetiva, personal e individual. Este se da principalmente entre personas próximas, parientes y amigos, aunque rechaza el trato a las personas como medios al servicio de fines propios, su carácter obligatorio sigue vigente (Godelier, 1996). Teniendo en cuenta esto, en la vereda Fonquetá la economía del don se da por medio de parientes y amigos que sienten la responsabilidad de donación, pero al mismo tiempo, tienen una obligación de devolución. Además, esta forma de economía se resiste a los postulados de utilidad y aumento de ganancia.

La informalidad es un concepto muy ambiguo porque abarca múltiples definiciones y distintas actividades (Saraví, 1996) que dificultan una definición teórica específica. Sin embargo, en esta tesis se entiende la economía informal como una economía periférica que funciona fuera de las formas legales y el núcleo central de la economía (Giraldo, 2017). Y a su vez, se refiere al tipo de economía que ocurre por medio de redes de familias, amigos y que no paga impuestos de manera específica (Parra, 2013). Así pues, la informalidad se define como una economía heterogénea donde se desarrollan actividades de diverso tipo, pero su común denominador es que el oficio no cumple con la totalidad de parámetros estipulados por la “formalidad” (Parra, 2013). En este caso, en la vereda los productores no cumplen con la legislación que prohíbe la venta de leche cruda natural para el consumo directo de las personas, ni aquellos parámetros que permiten la venta de leche cruda para consumo directo por lo que están posicionados en una economía informal.

A pesar de que la informalidad se vincula con espacios netamente urbanos y prácticas de venta ambulante, la clasificación de un sector informal tiene relación directa con los procesos de producción y distribución de las mercancías. Para Portes y Castells (1986), cuando un producto es lícito y está relacionado con procesos de producción y distribución ilícitos, se clasifica como informal. En el caso de la leche, el producto en sí mismo es “lícito” porque su venta no está prohibida, no obstante, desde la legislación se prohíbe su comercialización para consumo humano directo lo que hace que la distribución sea ilícita y el producto haga parte de la economía informal.

Por último, la economía formal casi que es definida como una oposición a la economía informal. Se caracteriza por cumplir con las legislaciones y los reglamentos estipulados, por pagar impuestos, tener un registro mercantil y por tener derechos de propiedad definidos. A pesar de que se considera que lo formal y lo informal funcionan de forma separada (Parra, 2013), en diferentes realidades se desdibujan los límites entre los dos. Específicamente, en la comercialización de leche, la economía formal no solo es aquella que cumple con las normativas y el pago de impuestos, está directamente relacionada con la venta de leche que

tenga un proceso de pasteurización intermedio. Este proceso es realizado usualmente por las empresas, quienes suelen comprar leche a los intermediarios. Sin embargo, como los recolectores son actores que distribuyen la leche de forma heterogénea, en la vereda Fonquetá una parte de la intermediación también hace parte de la economía informal.

## **Metodología**

### **• Tesis en medio de una pandemia**

Antes de ahondar en la metodología que utilicé para el proyecto de investigación es necesario hablar sobre la situación en la que nos encontramos y las implicaciones que tiene realizar una tesis en medio de una pandemia. Desde el 2020, el mundo se enfrentó a una crisis donde salir y relacionarse era perjudicial para la salud de las personas. Con el fin de “proteger” la salud, varios gobiernos decidieron establecer cuarentenas, confinar a las personas en largos periodos de tiempo y crear una serie de protocolos para evitar la propagación del virus. Esto afectó la metodología utilizada principalmente en la Antropología: el trabajo de campo. La disciplina atravesó una grave crisis, la idea de salir y relacionarse con las personas con el objetivo de entender sus realidades y sus dinámicas era imposible, pues representaba un peligro para las personas que hacían parte de distintos estudios y para los mismos investigadores. Por eso, se buscaron alternativas enfocadas en metodologías virtuales que, a pesar de existir antes de esta situación, su uso se incrementó como resultado de la crisis.

Un año después de esta situación, las cosas se ven distintas, ahora es posible salir, pero solo a través de unos protocolos de bioseguridad que incluyen el tapabocas, el alcohol y el antibacterial. Esto claramente incluye el campo, mientras que hace unos meses era imposible salir a realizar etnografía y observación participante; hoy parece posible. Varias personas tuvieron que cambiar sus metodologías, pero afortunadamente yo pude seguir lo que la Antropología espera, pude realizar observación participante en medio de esta pandemia. Esto claramente tuvo varias implicaciones éticas y, claramente, varias transformaciones en el campo. Mientras que antes era posible acercarnos a las personas sin ningún tipo de riesgo, salir implicaba tener un tapabocas y siempre tener dos metros de distancia con el fin de evitar esa propagación del virus. Esto implicó, además, la transformación del tema de tesis que siempre pensé, mi idea era salir de la sabana de Bogotá, pero esta pandemia me permitió acercarme a una realidad que nunca esperé estudiar.

La producción y comercialización de leche en el municipio en el que crecí nunca fue una opción como tema de tesis antes de la pandemia. Mi idea principal era salir de lugares que creía

conocer -como la vereda Fonquetá- y aventurarme a conocer las dinámicas de espacios alejados de mi cotidianidad. No obstante, aunque la tesis se enmarca en un contexto cercano espacialmente, las dinámicas y las experiencias que tienen los pequeños productores de leche son muy distintas y alejadas de mis experiencias. En un principio pensaba que este proyecto representaba una “antropología de lo cercano” porque estaba investigando un fenómeno próximo a mi realidad. Sin embargo, el ordeño y la comercialización de leche cruda en la vereda casi que eran actividades desconocidas para mí, lo que significó acceder a un mundo totalmente nuevo y representó en esta tesis "una antropología de lo lejano".

Esta ambivalencia entre una “antropología de lo cercano” y una “antropología de lo lejano” fue resultado de un evento contingente que me permitió acercarme a las dinámicas de los pequeños productores de leche en la vereda Fonquetá y exotizar lo familiar (Da Matta, 1999). Es así como el azar y los eventos contingentes son aspectos determinantes para la investigación antropológica. Por eso, esta tesis no solo es un intento por cuestionar la idea de que la disciplina solo puede realizar investigaciones en lugares totalmente alejados de las dinámicas de la investigadora, sino también busca resaltar la importancia del azar y los eventos contingentes en las investigaciones. Como plantea Olatz González (2011), el trabajo de campo tiene una relación forzosa con el azar y el contexto que lleva consigo prácticas creativas que solucionan esas situaciones imprevistas. En este caso el azar no solo hizo parte del trabajo de campo, sino que estuvo presente a lo largo de la investigación y se fue acomodando al contexto actual.

#### ● **Las técnicas de investigación y mi posición en campo**

La metodología utilizada en esta investigación fue de tipo cualitativa porque trabajé principalmente con seis productores y comercializadores de leche cruda que me permitieron acercarme directamente al ensamblaje que hay alrededor de la producción y comercialización de leche realizada por pequeños productores en la vereda Fonquetá de Chía. En principio, esta tesis solo estaba enfocada en las prácticas de producción y comercialización de leche cruda, por eso, la principal técnica que utilicé fue la observación participante del ordeño de las vacas y de la venta de leche cruda. Los primeros acercamientos informales que tuve fueron entre agosto y diciembre del 2020, sin embargo, fue hasta enero y febrero del 2021 que acompañé constantemente a seis pequeños productores, especialmente a la señora Agustina, la señora Merceditas y la señora Ester en sus actividades diarias. Durante ese periodo realicé varios diálogos informales y preguntas que no estaban estructuradas con el fin de entender sus prácticas y percepciones alrededor de la producción y las diferentes formas de economía que

utilizaban los productores para la venta de leche cruda. También realicé cartografías sociales- un poco fallidas- para entender la comercialización de la leche.

Con el fin de entender cómo funcionaba la producción y cómo los productores se relacionaban con otros actores como las vacas e incluso actores oficiales como la Alcaldía y los funcionarios de la UMATA (Unidad Municipal de Asistencia Técnica y Agropecuaria), decidí acompañarlos en el ordeño. Usualmente las jornadas eran en la mañana y en la tarde, por eso, procuraba estar con un productor distinto y asistir en horarios diferentes cada día. A pesar de que la mayoría de los productores siempre estuvieron dispuestos a ayudar en la investigación, en principio el trato era un poco lejano, sin embargo, al pasar los días casi que se volvió una rutina. Por eso, cada vez que no asistía, algunos productores -como la señora Agustina y la señora Merceditas- iban a la papelería a preguntar “*por qué no había vuelto*”.

Para la comercialización, no pude seguir el rastro de cada uno de los productores porque vendían la leche de forma distinta. Por lo tanto, en un principio decidí realizar cartografías sociales con el fin de entender las dinámicas que utilizaban los productores alrededor de la comercialización de leche, las relaciones que tenían con los consumidores y los recorridos que realizaban diariamente. Sin embargo, las cartografías no salieron cómo las imaginaba porque los productores solo ponían flechas o casas sin un orden específico. A pesar de ello, me dieron varios datos importantes y me permitieron reflexionar sobre el control desmedido que tenemos los investigadores en campo y los errores que esto conlleva. También tuve la posibilidad de acompañar a los productores al momento en que empacaban la leche de los consumidores. Por último, acompañé a varios productores de la fabricación de los productos como cuajadas y quesos.

Los primeros acercamientos que tuve con los actores “oficiales” fueron a través de las historias que ellos mismos me contaban sobre cómo los de la “higiene” -los productores denominaban a funcionarios de la UMATA (Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria) y de la Secretaría de Salud como los de la higiene- controlaban la adición de agua en la leche y cómo la UMATA suministraba vacunas e inspeccionaba los hatos. Con la idea de tener mayor acercamiento a la UMATA y sus funciones, decidí hablar directamente con los funcionarios de la entidad. No solo me dí cuenta que la entidad era denominada Secretaría de Desarrollo Económico, sino que tuve que asistir varias veces al establecimiento, porque nunca estaba la persona encargada del análisis e inspección de las actividades agropecuarias. Después de asistir casi cuatro veces y no obtener respuesta, pude entrevistar a Fernando Quevedo, uno de los funcionarios que estaba liderando el proyecto de la asociación

de lecheros en Chía. A pesar de que la tesis no estaba centrada en la construcción de la cooperativa de lecheros en Chía, pues fue un proyecto que se lanzó después de empezar la investigación y el campo, este proyecto me permitió asistir a diferentes reuniones de ganaderos (especialmente pequeños productores) y obtener mayor cercanía con los productores de la vereda. Esto porque salíamos a comer después de las reuniones y allí me contaban varias historias alrededor de la producción y comercialización.

Además de la observación participante, realicé seis entrevistas semiestructuradas a los mismos seis productores para profundizar más sobre sus prácticas. Sin embargo, como mi objetivo se fue ampliando y decidí acercarme a otros componentes que hacen parte de este ensamblaje, entrevisté a otros actores que inciden en la realidad de los pequeños productores. En primera instancia entrevisté a dos recolectores/intermediarios y observé los procesos que realizan antes de comprar la leche, lo que me permitió acercarme a la economía formal e informal de este alimento. También entrevisté a varios consumidores con el fin de entender sus propias percepciones sobre la venta de leche cruda y las razones para la vigencia de su consumo directo. A su vez, realicé dos entrevistas a dos zootecnistas que me permitieron entender un poco más sobre la fisiología de la vaca, las prácticas que hay alrededor del ordeño (manuales y tecnificadas) y un poco sobre el mercado de leche en Colombia.

Por último, identifiqué las principales reglamentaciones que hay alrededor de inocuidad de la leche por lo que las organicé en una matriz y las comparé con aquellos requisitos que entraban en vigencia en la vereda Fonquetá y con los procesos de producción y comercialización de leche que realizaban los pequeños productores. A su vez, revisé el primer POT (Plan de Ordenamiento Territorial) que se realizó en Chía en el año 2000 con el fin de ahondar más sobre el proceso de urbanización en el municipio. Cabe resaltar que, para analizar las observaciones, escribí varias notas de campo que posteriormente categoricé, agrupé y analicé.

La cercanía física que representaba el campo para la investigación me permitió acompañar rápidamente las actividades diarias de los productores porque era “conocida” en la vereda. Pongo las comillas debido a que era reconocida en la vereda no porque haya vivido allí casi toda mi vida, sino porque mi mamá y mi papá tienen una papelería hace más de veinte años, por eso me identificaban como “la hija de los de la papelería”. Además, mis abuelos viven en la vereda hace cincuenta años y tuvieron una tienda de cervezas por lo que varios productores alcanzaron a tomar ahí. Incluso mis abuelos fueron consumidores de leche cruda durante una gran parte de su vida porque venían de Pesca, un pueblo rural de Boyacá. A pesar de que

actualmente consumen leche procesada, los productores mencionaban que trabajaron junto a mis abuelos o que conocieron parte de mi familia.

En varias ocasiones, los productores desmeritaban sus conocimientos y su oficio por “no saber lo suficiente” o “no tener estudios superiores” y yo trataba de hacerles ver la importancia de cada una de sus palabras en la investigación. Por eso, en esta tesis hay un diálogo y aprendizaje constante entre las dos partes porque la antropología es resultado de la interacción social, en este caso de la investigadora y de los sujetos que accedieron a hacer parte de la investigación. Además, una de mis pretensiones era realizar un trabajo de campo que reconociera a los sujetos como mentores que tienen saberes y conocimientos valiosos, por lo que esta tesis es la reconstrucción de cada una de sus palabras.

### **Los capítulos...**

Esta tesis se divide en dos capítulos que muestran cada una de las formas de hibridación que permiten el funcionamiento de la comercialización y producción de leche en la vereda Fonquetá. En el primer capítulo se expone la reglamentación, las prácticas y los actores heterogéneos que conforman la producción de leche en la vereda Fonquetá. En el apartado número uno se muestra al primer actor que tiene incidencia directa en la producción de leche: la vaca. Más allá de posicionarla como un actor pasivo que provee leche para los productores, se argumenta que la vaca en sí misma tiene un poder material que actúa bajo sus características fisiológicas y que condiciona la economía de los productores. De esa forma, hay una relación de dependencia y reciprocidad entre las vacas y los productores. En el segundo apartado se exponen las prácticas de ordeño, las formas en que los productores las realizan y las tensiones con la reglamentación. Allí se muestra cómo existen unos saberes y unas prácticas tradicionales que los productores han heredado, pero al mismo tiempo cómo la reglamentación desconoce la realidad de estos saberes y busca homogeneizar la producción.

En el tercero se presenta el papel que tienen los actores oficiales, específicamente la UMATA (Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria) o la Secretaría de Desarrollo Económico y la Secretaría de Salud, en la producción de leche en la vereda Fonquetá. A pesar de reconocer las diferentes reglamentaciones, la UMATA y la Secretaría de Salud como agentes legales y oficiales se articulan directamente con los productores y permiten el funcionamiento de la producción y la comercialización. Además, en este apartado se describe la forma en que los productores han interiorizado prácticas de higiene que tienen relación directa con la modernidad y con valores de valor/prestigio que ellos mismos han constituido. En el último apartado se muestra cómo los actores oficiales, la Alcaldía de Chía en este caso,

actúa de forma ambivalente porque incentiva la producción y comercialización de leche en la vereda por medio de la UMATA, pero al mismo tiempo incrementa la urbanización que pone en amenaza estas prácticas. Por eso, los productores viven en una incertidumbre constante.

En el segundo capítulo se muestra la coexistencia de cuatro lógicas que forman relaciones económicas híbridas articuladas en la comercialización de leche en la vereda Fonquetá y representan la segunda forma de hibridación en la producción y comercialización de leche en la vereda Fonquetá de Chía. Este capítulo en particular busca problematizar los planteamientos universales sobre la utilidad y racionalidad como únicos componentes que definen las relaciones económicas. Por eso, en cada apartado se presentan las diversas relaciones económicas, las reglamentaciones, las prácticas y los actores que conforman la comercialización de leche en la vereda Fonquetá. En el primero se expone la relación económica que tienen los productores con sus parientes o allegados y cómo esa relación está atravesada por lógicas de reciprocidad, solidaridad y cercanía. Allí se retoman la economía moral y la economía del don como las principales relaciones económicas. Este apartado en particular busca demostrar que las relaciones económicas de la vereda no se basan en la utilidad y el incremento de riqueza.

En el segundo apartado se expone la relación entre los productores/comercializadores de leche cruda y las reglamentaciones que prohíben la venta de leche cruda para consumo humano directo. Esta relación hace que la venta de leche cruda para consumo directo se posicione en una economía informal en la vereda Fonquetá. A su vez, se muestran otras formas de vender la leche cruda por medio de la fabricación de productos y se presentan las concepciones que tienen los consumidores sobre la ingesta de leche cruda. Por último, en el tercer apartado se expone la relación que tienen los intermediarios y los productores. Esta relación no es solo netamente comercial y monetaria, también hace parte de una economía que oscila entre la informalidad y la formalidad, porque los intermediarios son actores heterogéneos que revenden la leche de forma distinta. Desde la formalidad, los intermediarios venden la leche a empresas que se ajustan a las legislaciones y desde la informalidad algunos intermediarios revenden la leche cruda a otros consumidores directos.

## **Capítulo 1. Asociaciones, resistencias y tensiones: el ensamblaje en la producción de leche cruda**

Este capítulo busca analizar las prácticas, los actores y las reglamentaciones que existen alrededor de la producción de leche en la vereda Fonquetá de Chía. Mi argumento principal es que los pequeños productores de leche en Chía resisten cotidianamente a las reglamentaciones de inocuidad y salud y, al mismo tiempo, se articulan con la Alcaldía que permite la vigencia de su oficio. Sin embargo, la Alcaldía Municipal actúa de forma ambivalente porque apoya sus prácticas, desde la UMATA (Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria) o la Secretaría de Desarrollo Económico y la Secretaría de Salud, pero al mismo tiempo incentiva la urbanización lo que pone en amenaza la producción y comercialización de leche. Por eso, los pequeños productores en la vereda Fonquetá viven en una amenaza e incertidumbre constante. Este capítulo se divide en cuatro apartados que exponen cada una de las partes del ensamblaje de la producción de leche.

En el primer apartado se muestra cómo la vaca es un actor fundamental para la economía de la leche cruda en la vereda Fonquetá y cómo este actor condiciona la producción de leche, lo que representa su poder material. A su vez, se muestran las diversas prácticas que utilizan los productores para que la vaca suministre leche continuamente. En el segundo apartado, se presenta la forma en que los productores han incorporado saberes y técnicas de forma hereditaria que se reflejan en el ordeño manual como una práctica tradicional. Estas prácticas representan la resistencia cotidiana de los pequeños productores a la homogeneización de la reglamentación de la inocuidad de la leche. En el tercero, se exponen las formas de articulación entre los pequeños productores y la Alcaldía y cómo la higiene es un elemento de la modernidad que permite ese diálogo. Por último, en el cuarto apartado se muestra la incidencia del proceso de urbanización en las prácticas de producción de leche en la vereda Fonquetá de Chía que representa una amenaza constante para los pequeños productores.

### **1.1 Antes de la leche está la vaca: la dependencia económica de los pequeños productores**

Cada vez que iba a campo uno de los actores que mediaba la conversación entre las y los pequeños productores y yo, eran las vacas. Por mucho tiempo decidí que no quería centrarme en un actor no humano porque sería casi que meterme en un área, hasta ahora, desconocida para mí. Aunque leí a Marisol de la Cadena y Santiago Martínez (2020), porque una de sus investigaciones está centrada en la raza del ganado, no cabía en mi cabeza la posibilidad de entrevistar a las vacas directamente con la justificación de que son actores con agencia propia.

Sin embargo, relejendo las notas de campo, encontré que la vaca tiene un poder material (Lecain, 2017) porque es el actor que condiciona la economía de la leche cruda en la vereda Fonquetá. Esto quiere decir que lo que pase con la vaca define la venta, calidad y sabor de la leche. Antes que nada, voy a hablar de las diferentes condiciones de las vacas y de su ordeño para luego mostrar cómo la economía depende de las vacas y no tanto de los terrenos (como antes lo pensaba).

Somos los únicos seres en la tierra que utilizan un animal externo para consumir leche, la mayoría de los mamíferos solo toman leche de su mamá -es decir, leche de su misma especie- en los primeros años de vida y dejan de consumir después de cierto tiempo. Contrario a eso, desde hace mucho tiempo los seres humanos venimos consumiendo leche de otras especies (no solo de las vacas, también de las cabras y otros animales). Desde el neolítico, las vacas fueron domesticadas<sup>5</sup> por los seres humanos quienes han aprovechado la facilidad de estos animales para digerir material vegetal como la hierba y convertirlo en leche. Obligados por el hambre, probablemente algunos antepasados intentaron beber leche cuando eran adultos y produjeron una enzima que digiere la lactosa hasta una edad mayor, lo que les permitió consumirla de forma natural y por medio de sus derivados como el queso o la mantequilla (Lecain, 2017).

A pesar de que actualmente la mayoría de los seres humanos perdieron la capacidad de consumir leche al llegar a la edad adulta (Lecain, 2017), la ingesta de este alimento sigue vigente. Por eso, han existido distintos procesos para producir leche relacionados, principalmente, con el proceso de inseminación y parto de las vacas pues es necesario que tengan crías constantemente para obtener el alimento. Las vacas suelen tener un ternero al año y a veces duran casi quince meses en dar una cría. Tal como lo mencionaba la señora Agustina: *“O sea que prácticamente ellas están dando leche durante tres u ocho [meses] porque como nosotros, es otra cosa que nosotros las vacas las secamos cada siete meses, de un parto a otro parto, a los siete meses, porque dicen que si uno las deja mucho tiempo la cría va a salir muy debilucha”*. Igual que los humanos, las vacas duran en gestación nueve meses y a pesar de estar preñadas son capaces de dar leche durante la mayor cantidad de tiempo de su embarazo. No obstante, los dos últimos meses la producción de leche disminuye y los productores suelen “secar las vacas”, es decir, reducen el ordeño de la vaca hasta que la ubre quede “chupada” o totalmente seca con el fin de evitar enfermedades como la mastitis.

---

<sup>5</sup> Cabe resaltar que, siguiendo a Lecain (2017), la domesticación de los animales no fue un fenómeno netamente humano porque criaturas como la vaca, el perro, el caballo, entre otros; comparten una característica clave con los humanos: la sociabilidad. Este componente permitió que esos animales aceptaran la presencia, la relación y la domesticación de los seres humanos.

Durante el periodo de tiempo que los productores secan las vacas no pueden proveer leche, esto significa que la cantidad de leche para la venta disminuye y más cuando el procedimiento del parto afecta la salud del animal. Tal como lo mencionaba la señora Mercedes “...cuando ya está dando la última leche, lógico que si recién parida me daba veinte litros ya, pa secarla da cinco litro en el día”. No obstante, si la vaca se cuida bien vuelve a dar leche, el objetivo principal del animal entonces se vuelve proporcionar la mayor cantidad de alimento a su ternero o ternera. Esto también dificulta el ordeño de los pequeños productores porque las vacas suelen “guardar” el alimento para sus crías y no dejan sacar toda la leche de su propia ubre. Por tal razón, se hacen diferentes procesos con las vacas y los terneros con el objetivo de que el animal suministre leche.

Por ejemplo, la señora Agustina y el señor Horacio “amasan la novilla” para que la vaca saque leche después de dar cría, este proceso consiste en sobar la ubre mientras el ternero saca leche del otro pezón. “Toca hacerle duro porque pone la ubre bien dura”, me decía la señora Agustina mientras observábamos a su sobrino ordeñar y amasar la novilla. Sin embargo, para acostumbrarlas suelen quitarles los terneros a los tres o cuatro días de nacidos. Los productores amasan la novilla cuando la vaca tiene por primera vez un parto, no obstante, hay vacas que necesitan de este proceso constantemente para sacar leche. “...las novillas de primer parto pues lógico como nunca se han maniado, nunca se han ordeñado pues ellas toca enseñarlas a maniarlas, a ordeñarlas, a arreglarles la ubre y pues ellas de todas maneras son ariscas (...) Hay unas que seden rápido, como otras que se quedan toda la vida” así lo comentaba la señora Agustina.

Doña Mercedes por su parte suelta la ternera para que chupe la ubre de su mamá y pueda aflojar toda la leche posible. Recuerdo la primera vez que vi el proceso, la señora Mercedes estaba ordeñando y a veces la vaca le pegaba en la cara -Ay quédese quieta, hombre. No moleste, usted se volvió cansona- decía. Ese día pensé que había terminado de ordeñar y decidí seguirla, pero me dijo que me quedara en el mismo lugar porque ya volvía con la ternera que estaba a unos metros detrás de la vaca. Con dificultad soltó la estaca donde estaba amarrada y saltando de felicidad llegó a chupar la ubre de su mamá (Imagen 1). Poco tiempo después doña Mercedes, con mucha fuerza, cogió la cuerda que estaba alrededor de la ternera, la sacó y la dejó al lado comiendo pasto. Le pregunté que para qué era la ternera. - Es para sacarle más leche, es como todas, el instinto de ser mamá, la vaca primero le da a su hija y no va a ser pendeja de darle a mí la leche. No me suelta toda la leche. - Fue impresionante observar que después de darle de comer a su hija, la vaca deja caer un chorrito de leche por cada pezón y de ahí es más fácil sacar la leche restante.

Los productores de leche regularmente llaman a un veterinario para inseminarlas cada seis u ocho meses. Según las señoras que venden leche en la vereda Fonquetá, cuando una vaca empieza a bramar, a mirar a otras vacas y a montarse entre sí es porque está en celo y es momento de la inseminación. Anteriormente era necesario -literalmente- llevar la vaca hacia el toro, tal como me comentaba Doña merceditas *“antes era un complique y como las vacas estaban en celo y veían un toro saltaban y tocaba tenerlas bien duro”*, ahora con la inseminación no es necesario desplazarlas, ni buscar un toro, solo esperar a que la vaca tenga su cría. El sexo de las crías incide en el posterior comportamiento de los productores, cuando la cría es macho se vende con el fin de obtener carne, usualmente para hacer jamón. Contrario a ello, si la cría es hembra, los pequeños productores suelen dejarla porque puede producir leche al crecer.

En campo, la relación entre los productores y las vacas es peculiar porque los animales tienen distintos comportamientos, asociados a diferentes “personalidades”. Esto no solo incide en el trato que dan los productores a las vacas, sino también en la forma en que los animales suministran la leche. Las vacas que suelen asociarse a comportamientos bruscos y bravos son llamadas ariscas o bandidas y por eso es más difícil sacarles la leche. Los productores suelen tener un trato más brusco con ellas y suelen regañarlas constantemente con el fin de obtener su leche. Los productores recalcan que era mejor estar alejados de las vacas más ariscas porque podían reaccionar de forma agresiva y más con una persona desconocida en el terreno. En cambio, aquellas que se dejan ordeñar fácilmente se reconocen como animales mansos y fáciles de manejar. Por ejemplo, una vez que tuve la posibilidad de ordeñar, la señora Agustina me recalco que debía estar temprano porque la primera vaca que ordeñan es la más “mansita”. *“Esa sí es mansita, si ve (?), porque las otras no se dejan ordeñar de alguien desconocido”* afirmaba el señor Horacio, en el momento en que yo estaba ordeñando.



**Imagen 1.** La ternera está chupando leche de su mamá antes de que la señora Merceditas ordeñe la vaca

La raza de las vacas también es un factor importante para los productores porque determina diferencias entre la misma especie, por eso una de las preguntas que hacía regularmente en campo se refería a las razas del animal. Para mí, la única diferencia entre los animales era el color: unas eran de color café, otras mezclaban sus colores entre blanco y café o blanco y negro (las que solemos reconocer o pensar cuando hablamos de “vacas”) y otras eran totalmente negras. Sin embargo, la diferencia entre las vacas no solo es física, también es fisiológica porque su raza determina la cantidad y calidad de la leche que puede proveer. Las razas más aclamadas para “sacar la mejor leche” son la Jersey, la Normanda y la Herhall pues su leche es espesa y con una gran cantidad de grasa. Por su lado, la raza Holstein es la menos deseada porque su leche es más clara y la cantidad de grasa es menor. *“Vaya usted deje una leche cocinada de Holstein y deje una de Normando, bota una nata gruesota la de la Normanda y la de la Holstein pura delgadita”*, mencionaba la señora Agustina.

A pesar de que la mayoría de razas que tienen los productores en la vereda se especializa en proveer leche, la raza normanda, como lo mencioné, es una de la más aclamadas por los productores y se caracteriza por ser una raza de doble propósito. El doble propósito hace referencia a la capacidad que tiene una vaca de proveer leche y carne al mismo tiempo. Sin embargo, productores como la señora Agustina, el señor Horacio, la señora Ester y la señora Merceditas tienen vacas Normando únicamente para proveer leche. Además, en el municipio de Chía la ganadería se especializa en leche y casi no hay venta de carne. Así lo expresaba Fernando Quintero en una reunión de la asociación de lecheros: “hay de todo, agricultores, ganaderos y lecheros, pero aquí no hay de carne”.

Otro de los factores principales que inciden en la economía de las vacas es el cuidado que los productores tienen con ellas. Para controlar las enfermedades de las vacas y evitar la afectación de la leche, cada tres meses se deben vacunar los animales y se les debe suministrar medicamentos contra enfermedades como la brucelosis. Según la Señora Agustina, el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA es el que se encarga de vacunar a las vacas contra la brucelosis y la tuberculosis, desafortunadamente nunca observé la vacunación directamente. Igualmente, los productores deben dejarlas en terrenos planos con el fin de evitar que se caigan en un hueco y mueran por accidente.

Cada productor también decide tratar de forma distinta a las vacas al momento de ordeñar con el fin de cuidarlas pues pueden lastimar la ubre fácilmente, incluso pueden sufrir de mastitis por dejar de ordeñarlas varios días seguidos. Esto hace que los productores busquen minimizar

el riesgo de que las vacas tengan algún tipo de afectación porque pueden afectar la venta de su leche. Por ejemplo, la señora Merceditas perdió dos vacas en un lapso de dos meses porque una murió después de parir y otra amaneció muerta porque se enredó con la cuerda que utiliza la señora Merceditas para amarrarla. Además de depender mutuamente, los productores se enfrentan a una incertidumbre y riesgo constante porque puede afectar sus ventas y su propia economía.

De esta forma, la vaca es quien condiciona la economía de los pequeños productores, lo que representa su poder material en la vereda Fonquetá de Chía. En primera instancia, el proceso de la inseminación, el “embarazo” y los primeros meses después de obtener la leche disminuyen los litros comercializados y afectan la economía de la leche temporalmente. En segunda instancia, la raza de la vaca también incide en la comercialización de la leche porque la calidad del alimento representa la credibilidad que tienen los compradores hacia los productores. En tercera instancia, los comportamientos de las vacas inciden en la facilidad o dificultad de obtener la leche lo que incide en el trato que tienen los productores hacia ellas. Y por último, y más importante, los productores están en un momento de incertidumbre y riesgo constante porque las vacas están expuestas a riesgos que pueden representar su muerte y que incide directamente en la economía y comercialización de la leche. Esto entonces hace que las vacas no sean actores pasivos, al contrario, son actores que inciden directamente en la realidad de los pequeños productores.

## **1.2. Entre el ordeño y la reglamentación de la leche: tradición, homogeneización y resistencia cotidiana**

*Decidí preguntarle al señor Horacio hace cuánto aprendió a ordeñar. “Ufff -se rieron los dos- de toda la vida” y afirmó que su papá le enseñó este oficio.*

*(Nota de campo, Soler, 2021)*

La señora Agustina y el señor Horacio estaban convencidos de que yo quería crear mi propio negocio con las vacas, por eso, una vez me dejaron participar en la producción de leche directamente. En uno de los primeros acercamientos, Doña Agustina me preguntó si quería ordeñar, respondí un poco dudosa que sí y le expliqué que lo que yo pretendía era acompañarlos más o menos por dos meses mientras ellos hacían su trabajo diario. *¿Pero va a ordeñar? ¿Quiere aprender? Bueno sí, de una,* dije. Me senté en el famoso balde de ordeño y empecé a apretar el pezón, pero casi no salía leche, *“Hágale un poquito más fuerte”* me aconsejaba el señor Horacio. La ubre tenía una textura extraña porque era una mezcla entre algo suave y

carrasposo, además tenía miedo de lastimar a la vaca. Después de casi cinco minutos aprendí más de la técnica, era cuestión de apretar el pezón más duro y la leche salía más fácil, no obstante, solo pude sacar dos chorros de leche (sin contar los que se cayeron fuera del balde).

En principio, pensé que el ordeño era un proceso simple, repetitivo y fácil. Contrario a ello, cuando el señor Horacio ordeñó la vaca en solo cinco minutos, me di cuenta que esta práctica es resultado de la incorporación de saberes y técnicas tradicionales de los pequeños productores que evocan su propia herencia. Además de que el oficio de los productores de la vereda Fonquetá es hereditario, como el señor Horacio que aprendió a ordeñar gracias a su padre, el ordeño que realizan los productores de la vereda es manual. Este tipo de ordeño permite que los productores tengan contacto directo con las vacas a través de sus manos, sin artefactos mecánicos de ordeño como las pezoneras<sup>6</sup>, lo que hace del ordeño un proceso artesanal. No obstante, los pequeños productores también han interiorizado prácticas de higiene en el proceso de producción que son resultado de la modernización (en lo que ahondaré en el tercer apartado). Es así como este proceso se vuelve una fusión entre la tradición y la “modernidad”. Cabe resaltar que, a pesar de que es un proceso lleno de patrones y de particularidades, los productores utilizan diferentes herramientas.

### ***1.2.1 ¿Cómo se realiza el ordeño manual?***

El ordeño manual implica diferentes procedimientos e instrumentos materiales para producir la leche cruda. En principio, es necesario tener un lote lleno de pasto que no solo funciona como el lugar donde conviven las vacas diariamente, también representa su constante comida que, cada vez que se acaba, se cambia la posición del animal a lo que se denomina: “remudar la vaca”. Aunque el procedimiento es heterogéneo, incluso la hora en que practican el ordeño, la mayoría sigue varios pasos en específico: (i) amarrar las patas y la cola de la vaca. Normalmente todos los productores realizan este paso con el fin de que los animales no se muevan o les peguen con la cola en la cara. (ii) Antes de ordeñar también se lava la ubre de la vaca con agua tibia y se limpia con algún trapo o paño húmedo. (iii) Cada vez que se ordeña la vaca es necesario darle algún tipo de comida, no solo varía el alimento según el productor, sino que también varía el momento en que se da el alimento. Mientras que la señora Agustina y la señora Ester cuando terminan, le suministran la comida, la señora Merceditas prefiere darle la comida mientras está ordeñando las vacas.

---

<sup>6</sup> Las pezoneras son artefactos que parecen tubos y se ponen en la ubre de la vaca para succionar la leche. Regularmente se utilizan para el sistema de ordeño mecánico.

Después de ordeñar, usualmente los productores utilizan un colador para eliminar residuos que probablemente cayeron en la leche recién ordeñada y finalmente, se almacena en la cantina. Antes de abandonar el terreno, las personas cambian la posición del animal nuevamente para que puedan tener más pasto y proveen una cantidad de agua considerable en un balde. A pesar de ver el mismo proceso varias veces en los diferentes terrenos donde albergan los productores sus vacas, pude observar que existen algunas variaciones que representan la heterogeneidad del proceso y, a su vez, la heterogeneidad de la leche.

Mientras que Doña Mercedes ordeña sus propias vacas, la señora Agustina y la señora Ester se encargan de “preparar la vaca”. Este proceso hace referencia a los pasos utilizados por los productores previamente al ordeño que se basan en la higienización y control del animal. La señora Ester es quien amarra las patas y la cola con un nudo fuerte, lava la ubre de la vaca con agua caliente y aplica a las vacas un líquido de color blanco que funciona como fumigador para los moscos (imagen 8). Este proceso se realiza porque las vacas suelen proveer menos leche cuando sienten la molestia de los moscos en su cuerpo). En temporada de lluvias, la señora Ester pone líquido en los pezones de los animales con el objetivo de dormirlos y que la vaca no sienta ningún tipo de dolor al momento de ordeñar. Su esposo, el señor Gonzalo, es quien ordeña usualmente en diez o quince minutos y deja los procesos finales a la señora Ester, es decir: el desplazamiento de las vacas y la aplicación de yodo en la ubre. El yodo es un líquido color café que sirve para sellar la ubre de la vaca, este líquido en particular fue dado por la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria, por medio de un kit lechero (en el tercer apartado ahondaré más en el funcionamiento de esta institución)

*Procedimientos utilizados por Doña Mercedes para ordeñar*



**Imagen 2.** Lavar la ubre de la vaca



**Imagen 3.** Limpiarla con trapos



**Imagen 4.** Apretar la ubre para sacar leche



**Imagen 5.** Mirar la textura de la leche



**Imagen 6.** Pasar la leche por a la cantina



**Imagen 7.** Alistarla para salir

Por otro lado, la señora Agustina tampoco ordeña, solo prepara la vaca para el posterior ordeño por parte de su esposo el señor Horacio. Los dos llegan al terreno a las siete de la mañana con sus bicicletas en la mano y los baldes en el manubrio llenos de agua, donde depositan la leche después. Realizan un ordeño al día, excepto cuando una vaca está recién parida porque da más leche y por eso, la ordeñan dos veces. Contrario a la señora Ester, el señor Horacio es el que amarra las patas de la vaca y les aplica agua tibia en la ubre.

Al momento de ordeñar, el señor Horacio se sienta en uno de los dos baldes que trae regularmente al terreno, con el otro balde almacena la leche recién salida de la vaca. Suelen utilizar dos trapos de unos jeans viejos: uno para limpiar la ubre y el otro para proteger el pantalón del señor Horacio porque al momento de ordeñar la leche se salpica. Pone sus manos en la ubre de la vaca y mueve los pezones de arriba para abajo con mucha facilidad, parece que lo hace de forma suave pero contrario a eso ejerce un poco de presión al final para que la leche salga más fácil. Al completar el balde de toda la leche que “decide” dar la vaca, la señora

Agustina almacena la leche en la cantina, cambia la posición del animal y les suministra agua (nunca he visto que ellos les den concentrado, ni le aplique un producto externo como el yodo o el fumigo).



**Imagen 8.** La señora Ester alista el fumigador cola para las vacas



**Imagen 9.** La señora Agustina sostiene la cola de la vaca.



**Imagen 10.** El señor Horacio ordeña la vaca

Estos conocimientos y técnicas de ordeño fueron transmitidos de forma hereditaria y casi que representan la mayoría de procesos que utilizan los productores en la vereda Fonquetá. Tal como lo comentaba la señora Agustina, “*este oficio de la leche y del ordeño, ya viene de antigüedad, de los suegros, de mis papás y de todo (...) De herencia*”. A pesar de que la mayoría de productores realizan el ordeño manual, este suele ser catalogado por actores como los intermediarios e incluso algunos funcionarios de la UMATA (Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria) como un proceso que carece de tecnificación, productividad y calidad de la leche. Por ejemplo, Alex, uno de los intermediarios con los que hablé, mencionaba que las grandes empresas solo buscan a grandes productores con ordeños tecnificados porque la cantidad y calidad de leche es mayor:

*La leche se tipifica. [Con un] equipo de ordeño, es algo más técnico, el producto final va hacer más limpio, más higiénico que una persona que se levantó, yo no sé si le lavó la ubre al ganado, si la ordeñó con las manos limpias, si lo hizo a la intemperie, si estaba lloviendo, porque por más que sea cuando llueve si uno está en la intemperie el animal se moja y uno*

*está ordeñando ¿y esa agua a donde va a dar? A la leche. (...) Todo eso se tipifica dependiendo de la grasa de la leche, el alimento que se les dé, porque eso se sabe de la cantidad de queso.*

*Una persona que escasamente se levanta a ordeñar y tiene un pedacito de prado y medio le corre el pasto y lo que dé... diez, doce litros. Yo voy a sacar una cuajada la cual me va a dar, de diez litros me va a sacar dos libras. Pero si ya por ejemplo los mismos diez litros con concentrado, poniéndoles pasto, bueno cuidado, el tipo de manejo que se les da a la leche, ya me va a botar tres libras. Entonces ahí es cuando los precios varían y es mejor una calidad de una leche que otra, por eso las grandes empresas, ellas no, no buscan el campesino que ordeña a mano, ellas ya buscan a la persona que tiene grandes cantidades de tierra que le hace pro a la leche y que tienen su equipo de ordeño y que la calidad de la leche va ser mucho mejor. [Además], ya muy poca gente que tiene el ordeño manual a alguien que de pronto empieza, pues tiene su ordeño manual, porque no tiene los fondos para comprar un equipo de ordeño, (...) ya los mismos compradores dicen “por ese lado ni siquiera vayamos a buscar porque todavía hay mucho campesinito”.*

Es así como el ordeño manual es asociado a prácticas “atrasadas”, poco “higiénicas” y menos “productivas” que no aportan a la utilidad de las grandes empresas. Al igual que Eduardo, un estudiante de zootecnia a quien le hice una entrevista, afirmaba que el ordeño manual ya no se usa por cuestiones relacionadas con la higiene y porque algunas fincas son muy grandes, lo que dificulta la realización del ordeño manual. Realizar ordeño manual en estas fincas puede afectar a la salud de los mismos productores porque pueden sufrir de dolor en las manos al ordeñar más de veinticinco o treinta vacas. Desde esas narrativas, el ordeño manual es una práctica tradicional que no provee la suficiente calidad y cantidad para el mercado de leche. Según María Galvis (2017), retomando a Lenclund, lo tradicional es un término que está en “una construcción constante de prácticas y discursos que corresponden a una interpretación contemporánea del pasado” (p. 84). Por eso, en la vereda existen discursos que posicionan lo tradicional como lo atrasado y lo tecnificado como lo avanzado que se ve supuestamente reflejado en la reglamentación.

### **1.2.2 Normativas invisibles**

Aunque este tipo de ordeño es el más utilizado en la vereda Fonquetá por parte de los pequeños productores, en Colombia, existen varias normativas que buscan gestionar el suministro de la cadena de la leche: desde el proceso, el envase, el transporte, la comercialización, hasta la importación y la exportación de leche. Específicamente en la producción de leche, las principales reglamentaciones que se relacionan con la inocuidad y la salud son: (i) el decreto 616 de 2006 que reglamenta todo el suministro de leche, (ii) la resolución 1385 de 2013 que construye la certificación de predios libres de brucelosis y tuberculosis. Y (iii) la resolución 1332 de 2013 que nombra las medidas sanitarias para la

prevención y el control de las enfermedades en los animales (Ministerio de Agricultura, desarrollo rural, comercio, industria y turismo).

Existen otros decretos y leyes del sector lechero que engloban diferentes temáticas como los riesgos agropecuarios, los sistemas de pago por calidad de leche cruda, entre otras que también hacen parte del sector lechero. Sin embargo, estas no entran en “vigencia” en la venta y el consumo de leche de la vereda Fonquetá en Chía porque tales normativas van dirigidas hacia grandes productores. Esto porque la reglamentación homogeneiza los actores que producen y comercializan la leche. Por ejemplo, en la vereda Fonquetá los intermediarios no tienen ningún tipo de laboratorio para analizar la calidad de la leche, pues algunos revenden la leche cruda a consumidores directos (lo que ahondaré en el segundo capítulo). A su vez, el gremio ganadero sólo puede acceder a seguros de riesgo agropecuario cuando los productores son grandes o están asociados en alguna cooperativa. Por ejemplo, en una reunión realizada en el municipio sobre aseguramiento de riesgos agropecuarios, los funcionarios que asistieron de FINAGRO (Fondo de Financiamiento del Sector Agropecuario) afirmaron que las aseguradoras solían ofrecer programas de seguros sólo a las asociaciones de lecheros o a los grandes productores.

Con respecto a la producción, específicamente en el capítulo dos del decreto 616 de 2006 se estipulan los lineamientos para la obtención de leche en la producción primaria. En principio, se estipula que es necesario tener un espacio exclusivo para el ordeño -manual o técnico- donde se garantice el mínimo riesgo de contaminación y la accesibilidad a agua potable con el fin de no alterar la composición de la leche. Según la normativa, en la rutina de ordeño se debe garantizar la sanidad de la ubre, controlar la introducción de gérmenes provenientes de diferentes fuentes, garantizar las condiciones higiénicas de la zona de ordeño y del animal, evitar daños en los procesos de limpieza al momento de lavar y secar la ubre, desinfectar los utensilios utilizados para el ordeño y para el almacenamiento de la leche. A su vez, se debe elaborar un plan de saneamiento para evitar la contaminación en la leche y controlar las plagas. Por último, se debe garantizar la higiene y salud del personal que ordeña, por eso, las personas que tengan algún tipo de enfermedad o herida no pueden manipular las vacas.

Ninguno de los productores de la vereda Fonquetá tiene una zona exclusiva para el ordeño porque constantemente están cambiando la posición de las vacas en el terreno, con el fin de que puedan comer el mayor pasto posible. Incluso, personas como la señora Ester y el señor Gonzalo transportan las vacas de un terreno a otro (desde un lote arrendado que les vende las

pastadas, hasta su propio lote) para proveer mayor alimento. Con respecto al control del riesgo de contaminación de la leche, como lo mencioné anteriormente, para los productores es muy importante llevar un proceso que se caracterice por la sanidad de las vacas. A pesar de que no siguen las mismas estipulaciones de la normativa, que es desconocida para ellos pues al preguntarles sobre la normativa solo hacían referencia a la prohibición de agregarle agua a la leche, cada uno de los productores tiene un proceso específico que se repite diariamente.

Este afán por controlar el mercado de la leche y sus derivados se relaciona con que estos alimentos pertenecen al grupo de alimentos de mayor riesgo para la salud pública de las personas porque pueden transmitir enfermedades, como tuberculosis y brucelosis, a los humanos (Olivero, Aguas y Cury, 2011). Según el Ministerio de Salud y Protección Social, la leche y todos sus derivados son alimentos que representan un alto riesgo para la salud de las personas<sup>7</sup> pues su calidad e inocuidad dependen de todo el proceso de producción y comercialización de leche (desde el ordeño hasta el consumo final). Por eso, según el Ministerio, el mercado de leche cruda en Colombia es objeto de regulación por parte del Estado. Esto no solo parte de la idea de que el Estado es el encargado de disciplinar y moldear las acciones del ser humano- hasta cómo se producen y consumen los alimentos-, sino que en la regulación de la leche se genera una microbiopolítica.

La microbiopolítica es un concepto construido por Paxson que hace referencia a la “regulación social que se lleva a cabo mediante el control de la vida microbiana” (Paxson 2008). Esta se da a partir de la construcción y la nominación de agentes microscópicos (como los microorganismos que producen la brucelosis o tuberculosis), la evaluación de esos microorganismos y la constitución de comportamientos y prácticas humanas que eliminan la interrelación con esos microbios (procesos como la pasteurización). Alrededor de la leche hay un afán por prevenir enfermedades y controlar agentes microbianos que puedan afectar la salud de las personas. Tal como lo mencionaba Fernando Quevedo, funcionario de la Secretaría de Desarrollo Económico en Chía:

*“Por el tema sanitario de salud pública es un riesgo por lo que te estoy diciendo, tú no sabes si los animales que producen la leche son o no positivos a enfermedades zoonóticas por ejemplo la brucelosis o tuberculosis. que es lo que nos asegura cuando se la entregamos a la industria, la industria como siempre la procesa pues esas bacterias mueren en el proceso”.*

---

<sup>7</sup> Los alimentos que se clasifican en un grado de mayor riesgo para la salud pueden tener microorganismos patógenos, incrementar el crecimiento de microorganismos patógenos, favorecer la formación de toxinas o contener productos químicos nocivos.

Sin embargo, estas normativas estandarizan y homogenizan las prácticas que hay alrededor de la producción y la comercialización de leche, ignorando las realidades y los saberes locales de los productores. Además, los aparatos de gobierno, en este caso en particular las reglamentaciones, parten de la idea que tienen un conocimiento superior para gestionar problemáticas de la salud y la alimentación. Por eso, la reglamentación no sólo ignora la heterogeneidad de los productores de leche en Colombia, sino que desconoce las prácticas heterogéneas que existen alrededor de la producción de leche. En la vereda Fonquetá, los pequeños productores tienen prácticas que representan, no solo la producción sino también la heterogeneidad de la leche. Esto quiere decir que todo el proceso, desde el ordeño hasta su trato posterior, no es homogéneo ya que los pequeños productores realizan prácticas distintas que repercuten en la textura, el sabor y la “calidad” del alimento.

A pesar de que existe tal regulación, la producción de leche cruda no sigue necesariamente la reglamentación porque los pequeños productores son quienes juegan con los mecanismos de disciplina y se apropian de los espacios “organizados” modificando su funcionamiento (De Certeau, 1996). Estos espacios hacen referencia a los mecanismos de disciplina promovidos por el Estado que buscan dirigir la conducta humana, a partir de distintos procedimientos y técnicas que funcionan bajo un “ensamble formado por instituciones, procedimientos, análisis y reflexiones, los cálculos y tácticas que permiten el ejercicio de esta muy específica aunque compleja forma de poder...” (Foucault citado por O’Malley, Rose, Valverde; 2012, p.119). En este caso en particular, las normativas son instrumentos utilizados por el gobierno que buscan controlar la producción y el consumo de la leche cruda. Sin embargo, la falta de articulación entre las normativas y la realidad heterogénea de las prácticas de producción, hace que los pequeños productores configuren su propia realidad sin reconocer la normatividad.

En principio, pensé que los pequeños productores no solo estaban resistiendo a las normativas sino también a la masiva urbanización del municipio. Sin embargo, ¿cómo analizar sus prácticas cotidianas “sin caer en la trampa de “ver la resistencia en todas partes”?” (Escobar, 2014). Según James Scott (2014), existen formas cotidianas de la resistencia que no buscan ejercer una lucha colectiva y tampoco una rebelión, sino que, a partir de sus comportamientos cotidianos, y a veces individuales, buscan demostrar su inconformidad hacia prácticas de explotación. Por ejemplo, la evasión de impuestos, la falsa aceptación de normas, los robos o sabotajes son otras formas de ejercer resistencia. Aunque en el caso de la producción de leche en la vereda Fonquetá no existe inconformidad con las normativas porque hay desconocimiento sobre su existencia, los productores resisten cotidianamente por medio de la vigencia de su oficio. No obstante, también hay una articulación entre las entidades oficiales y los pequeños

productores que tienen un diálogo a partir de la higiene de la leche que representa los ideales de la modernidad que se presentará en el siguiente apartado.

### **1.3. Articulando la realidad de los pequeños productores y las entidades oficiales**

Durante la primera mitad del siglo XX, las élites colombianas pretendían construir un Estado-Nación basado en ideales de modernidad y “progreso”. Una de las herramientas utilizadas por el Estado, para llegar a esos ideales, fue la higiene como un conjunto de prácticas y discursos enfocados en la conservación de la salud y la prevención de enfermedades (Noguera, 1998). Así es que desde la alimentación y la nutrición se llevaron a cabo una serie de prácticas higienistas que buscaban “atender tanto lo relacionado con la supervivencia de la población infantil, como el logro de un alto desempeño de la clase obrera. Si en los niños el imperativo era la nutrición, en la clase obrera era la alimentación, en específico aquello relacionado con la productividad: las calorías” (Tafur, 2016, p. 30). De esa forma, la leche jugaba un papel muy importante pues era considerada un alimento de civilización y progreso, por lo que se incentivó su consumo (Pohl-Valero, 2021).

Sin embargo, aunque la leche fue un alimento deseado para el progreso del país, ocupaba una posición contradictoria porque también era considerada un “veneno terrible” por sus deficientes condiciones higiénicas que facilitaban la transmisión de enfermedades. Además, era la principal causa de mortalidad infantil a principios del siglo XX. De esa forma, el gobierno implementó varias normativas que tenían como objetivo controlar y vigilar “las condiciones de higiene y salud que se deberían cumplir a lo largo de la cadena de suministro de leche...” (PohlValero, 2021, p.5). A pesar de que muchas normativas no se cumplieron, los individuos interiorizaron varias prácticas higiénicas promulgadas por las instituciones. En este caso en particular, los productores incorporaron prácticas higiénicas de la producción y comercialización que han sido promovidas por actores institucionales.

En Chía, la UMATA es una de las entidades institucionales que ha apoyado la vigencia en las prácticas de producción y, a su vez, ha incidido en la incorporación de las prácticas de higiene en los pequeños productores de leche en Chía. Expresiones como “*la UMATA está mirando las condiciones higiénicas de la leche y las vacas*” o “*los de la UMATA, acá vienen a hacerme seguimiento a las vacas... yo los llamo, que necesito tal cosa y él viene y trae la droga y ellos me dan todo. Entonces por ejemplo ellos vienen y me les hacen tratamiento*”, me hicieron cuestionar la idea de que los pequeños productores son actores que resisten solos contra todas las condiciones que afectan su oficio- en este caso el proceso de urbanización y la prohibición de la venta de leche cruda para consumo directo-. Al contrario, los productores

están articulados con otras entidades que hacen parte de un “aparato de poder y legalidad” que les permite funcionar y al mismo tiempo controlar sus prácticas.

La Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria -mejor conocida como UMATA- se constituyó en 1986 bajo la Ley 12 y el decreto 007 con el objetivo de dar asistencia técnica gratuita a pequeños y medianos productores de manera local. Esto en un marco donde el Estado buscaba descentralizar sus actividades, pues desde la década de los 50 era el encargado de la asistencia técnica agropecuaria en Colombia, con la constitución de UMATAS se traslada la responsabilidad del sector agropecuario a entes territoriales municipales o locales. Sin embargo, estas entidades entraron en funcionamiento hasta la constitución de 1991 que instituyó sus lineamientos y sus funciones para regularlas (Lugo, 2009). Según Germán Tovar (citando a Pronatta, 2002), la UMATA tiene tres funciones principales: (i) desarrollo de proyectos tecnológicos para los beneficiarios, (ii) identificación de especies y sistemas de producción prioritaria en el municipio y (iii) construcción de procesos que mejoren la organización social y la participación de la comunidad.

Por ejemplo, en uno de los primeros encuentros, después de terminar el diseño del proyecto, me reuní con la señora Merceditas y noté varios utensilios para recoger la leche que en anteriores visitas no había visto. Esta vez quedamos en encontrarnos a las 5 pm al frente de la finca de Los Galpones. La señora Merceditas, con sus botas de caucho, su gorra, su saco abrigado y su bicicleta me dijo *¿cómo está, Valentina?* Estaba acompañada de Jerry, su perrito *-eche para allá que usted es un perro chandoso y cansón-* Cuando entramos al terreno empezé a llamar a Willy, pensé que era otro de sus perros, pero en realidad es el cuidador de la finca “Los Galpones” que al parecer no estaba ese día. Entramos y pensé que tendría que hacer los protocolos de bioseguridad que realicé la primera vez, los protocolos consistían en lavarse las manos y poner los pies en un tapete con el fin de desinfectar la suela de los zapatos. Esa vez en particular solo seguimos hacía las vacas.

Era dos de enero y por eso le pregunté sobre su celebración de año nuevo *-como siempre, eso siempre es igual-* me contestó. Caminamos hacia la casa abandonada de la finca y de allí sacó el balde que usa como silla al momento de ordeñar las vacas, lo puso en el manubrio de la bicicleta y seguimos. La señora Merceditas caminaba con dificultad y ligeramente encorvada, parecía que la bicicleta era el bastón que la sostenía. Me contó que le molestan mucho los pies y que desde hace dos años la EPS convida le está prometiendo una cirugía de tobillos que, al parecer, nunca llegará. Cada vez que me hablaba, su respiración era agitada, a veces no le entendía porque se le dificultaba hablar con claridad. De camino hacía las vacas, que siempre están retiradas de la entrada del terreno, la señora Merceditas hizo una parada

técnica para sentarse y descansar un poco, cuando me senté junto a ella noté que tenía un balde metálico.

*-Y eso, ¿es nuevo?*

*-Sí señora, la Alcaldía nos dió a cuarenta productores de leche un kit lechero que incluye una cantina, una caldera de filtros, un balde, unos galones líquidos especiales para saber si las vacas tienen mastitis y un galón de detergentes para desinfectar vasijas, se ponen unos centímetros de detergente con agua tibia para desinfectarlas.*

*- Y cómo decidían a quién dársela*

*- Esos son los que tienen aval de la UMATA que está mirando las condiciones higiénicas de la leche y las vacas.*

En Chía, la UMATA hace parte de la Secretaría de Desarrollo Económico que se encarga de la asistencia técnica de los pequeños y medianos agropecuarios del municipio a partir de la entrega gratis de diferentes insumos -especialmente la entrega de medicamentos para los animales-, la revisión y atención veterinaria para las vacas y la inspección del saneamiento de la leche. En este caso, la UMATA representa una institución que hace parte de la “legalidad”, pero al mismo tiempo apoya la vigencia de las prácticas de producción y comercialización de leche cruda en la vereda Fonquetá. Aunque los pequeños productores desconocen y no cumplen con todos los reglamentos requeridos, al momento en que esta entidad decide brindarles asistencia técnica, está reconociendo indirectamente la legitimidad de sus prácticas y, a su vez, permitiendo su funcionamiento sin ningún tipo de persecución judicial. De esa forma, una de las principales articulaciones entre la UMATA y los pequeños productores es la higiene que permite el diálogo entre los dos actores.

Un ejemplo de ello fueron nuestras charlas informales con la señora Ester, mientras ella “preparaba” las vacas para el ordeño posterior por parte de su marido y terminaba el oficio trasladando a los animales, hablábamos de la incidencia que tiene la UMATA en su oficio. Con una carretilla y tres baldes en el que regularmente mezclan el cemento, la señora Ester traía la comida de las vacas -concentrado molido con una textura mojada, cáscaras de arveja y pulpa de mora- le pregunté sobre la entidad.

*Ellos ofrecen cursos en el SENA de limpieza, ganado y ordeño. Nosotros hacemos todo lo que dice, lavamos la ubre, sellamos al final. Lo único que no hacemos es limpiarlas con periódico, que no se pueden usar chiros porque contaminan la leche. Pues nosotros es lo único que no hacemos, pero antes decían que el periódico no debía tener letras porque la tinta no ayudaba y ahora dicen eso sirve para matar gérmenes. Nosotros siempre le hemos lavado la ubre a la vaca, con curso o sin curso siempre lo hemos hecho, eso permite que haya más aseo y se estimula la leche.*

A pesar de que algunas prácticas de los productores, como el lavado de la ubre, hacen parte de su tradición, la UMATA ha incidido en la transformación y la interiorización de la higiene.

Según los productores de la vereda Fonquetá, los cursos realizados por la UMATA y el SENA empezaron a realizarse en el 2008 cuando Andrés Felipe Arias -ministro de agricultura de ese entonces- quería prohibir la comercialización de leche cruda. Según Arias, había que prohibir la venta de leche por tener condiciones sanitarias insuficientes, además afirmaba que: "...no podemos seguir estancados en un pasado, con cientos de problemas sanitarios que cada vez afectan más nuestro país" (citado por ElTiempo, 2008). De esa forma, en Chía se implementaron diferentes cursos con el fin de cambiar algunas prácticas e implementar una cooperativa que permitiera a los pequeños productores vender la leche. Estos cursos les presentaron otras formas de realizar el ordeño, por ejemplo, les enseñaron a utilizar el yodo en los pezones de la vaca, a limpiar la ubre después de lavarla con agua y les otorgaron implementos como la cantina y los baldes de desinfección que transformaron algunas de sus prácticas.

Así pues, las preocupaciones higiénicas se materializan por medio de la creación de instituciones (Sierra, 2015) como la UMATA y también la Secretaría de Salud de Chía que inciden en el comportamiento de las prácticas de producción de los pequeños productores. A pesar de que la UMATA ofrece principalmente asistencia técnica en la producción Pero la UMATA principalmente ofrece asistencia técnica en la producción -dentro de la cual hay un componente de higiene y salud-.

Sin embargo, a pesar de que la higiene tiene un vínculo directo con los saberes expertos, el tema de la higiene en la leche no está vinculado únicamente a las entidades de saneamiento que reconocen y vigilan la producción de leche en el municipio como una forma de economía perteneciente a la ruralidad del municipio. También es un componente importante e incorporado que representa el prestigio o la desconfianza que hay entre los mismos productores de leche. Por un lado, la higiene tiene una relación directa con los pasos o procedimientos que llevan a cabo para la producción de leche cruda. Por otro lado, según la mayoría de lecheros un componente importante que posiciona a un productor en un "rango" inferior es la adición de agua en la leche con el fin de rendir su composición. Así mismo, aquellos que se consideran "buenas personas" y "personas correctas" son aquellas que venden la leche tal y como sale de la vaca, la leche cruda sin ningún tipo de componente adicional. De esa forma, en las prácticas de producción se articulan tanto nociones de higiene como nociones de prestigio y honor.

### ***1.3.1 Procedimientos en el ordeño: la higiene de los productores***

La mayoría de las veces que acompañé a los productores a ordeñar, me recalaban la importancia que tienen los procesos que realizan diariamente para sacar la leche de las vacas:

“Yo siempre lavo la ubre”, “yo hago todo lo que nos dice la UMATA, menos los guantes porque lo pusieron por el covid pero a Horacio no le gustan”. Especialmente con el lavado de la ubre, los productores eran muy precisos al mencionar que era una de los principales procesos para evitar que la leche tuviese algún tipo de residuo o mugre. Así me lo decía la señora Ester:

*...nosotros tenemos que lavarlas bien, ahí se dio cuenta que las lava divinamente bien, refriega todo eso, porque... porque ese siempre, como que ¡eh! da olor [el yodo]. Entonces uno la tiene que lavar bien. Nosotros siempre tenemos agua tibia y con agua tibia se les lava: primero para quitarle eso; segundo para lavar bien la ubre y tercero para estimular las partes y salga. Eso es lo que... por eso es lo que decía una... la doctora que le digo que viene de la UMATA, a mirar, la densidad de la leche, ¡eh! Ella decía: “y es que antes con agua tibia”, le dije yo: “si le traigo agua fría, ellas no van a tener la misma estimulación, entonces se va a demorar más para... para el ordeño.*

La interiorización de que las prácticas de producción como procedimientos higiénicos no solo existen por el hecho de que los productores buscan evitar los gérmenes o microbios nocivos para el ser humano, también se realizan para aumentar la “productividad” de la vaca. Como lo menciona la señora Ester, el lavado de la ubre con agua tibia hace que los animales suministren la leche más rápido, contrario a si utilizan agua fría. Esta concepción relacionada con la importancia de lavar con agua la ubre, tiene una concepción totalmente contraria al aplicar agua en la leche.

Por otro lado, la concepción de que están utilizando las medidas de higiene necesarias para el ordeño, avala su percepción de prestigio. Así me lo comentaba la señora Agustina orgullosa porque días antes de nuestro encuentro, los de la UMATA fueron a visitar el terreno y la felicitaron no solo por las prácticas de higiene, sino por el aspecto de las vacas, lo que representa privilegio y status dentro de los mismos productores. Esto no solo representa el reconocimiento de los productores por parte de una institución oficial, sino también el reconocimiento de los productores sobre la UMATA como una entidad que tiene conocimientos “expertos” en el tema y que legitima el prestigio de las “buenas” prácticas o las prácticas higiénicas.

### **1.3.2 Agua en la leche: la moralidad en la producción de leche**

En varias ocasiones, el agua en la leche fue un tema transversal en la conversación con los pequeños productores. Desde diferentes chanzas sobre la adición de agua a la leche, especialmente cuando llovía mucho en el municipio “¿Ustedes qué hacen cuándo está lloviendo? Ah no, nosotros escampamos hasta que pase la llovedera. Y si no, llevamos una sombrilla y eso hace que rinda la leche (los dos se rieron porque está muy mal visto que la leche tenga otras sustancias como el agua)”, chismes sobre aquellos productores que usan este

método para incrementar la cantidad de leche “¿usted conoce a Juan Socha? Le respondí que no. -Pues ese señor alardea “yo tengo tantas fanegas y gano tanto” (poniendo la voz más gruesa, como imitando a Juan). Pero dicen que le echa agua a la leche y luego se están quejando, eso no”. Hasta tonos de molestia porque fueron tildados de malos productores por echar agua a la leche, demuestran que es un tema importante en la producción de leche en la vereda Fonquetá.

La adición de agua a la leche es una dinámica que se ha llevado a cabo en el mercado lechero con el fin de aumentar la cantidad del producto y recibir más dinero. A pesar de que uno de los factores que incrementó el consumo de leche fueron las plantas pasteurizadoras - especialmente en zonas cálidas-, en la década de los 70's predominaba la ingesta de productos lácteos sin pasteurizar y la adición de agua en la leche (Arias, 1996). Actualmente, las normativas sancionan la adulteración de cualquier tipo de sustancia a la leche y los productores deslegitiman su producción a partir de eso.

Además, en los encuentros que tuve con los productores en el ordeño y en las reuniones de la asociación de lecheros, me di cuenta que los productores tienen relación constante, se reconocen entre sí y “saben” quién le echa agua a la leche. Esto se genera principalmente a partir de diferentes chismes o de charlas informales, inclusive saben cuando “los de la higiene” -como ellos mismos los llaman- o los del municipio llegan y vigilan un establecimiento. Por ejemplo, un día después de acabar la reunión salimos con Doña Agustina y Doña Merceditas a comer una empanada y en el camino me contaban las historias y chismes de los productores. Frases como “Don Arriero le echa agua a la leche”, “una vez oí que le llegaron los de la higiene a la casa de la señora Ester a inspeccionarla” mostraban la relación existente entre los mismos productores.

En ninguno de los acercamientos que tuve con los productores, “los de la higiene” fueron a vigilar las prácticas de producción y comercialización. Por lo mismo, no tuve un trato directo con ellos, solo tuve acercamiento a partir de los relatos que los mismos productores me contaban. En principio, pensaba que “los de la higiene” eran funcionarios de la Secretaría de Desarrollo Económico o la UMATA, pero Fernando me decía que ellos no realizaban ningún tipo de inspección higiénica en los diferentes hatos del municipio. A pesar de que en repetidas ocasiones mencionaron a “Yamile”, la mujer que siempre vigilaba los componentes de la leche, no sabía cuál era la entidad que hacía este proceso hasta que la Secretaría de Salud estuvo en la papelería de mi mamá y mi papá. Casualmente, la chica que llegó a revisar las diferentes estipulaciones de sanidad mencionó a una mujer llamada Yamile, quien era la que antes

vigilaba los aspectos de sanidad en las diferentes partes del territorio y una de sus labores era la vigilancia de la leche.

La Secretaría de Salud de Chía es una entidad que se encarga de orientar, liderar y controlar la formulación, ejecución, implementación y evaluación de planes y proyectos de salud que garanticen el derecho a la salud de los habitantes (Decreto 507, 2013; Alcaldía de Chía, s.f.). Por medio de la Dirección de Vigilancia y Control, la secretaría realiza el control y vigilancia sanitario a través de la verificación, asesoría y asistencia técnica del cumplimiento normativo. En Chía, desde la Dirección de Vigilancia y Control se desarrolla un proceso de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) que busca que diferentes establecimientos o sujetos se ajusten a la totalidad de requisitos sanitarios legales y minimicen los riesgos para la salud humana. Es así como la Secretaría de Salud, específicamente la Dirección de Vigilancia y Control, es la que se ha encargado del control de las condiciones sanitarias de la leche cruda en la vereda Fonquetá.

En la producción y comercialización de la leche, los de la “higiene”, los de la Secretaría de Salud o específicamente Yamile ocasionalmente iban a los hatos a inspeccionar las medidas utilizadas por los pequeños productores. Aunque en la pandemia no han realizado ningún tipo de vigilancia, la Secretaría de Salud constantemente revisa la densidad de la leche con el fin de saber si los productores agregan o no agua a la leche. Esto lo hacen por medio de un aparato llamado densímetro, si en el dispositivo el resultado de la prueba es menor a ocho quiere decir que el alimento tiene algún tipo de aditivo. Cuando eso pasa, se derrama la leche y se prohíbe al productor seguir con el oficio. Esto entonces desprestigia el oficio de aquellos productores que deciden utilizar esta dinámica. También realizan pruebas de acidez y de lactometría con el fin de verificar si la leche es apta para el consumo humano.

Además de los actores institucionales, los mismos productores e incluso los consumidores juzgan la procedencia de la leche dependiendo de su textura. Según me comentaba la señora Agustina, uno de sus principales compradores: el señor Jorge, que le compra dos o tres veces a la semana más de catorce litros para producir suero costeño y vender en su negocio, dejó de comprarle a Doña Merceditas por la textura de la leche. *“Antes él le compraba a Doña Merceditas”, me decía la señora Agustina, “solo que un día él entre chanzas le dijo a Doña Merceditas que esa leche estaba muy clarita y ella se puso bien brava, tanto que nunca le volvió a vender nada, pero Doña Mercedes es una persona muy correcta, ella nunca le agregaría agua a la leche solo que ella tenía una vaca de raza Holstein y por eso la leche sale más clarita”*. Es así como entonces las prácticas higiénicas relacionadas con la adición de agua en la leche tienen concepciones morales entre los diferentes productores.

Aplicar algún tipo de aditivo, especialmente el agua, en la leche es concebido como un acto de mala fe y de deshonor. Mientras que las personas honradas no hacen ese tipo de procedimientos, aquellas “malas personas” son capaces de agregar agua a la leche. Por ejemplo, la señora Agustina y el señor Horacio mencionaban que Socha suele rendir la leche con agua, pero personas como Doña Mercedes no suelen hacer ese tipo de actuaciones porque ella sí “es una persona muy correcta”. Esto más allá de caracterizar a los productores como actores que realizan buenas y malas prácticas de higiene, caracteriza a los productores como buenas o malas personas. Para ellos entonces, el comportamiento, la personalidad y los valores de los productores determinan el manejo en sus prácticas de producción y comercialización.

De esa forma, la higiene más allá de tener ideales de la modernidad que son legitimados por saberes expertos representados por la UMATA y la Secretaría de Salud, y ser incentivada por actores institucionales, está relacionada con concepciones morales que permiten que el ensamblaje de la realidad de los pequeños productores sea más complejo. Además, la relación entre los actores oficiales y los pequeños productores permite que las prácticas de producción y comercialización de leche cruda sigan vigentes. Más allá de caracterizar a los productores como actores que resisten solos contra un aparato de poder dominante, es necesario tener en cuenta que existe una relación entre ellos y estas entidades que permite la preservación de las prácticas de producción y comercialización. Sin embargo, la Alcaldía de Chía actúa de manera ambivalente porque tiene entidades como la UMATA y la Secretaría de Salud que protegen y reconocen la vigencia de la producción y comercialización de leche cruda. Y al mismo tiempo busca incentivar el proceso de urbanización que afecta las prácticas asociadas a lo rural.

#### **1.4. La ambivalencia de las entidades oficiales: proceso de urbanización en Chía**

*“Eso ya que animales, ni que nada, todo lo van a construir. Volvieron todo cemento y ladrillo, cada día van acabando con el campo” (Señor Horacio, nota de campo, enero 2021).*

La primera vez que acompañé a Doña Merceditas a ordeñar me dijo que el terreno donde tiene las vacas pronto se convertiría en un conjunto, por eso su ‘patrón’ le permitía tener las vacas ahí sin ningún tipo de costo hasta que se construyeran las casas. A pesar de haberla acompañado antes, fue hasta el tercer día que me fijé en las grandes banderas, el letrero y la casa modelo del futuro conjunto. Un poco impactada y confundida noté que pronto el pasto se volvería cemento, las vacas serían reemplazadas por carros y la leche solo podría comprarse en bolsas de supermercado. “Cuando vendan y me quiten todo esto ya termino con mi ganado, porque ya no se consigue dónde tener animales, ya casi todo mundo está es construyendo”, me

mencionaba la señora Agustina cuando la acompañé a ordeñar junto al señor Horacio, su esposo. A pesar de mostrar un poco de preocupación, parecía que ya estaban resignadas a lo que pronto sería su destino “la desaparición de producción y venta de leche” en la vereda Fonquetá de Chía.

Chía es un municipio de Cundinamarca que hace parte de la Sabana de Bogotá, está compuesto por 8 veredas y un área urbana ubicada en el centro del territorio. A lo largo de la historia, su principal fuente de producción ha sido la agricultura y la ganadería. Según Castro y Zambrano (2019), a mediados del siglo XX “los productos de mayor importancia eran la leche proveniente de haciendas ganaderas, el maíz, el trigo, las habas, la papa, el trigo...” (2019, p. 33). Sin embargo, el crecimiento de la población y la expansión urbana de la Sabana de Bogotá, incrementaron la construcción de residencias y sustituyeron las principales fuentes económicas en el municipio de Chía. A finales del siglo pasado, hubo un acelerado crecimiento demográfico y una creciente urbanización en la Sabana por el rebosamiento de Bogotá y el aumento de los cultivos de flores.

Por un lado, empresarios colombianos decidieron establecer la actividad floricultora agroexportadora en la Sabana por sus condiciones geográficas y económicas, lo que aumentó la inmigración de personas provenientes de Bogotá y de otros territorios que se instalaron permanentemente (Montañez, Pacheco y Arcila, 1992). Por otro lado, el rebosamiento de la capital como consecuencia de las deseconomías y las precarias condiciones de vida, trabajo y seguridad de la ciudad; contribuyeron al auge de urbanización en el área metropolitana. Esto ha provocado la sustitución en las actividades agropecuarias de los municipios de la Sabana y el desplazamiento de prácticas como la producción láctea del Distrito Capital y de lugares aledaños, hacia otros territorios como Boyacá y el Valle de Ubaté (Montañez, Pacheco y Arcila, 1990).

Específicamente en Chía, en las últimas tres décadas del siglo XX hubo una acelerada urbanización por la oferta residencial para personas de clase alta que llegaron del norte de la capital con el fin de mejorar su calidad de vida; y el aumento en la industria floricultora, acompañada de la masiva mano de obra (Castro y Zambrano, 2019; Dureau, 2000). Sin embargo, pese a que el Plan de Ordenamiento Territorial (POT) establecido por el Acuerdo 017 del 2000 buscaba “preservar el carácter rural del municipio, resaltando que la vocación del municipio y sus potencialidades naturales no compatibles con el acelerado proceso de urbanización (...)” (Soler, 2018, p. 37), desde el 2000 hubo un crecimiento desproporcionado e incontrolado de Bogotá hacia el norte de la ciudad que propició la ocupación de municipios

aledaños como Chía. Junto a ello, el Decreto 3600 de 2007 que permitió consolidar el proceso de urbanización en el municipio y la modificación del POT<sup>8</sup> (2016), implementada por el ex alcalde Leonardo Donoso (2014-2018), promovió la construcción de viviendas y cambió la vocación del suelo.

A pesar de que existe articulación y apoyo en la vigencia de las prácticas de producción y comercialización de leche cruda en Chía por parte de entidades externas como la Alcaldía, especialmente con la UMATA o la Secretaría de Desarrollo Económico, el papel de los actores institucionales dentro del oficio de los pequeños productores de leche es ambivalente. Mientras que hay una búsqueda por preservar las actividades agropecuarias del municipio, también hay un interés por incrementar la vivienda y la urbanización en el territorio. Esto no solo se refleja en la transformación del paisaje, también se hace visible en la falta del seguimiento del POT por parte de actores oficiales que tienen intereses detrás del territorio y la urbanización.

La urbanización en la vereda Fonquetá se ve reflejada en el sonido constante de las grandes volquetas que hacen vibrar el piso y dejan aturridas a las personas que están en la calle, incluso a los clientes de la papelería de mis papás. Las angostas calles, llenas de huecos, dificultan la entrada y salida de esos vehículos que traen la tierra para el cemento de las nuevas urbanizaciones de la vereda. A pesar de que los cultivos masivos de flores incrementaron la migración al territorio y la urbanización, las grandes casetas blancas o invernaderos fueron sustituidos por varias casas idénticas que representan los nuevos conjuntos y los nuevos vecinos. Tal como me comentaba el señor Orlando Rodríguez, presidente de la Junta de Acción comunal de la vereda Fonquetá: *“Estas urbanizaciones que se están presentando (...) nos tiene como impactados porque impacta el medio ambiente, por lo que son producciones grandes o extensas y daña las vías porque desafortunadamente dentran (sic) volquetas pesadas, (...) eso tiene que ser obras públicas pero es toda la culpa se va pa la Alcaldía en parte, pues la Alcaldía también tiene la culpa por dar los permisos de construcción”*.

En las veredas Fonquetá y Cerca de Piedra (específicamente en el Resguardo Indígena posicionado al occidente del Río Frío), desde la década de los setenta, se construyeron varios conjuntos cerrados para viviendas de estratos altos (Ortiz, 2017). Lo anterior significó una gran transformación en el municipio porque “los predios destinados a la producción agrícola [y pecuaria] se fueron dividiendo para ser ocupados por viviendas, en muchos casos para familias

---

<sup>8</sup> El reciente Plan de Ordenamiento Territorial, aprobado por el acuerdo 100 de 2016, está suspendido por una demanda interpuesta por varios ciudadanos que reclamaban la falta de socialización de las modificaciones en el POT. A pesar de que hubo espacios de divulgación “dos días antes de pasar a aprobación fue objeto de modificaciones que la ciudadanía no alcanzó a conocer” (ElTiempo).

que trabajan en Bogotá y para servicios urbanos conexos” (Instituto de Estudios Urbanos citado por Bello, s.f.). Tal masiva urbanización ha desplazado varias actividades rurales como las agrícolas, pecuarias y/o forestales, afectando la agricultura local (Soler, 2018) y transformando la vocación del territorio como un municipio eminentemente residencial (Ortiz, 2017).

Aunque la urbanización, la agroindustria de las flores y el crecimiento de zonas urbanas han transformado el uso de suelo y la vocación agrícola del municipio, hay mayor preocupación de los actores institucionales como la Alcaldía por las dinámicas que afectan la vivienda en la vereda y no tanto por las prácticas agropecuarias. *“Ahora en Chía autorizaron muchas urbanizaciones, pero no ampliaron las vías y el alcantarillado. Donde usted vive se hace mucha congestión de carros ahora”* me decía Doña Mercedes después de que le preguntara varias veces sobre la expansión urbana en el municipio. No entendía por qué no existía una preocupación por parte de los pequeños productores por su futuro oficio, principalmente porque casi no hay acceso a la tierra y porque la mayoría de los productores son adultos mayores, lo que representa el envejecimiento en el campo. Esto entonces refleja que los pequeños productores viven en una amenaza e incertidumbre constante.

La incertidumbre hace referencia a la falta de certeza que tienen los individuos o los conjuntos sociales sobre una situación en específico que puede o no ocurrir en el futuro y trae como consecuencia la sensación de duda e indecisión constante (Visacovsky, 2019). En el caso de los productores, a pesar de no decirlo verbalmente, están inmersos en una situación de incertidumbre constante porque no saben en qué momento o en qué tipo de situaciones sus prácticas desaparecerán. Esto entonces significa que además de duda e indecisión, los productores están en riesgo y amenaza que se relaciona directamente con dos aspectos: (i) la falta de terrenos y lotes destinados para actividades agropecuarias en el municipio y (ii) el envejecimiento de las personas que habitan en el campo.

Los terrenos que utilizan los pequeños productores para sus vacas son, en su mayoría, arrendados. Esto hace que los pequeños productores dependan constantemente de las decisiones que toman los dueños sobre el lote. En varias ocasiones, los productores han tenido que cambiar de arrendador y de terreno porque los dueños deciden venderlo a grandes constructoras con el fin de construir conjuntos cerrados. Por ejemplo, la señora Agustina hace unos meses tuvo que buscar un nuevo lote para sus toros porque el terreno en el que solía dejarlos está en proceso de construcción. A su vez, la señora Ester también ha cambiado varias veces de terreno, incluso le han ofrecido dinero para vender su casa y su lote con el objetivo de edificar conjuntos cerrados. Y ni hablar de la señora Mercedes que pronto acabará con sus vacas porque no hay más espacio para sus animales. Es así como los actores institucionales dan

mayor importancia a las ganancias que tiene el municipio por las constructoras, que pagan más impuestos, que a las mismas prácticas asociadas a lo rural.

Ahora bien, la mayoría de personas con las que tuve acercamiento en la vereda y en las diferentes reuniones de la Alcaldía con los ganaderos o pequeños productores eran personas que parecían tener entre cincuenta y setenta años. No solo parecía que la mayoría de productores eran adultos mayores, sino que sus hijos o sus familiares decidían realizar otro tipo de oficios por la baja rentabilidad que este supone en el municipio y por la concepción de que son oficios “inferiores”. Lo anterior es resultado de varios fenómenos, sin embargo, tiene relación directa con que el municipio haya transformado su vocación agrícola y pecuaria por un territorio caracterizado como una ciudad dormitorio. Además, la dificultad de movimiento, los dolores y las enfermedades de los productores amenazan la existencia de la producción y comercialización de leche porque varios ya están “impedidos” de hacer este oficio como me decía la señora Ester.

La falta de garantías, el apoyo limitado y los intereses detrás de las construcciones de conjuntos en el municipio hacen que las prácticas de los pequeños productores estén en riesgo de desaparición constante. A pesar de que la UMATA, como actor institucional, apoya las prácticas asociadas a lo rural y permite su funcionamiento; la Alcaldía tiene intereses sobre la construcción en el municipio que pone en riesgo las actividades rurales de Chía. Esto entonces hace que los productores utilicen otro tipo de medidas, como el comercio informal de leche, para sobrevivir dentro de una situación de riesgo constante. Por eso, la comercialización de leche en la vereda está inmersa en relaciones económicas híbridas que oscilan entre lo formal y lo informal, lo que entonces tratará el segundo capítulo.

Ahora bien, la reglamentación que homogeniza la producción, los actores que hacen parte directa de la producción como las vacas y los mismos productores, aquellos actores que actúan de forma ambivalente y las prácticas utilizadas por estos actores, permiten que la producción de leche cruda en la vereda Fonquetá siga vigente. Esto entonces demuestra que los productores no resisten solos contra los fenómenos que amenazan directamente su oficio, sino que se crean distintas articulaciones entre distintas entidades que, a su vez, albergan valores como el prestigio, el apoyo técnico, la dependencia e incluso la amenaza. De esa forma, el ensamblaje de la producción no solo representa la hibridación entre lo tradicional y lo moderno, sino la diversidad de formas de asociación que se constituyen y transforman constantemente.

## **Capítulo 2. Relaciones económicas híbridas: el ensamblaje de la comercialización de la leche en la vereda Fonquetá de Chía**

En este capítulo se analizan las prácticas, los actores y las reglamentaciones que existen alrededor de la comercialización de leche en la vereda Fonquetá de Chía. Mi argumento principal es que la comercialización de leche en la vereda está inmersa en relaciones económicas híbridas que permiten el funcionamiento de la venta de leche cruda y que oscilan entre la economía formal e informal. De esa forma, la normativa estipulada por el Ministerio de Salud y el gobierno sobre las prácticas esperadas alrededor de la comercialización pasan a un segundo plano al momento de analizar los vínculos reales que existen en la venta de leche cruda. Este capítulo se divide en tres apartados que exponen las diferentes relaciones económicas que convergen al mismo tiempo en la vereda Fonquetá.

En el primer apartado se analiza cómo la distribución de la leche está mediada por las relaciones familiares y los lazos de solidaridad que hacen parte de una economía moral y problematizan las relaciones económicas netamente comerciales. En el segundo apartado se muestra la ambigüedad de la normativa sobre las prácticas de comercialización catalogadas como formales e informales. La venta de leche cruda para consumo humano directo está posicionada en el sector informal y está vigente gracias al constante consumo. Por eso, en este mismo apartado se exponen las concepciones de los consumidores sobre la ingesta de leche cruda y de sus derivados, fabricados por los mismos productores. Por último, en el tercer apartado se analiza la relación entre el intermediario y los productores y sus diferentes tensiones. A pesar de que esta relación económica parecía ser formal, los intermediarios son actores heterogéneos que pueden posicionarse en una economía formal pero también en una economía informal.

### **2.1 Lazos de solidaridad y relaciones con la familia: distribución de leche cruda en la vereda Fonquetá**

Después de una pequeña jornada de ordeño, la señora Rosa y su hija Diana empezaron a dividir la leche en tres botellas para repartirlas entre la familia: “una para Nubia, la otra para Manuel y está queda para ustedes” (Notas Valentina, febrero, 2021). Aunque la señora Rosa vendía gran parte de la leche del ordeño a personas externas a la familia, -incluso le vendió leche a mi abuela Gabriela hace más de veinte años-, actualmente la principal distribución de leche es para su entorno más cercano. *“Yo por mis hijos y por mis nietos hago lo que sea, además estar comprando esa bolsita de agua- refiriéndose a las bolsas de leche que*

*usualmente venden en supermercados- eso no y sale bien cara*”, me comentaba mientras yo terminaba el jugo de mango que amablemente me ofrecieron. Sin más preguntas en mente, decidí devolverme a la casa (que solo queda a cinco minutos caminando), agradecí y la señora Rosa me acompañó hasta la puerta.

Dos horas más tarde, mi papá me llamó desde la papelería: *“la necesitan”*. Salí un momento y me sorprendí porque la señora Diana trajo una botella de Postobón llena de leche. *“Que pena, en serio muchísimas gracias. - No tranquila es que usted se fue muy rápido y no pude darle la leche-”* feliz decidí mostrarle la leche a mi hermana y a mi mamá. Estaba muy sorprendida porque no entendía su amabilidad cuando estaban pasando por situaciones difíciles como resultado de la pandemia. En la vereda Fonquetá, una de las principales formas de distribución de leche cruda está mediada por lazos de solidaridad y relaciones familiares que no representan un intercambio comercial y monetario, sino que están mediadas por la solidaridad, la ayuda mutua, las relaciones de don/contradon y el trueque. En primera instancia, las relaciones de solidaridad y ayuda mutua son resultado de la herencia y la responsabilidad que sienten los pequeños productores sobre su familia. En segunda instancia, existe una relación importante de don y contradon en la economía de la leche cruda. Y por último, la distribución de leche está mediada por el intercambio de la fuerza laboral por el alimento, en este caso en particular la leche.

La distribución de leche cruda en la vereda Fonquetá está atravesada por las redes de parentesco pues la producción y el consumo son resultado de la herencia familiar. Los pequeños productores han tenido una relación histórica con el oficio, presenciando las diferentes transformaciones y las nuevas lógicas que se generan en este mercado de leche. Por ejemplo, el señor Gonzalo recordaba con nostalgia y un poco de emoción que este oficio representa su vida entera pues su papá fue quien le enseñó a ordeñar desde muy pequeño en Sesquilé donde ordeñaban entre veinticuatro y treinta vacas al día.

La señora Ester jocosamente también afirmaba que nació entre las vacas pues vivió durante más de treinta años en la hacienda Sidonia trabajando en el oficio del ordeño y consumiendo leche cruda. El conocimiento de los pequeños productores sobre su oficio no solo se refleja en sus palabras, en su experiencia con relación a las técnicas que utilizan para ordeñar y en el amplio conocimiento sobre las vacas; también se refleja en las canas, en la dificultad de caminar, en la fatiga de varios productores y en los distintos dolores que sienten. La mayoría de productores sobrepasa los sesenta o setenta años, ninguno de sus hijos- con los productores

que pude hablar- decidió seguir este oficio. Sin embargo, el consumo de leche cruda ha estado y está presente en las diferentes generaciones de la familia.

Cuando hablaba con los pequeños productores de la comercialización, porque es muy difícil rastrear toda la distribución de leche pues se comercializa a distintas horas del día, recalcan la importancia de darle a su familia varias botellas de leche. A pesar de que hay familiares -como hermanos, sobrinos, tíos- a quienes venden leche por medio del intercambio monetario, en el núcleo familiar compuesto por hijos y nietos no se cobra la leche. Tal como lo mencionaba la señora Agustina “*A mis hijas por ejemplo yo no les cobro, a mi hija Xiomara y a mis otras dos hijas...*” (Campo No. 7, página 3), desafortunadamente no me acuerdo los nombres de todas. El interés principal de los pequeños productores para dar o donar la leche a su núcleo familiar más cercano se relaciona con la responsabilidad que sienten los productores al momento de alimentar a sus hijos y sus nietos. Así pues, los pequeños productores buscan el bienestar y la salud de sus familiares por medio de la ingesta de leche cruda lo que da como resultado una economía moral.

En este caso, la economía moral no solo se refiere a los valores que hay alrededor de la comercialización de la leche, sino a la responsabilidad que sienten los productores sobre la alimentación de sus hijos y nietos. Por eso, los productores además de dar leche cruda a sus hijas e hijos desde que nacen -tanto así que no pueden recibir de otra leche porque les cae pesado o el sabor no lo siente igual- también hay un afán por proveer a sus nietos leche con el fin de que tengan mayor fortaleza. “*Mis nietos todos se han criado de esta leche, son todos fortachos. En cambio, otros se enferman fácil por tomar otra leche*”, el señor Horacio me comentaba orgulloso cuando hablábamos de la leche cruda y su importancia. El consumo de leche cruda en los productores está asociado con la buena salud y el bienestar pues hay una fuerte reticencia a consumir leche en bolsa por sus propiedades. A pesar de que en ciertas ocasiones tienen que tomar leche de bolsa porque venden toda la leche producida a las contratas -es decir al intermediario o sus clientes diarios- no suelen consumir leche de bolsa por la concepción de peligro que tienen hacia este alimento y por la diferencia de sabor.

A su vez, la leche que los pequeños productores entregan a sus hijos se ajusta a la lógica de la economía del don porque se fundamenta en formas de reciprocidad y en valores específicos que vuelven inseparables los aspectos económicos y sociales (Presta, 2007). Según Godelier (1996), donar es un acto voluntario, individual o colectivo, caracterizado por transferir un objeto a otra persona que pudo o no haber solicitado aquello que recibe. A su vez, donar representa una relación de solidaridad ya que el donante comparte algo que tiene, en el caso de la leche hay una transferencia constante que no está mediada por un intercambio monetario,

sino por una decisión voluntaria. Sin embargo, el don también representa una relación de superioridad porque el que recibe el don contrae una deuda y aquel que dona se convierte en su deudor lo que lo posiciona en un punto inferior hasta “devolver” lo que se donó. Ese objeto que se devuelve no necesariamente es lo mismo que se donó.

Una de las principales cuestiones que surgieron en campo estuvieron relacionadas con la forma en que los pequeños productores viven del comercio de la leche cuando una pequeña cantidad de alimento se dona a familiares y conocidos. Además, sus gastos son mayores en comparación con las ganancias que la leche les provee y la mayoría solo trabaja en su producción y comercialización. Sin embargo, una de las cuestiones importantes que se relaciona con el don y contradon de la leche es la forma en que los hijos interfieren en los gastos de los pequeños productores. Por ejemplo, la señora Agustina recibe dinero de parte de sus hijas como una ayuda económica extra, son ellas quienes pagan su salud y la del señor Horacio. Esto no solo representa la forma en que hay una relación económica directa entre familiares, sino que casi que el “don”-en este caso es el pago de la salud- que se retribuye a través del suministro de leche cruda sin intermediación monetaria.

Por otro lado, las relaciones de don y contradon también están presentes en el mercado de la leche, especialmente en el suministro de fuerza de trabajo a cambio de leche cruda que representa lazos de solidaridad en la vereda. Por la dificultad del oficio del ordeño que exige el movimiento constante de las vacas y de diversos utensilios (como los baldes, las estacas, las cantinas) es un oficio que se realiza entre varias personas. Además, como la mayoría de pequeños productores son adultos mayores, necesitan mayor apoyo porque se les dificulta la movilidad corporal y, a su vez, la movilidad de los otros actores. Por ejemplo, el señor Horacio y la señora Ester, reciben ayuda en el ordeño y el transporte de leche por parte del esposo de una de sus hijas. O en el caso de Doña Agustina y Don Horacio, si les llega a ocurrir algún altercado tienen apoyo de su familia en el oficio. Así pues, el suministro de leche es uno de los principales pagos. Como me lo comentaba la señora Agustina, *“cuando no podemos ordeñar, viene mi sobrino y ordeña por la tarde, entonces yo le dije que pa no bregar con leche, entonces él se lleva la leche, que va a hacer un arequipe”*.

A pesar de que la señora Merceditas es la única que no tiene ni hijos, ni familia, también está inmersa en relaciones de solidaridad que representan el don y contradon de la fuerza de trabajo por suministro de leche. Por ejemplo, una vez acompañé a la Señora Merceditas a ordeñar, las dinámicas de producción fueron distintas porque tenía dos ayudantes: uno que cuida la casa modelo del futuro conjunto y otro que vive con la señora Merceditas en su casa como inquilino. Los dos la apoyaban en el proceso del ordeño que implicaba el movimiento de

agua, de utensilios e incluso del ordeño de la vaca. Al acabar la jornada nos quedamos esperando un poco en una de las instalaciones que antes albergaban las gallinas y después nos dispusimos a salir. “Vaya y trae la ollita” le dijo Doña Mercedes a uno de sus ayudantes, la trajo y le regaló un poco de leche del ordeño. Igualmente, su inquilino de la casa tiene casi que acceso gratis a la leche por vivir ahí. Esto demuestra que existe una constante relación de solidaridad en la venta de leche y que hay un suministro de leche a cambio de la fuerza de trabajo de las personas.

Sin embargo, en esa misma ocasión, la señora Mercedes se quejaba de su inquilino por no trabajar lo suficiente, ni en su casa, ni al momento de ayudar en la producción de leche. A pesar de que había una cercanía, por vivir en la misma casa y trabajar en el mismo oficio (cabe aclarar que él solo ayudaba porque no tenía un trabajo extra), también había una lejanía entre los dos porque no había una devolución de la ayuda que Doña Mercedes le suministraba a su arrendador. Tal como plantea Godelier (1996) “el don aproxima a los protagonistas porque se constituye en reparto y los aleja socialmente porque hace de uno el deudor del otro” (p. 25). En este caso, por suministrar leche al señor que le arrendaba y, de paso, a su familia; tenían una deuda con la señora Mercedes que era saldada al momento en que él daba su fuerza de trabajo. Sin embargo, como él no llegaba a veces a ayudar e incumplía las expectativas de la señora Mercedes, se configuraba cierta lejanía entre los dos.

Con lo expuesto anteriormente se puede demostrar que las relaciones económicas de los pequeños productores no están mediados por decisiones egoístas o racionales con el fin de obtener mayor bienestar a la sociedad y mayor riqueza individual (Smith, ) como lo propone la economía marginal. Al contrario, hay un interés colectivo que está mediado por la ayuda mutua, la responsabilidad de parte de los productores hacia sus hijos y los lazos de solidaridad. Además, el intercambio no es exclusivamente económico porque se vincula con otro tipo de relaciones culturales, familiares y religiosas (Polanyi, 1944). De esa forma, los postulados utilitaristas y marginalistas se equivocan al momento de reducir las decisiones económicas al interés individual y a las decisiones racionales. Al contrario, en la vereda Fonquetá, la distribución de leche está mediada por lazos familiares y relaciones de solidaridad que sobrepasan la economía netamente comercial.

## **2.2. Cercanía entre producción y consumo: las prácticas “informales” y la venta de leche cruda directa**

Mientras el señor Horacio estaba ordeñando la última vaca, la señora Agustina y yo hablábamos de la incertidumbre provocada por el covid y, al mismo tiempo, observábamos

cómo don Horacio movía la ubre de la vaca de arriba a abajo para sacar la leche que caía en el balde. *“La próxima trae una botella y un bocado para que tome un poquito de leche”* me dijo la señora Agustina mientras recogía el balde del último ordeño y lo dejaba en la cantina color naranja. Al momento de verter la leche me acordé que unos días antes hablé con un primo que estudia zootecnia con el fin de entender mejor el mercado lácteo y me recalcó que la venta directa de leche directa para consumo humano está prohibida. *“¿Y a ustedes nunca los han molestado por vender leche así?”* les pregunté, me miraron un poco sorprendidos y extrañados porque no entendían cuál era el problema de venderla de esa forma. *“No a mí nunca me han molestado por vender así la leche y pues como yo solo le vendo a mi familia”*.

En la vereda Fonquetá, una de las principales formas de comercializar la leche es por medio de la venta directa para el consumidor (algunos compradores también la usan para realizar productos lácteos con leche cruda), es decir, no existe ningún proceso intermediario como la pasteurización- que transforme la leche y sus componentes. Al contrario, los consumidores reciben la leche casi que recién salida de la vaca. Usualmente, después de ordeñar, los productores llevan la leche espumosa a su casa en diferentes baldes y la ponen en varias botellas para entregar a sus clientes. Unos van directamente al hogar de los productores para recibir la leche que está lista en sus propias botellas -que días anteriores llevaron- y hay otros que esperan a que llegue a su propia casa. Así es que, la mayoría de consumidores hierven la leche con el fin de eliminar cualquier tipo de bacteria y así poder tomarla directamente -en esto ahondaré más adelante- lo que lo convierte en el proceso más parecido a la pasteurización.

Desde las normativas del mercado lechero la venta de leche cruda para consumo directo está prohibida pues su composición puede ser nociva para el ser humano porque es un alimento que tiene propiedades físico-químicas que incrementan el desarrollo de microorganismos patógenos. Además, las condiciones alrededor de la producción y comercialización de leche, como el ordeño, el transporte, el alimento de las vacas, el agua, entre otros; inciden en la contaminación de la leche y en el aumento de enfermedades zoonóticas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2011) Históricamente la comercialización y el consumo de leche cruda se ha estigmatizado y perseguido porque sus condiciones higiénicas representan un “caldo de cultivo bacteriano”. En principio, se buscaba vigilar frecuentemente los hatos para controlar el contenido de la leche, pero por su difícil ejecución se implementó la pasteurización como un factor para controlar la composición de la leche (Poh-Valero, 2021). Actualmente, la normativa principal que rige la comercialización de la leche es el decreto 616 de 2006 que prohíbe comercializar leche cruda y leche enfriada para consumo humano directo.



**Imagen 11/12.** La señora Ester empacando la leche en botellas

El decreto 616 de 2006 reglamenta las condiciones y prohibiciones que se deben cumplir alrededor la obtención, procesamiento, envase, transporte, comercialización, importación y exportación de leche en Colombia. La venta de leche cruda para consumo directo es una de las principales prohibiciones del decreto pues la leche es considerada alimento de mayor riesgo en salud pública (Santamaría, et al., 2011). Así mismo me lo expresaba Fernando Quintero “por ejemplo Tatiana Pabón vende la leche puerta a puerta, eso a hoy por hoy por normativas es ilegal porque es una producción que no tiene una certificación de origen de que cumpla sanitariamente con los estándares, entonces por norma está prohibido. Digamos que a un campesino no se le va a perseguir por vender la leche así, pero pues normativamente está prohibido” (Entrevista Fernando Quevedo, 2021).

De acuerdo con lo anterior, la venta de leche cruda en la vereda Fonquetá puede catalogarse como una economía informal porque: (i) se posiciona en una economía por al margen de la ley, donde no se paga impuestos- de forma explícita-, (ii) no hay derechos de propiedad definidos y (iii) no hay registro mercantil (Giraldo, 2017). Por eso, como resultado de la informalidad en el sector lechero en Colombia, se han construido estrategias para eliminar la venta de leche cruda como las cooperativas de lecheros, el plan de reconversión y la nueva reglamentación.

En Colombia, las cooperativas fueron implementadas en 1960 como estrategia para la producción, acceso a insumos y al comercio de pequeños productores afectados por las redes de intermediarios (Adaime, 2003). Específicamente en el sector lechero, la asociatividad ha sido promovida por distintos actores públicos y privados (alcaldías municipales, gremios

ganaderos incluso la Cámara de Comercio de Bogotá) con el fin de reducir la informalidad de la comercialización de leche y aumentar la competitividad de pequeños ganaderos dentro de la cadena láctea (Cagueñas citado por Pedraza, 2017). En Chía, durante la Alcaldía de Orlando Gaitan (2007-2010) hubo varios intentos por prohibir la venta de leche jarreada<sup>9</sup> en el municipio. Por tal razón, varios productores de las nueve veredas de Chía, especialmente los productores de Fagua que tienen mayor accesibilidad a terrenos, decidieron crear una cooperativa. Sin embargo, en Fonquetá muy pocos productores participaron en la asociación.

Para legalizar la cooperativa, pequeños productores de Chía llevaron varios papeles a Bogotá, específicamente a la Cámara de Comercio. Su objetivo principal era tener un tanque de enfriamiento comunitario que les permitiera almacenar la mayor cantidad de leche fresca de los productores asociados durante el día y la noche. Para ello, debían pagar tres millones de pesos entre veinte productores, quienes a su vez debían tener cláusulas de higiene del ordeño. Por eso, realizaron varios eventos para conseguir dinero, así lo comentaba la señora Ester “*Eso que no se hizo para conseguir platica, hicimos bazares, rifas, de todo*”. Inclusive firmaron un contrato con la empresa Colanta para que comprara la leche de la asociación. A pesar de que faltaba muy poco para materializar la cooperativa, no se realizó por varias razones como la falta de articulación de los productores, las quejas de las personas que no entraron a la asociación y la falta de ejecución del proyecto. Por eso, las personas siguen vendiendo como tradicionalmente lo hacían, aunque no la misma cantidad, la venta de leche directa para consumo directo sigue vigente.

En el año 2021, se planteó, nuevamente, una asociación para pequeños productores en el mes de febrero que se formalizó hasta el mes de mayo. Bajo una convocatoria del Ministerio de Agricultura de alianzas productivas, la Secretaría de Desarrollo Económico propuso a los productores del municipio de Chía la ejecución de una asociación. En la reunión a la que pude asistir, cuarenta productores estuvieron de acuerdo y nombraron una junta directiva que representa a la asociación denominada “Asogachía”. Ese mismo día, asistieron empleados de Parmalat que buscaban firmar un acuerdo para formalizar el negocio e invertir en la asociación a partir de la entrega de tanques fríos para el almacenamiento de la leche. A pesar de que no ha comenzado la venta, varios productores de la vereda me han comentado que entraron en la asociación por los diferentes beneficios que representa. Sin embargo, no desean vender la leche

---

<sup>9</sup> La leche jarreada hace referencia a la leche que se vende directamente al consumidor por medio de botellas. Se llama “jarreada” porque hace alusión a una “jarra” o un cualquier recipiente donde se guarda el alimento.

porque supone mayor esfuerzo -pues probablemente el tanque de enfriamiento quede al otro lado del municipio- y el pago por litro es menor al que reciben actualmente.



**Imagen 13.** Afiche de promoción de la asociación de lecheros. Recuperada de:

<https://www.facebook.com/alcaldiadechia/photos/3855740524485100>

La segunda estrategia que se implementó para disminuir la informalización en el sector lácteo en Colombia fue el decreto 838 de 2006. El propósito de este decreto era sustituir la venta de leche cruda para consumo directo por otra actividad económica y buscar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el decreto 616 de 2006. Lo anterior, por medio de planes de reconversión elaborados por los mismos comercializadores de leche cruda y aprobados/denegados por gobernadores departamentales y alcaldías distritales. Apenas empezó la vigencia se dió un plazo específico para realizar los planes de reconversión y prohibir definitivamente la venta de leche cruda para consumo directo. En Chía ningún productor ha mencionado planes de reconversión económica para sustituir la comercialización de leche cruda y menos en la vereda Fonquetá.

Por último, la nueva reglamentación estipulada en el decreto 1880 de 2011 es la normativa que permite comercializar la leche cruda para consumo directo bajo requisitos relacionados con prácticas de higiene alrededor de la producción. En la regulación, además, se estipula que los productores deben estar registrados en el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) y en entidades sanitarias del distrito o municipio. Por un momento pensé que,

bajo esta legislación, los productores de leche en la vereda Fonquetá tenían la posibilidad de vender el alimento para consumo directo dentro de un sector formal. Sin embargo, uno de los principales requisitos es la certificación de terrenos libres de brucelosis/tuberculosis y los productores no tienen ningún documento que certifique eso. Así es que la venta de leche para consumo directo en la vereda Fonquetá hace parte de una economía informal bajo la reglamentación. Pero que, al mismo tiempo, es una economía informal donde los productores no se sienten partícipes de esta economía. Incluso los consumidores no saben que esta práctica está “prohibida”, por lo que su compra y venta está vigente.

### ***2.2.1 La leche que sobra: la cuajada y el queso de leche cruda***

Al igual que la venta de leche cruda, la fabricación y comercialización de productos derivados con leche cruda está prohibida por la legislación. Según el Ministerio de Agricultura (2020), el 45% de la comercialización de leche en Colombia es informal y el 88 % se destina a quesos artesanales y a otros derivados de la leche. En la vereda Fonquetá, la mayoría de productores también comercializan cuajadas y quesos cuando no se vende la totalidad de la leche producida, es decir que, con la leche cruda que sobra se hacen productos lácteos. Por eso, una de las grandes ventajas de la leche es su versatilidad que facilita la comercialización en diferentes presentaciones y disminuye el riesgo de pérdida del alimento. Por ejemplo, la señora Merceditas guarda la leche que no vende diariamente en diferentes cantinas y espera completar diez litros con el fin de realizar y comercializar cuajadas.

Al momento de ahondar en el proceso de los derivados tenía la certeza de que todos los productos lácteos se hacen con leche cruda. No obstante, la forma en que los pequeños productores en la vereda Fonquetá, especialmente las mujeres, realizan las cuajadas y los quesos es de manera artesanal. En las empresas o en establecimientos donde se producen derivados lácteos, el proceso para obtener productos como el yogurt, el kumis, las cuajadas o los quesos es posterior al proceso de pasteurización. En principio, se hierve la leche a 90 grados en una marmita con el fin de eliminar todos los microorganismos del producto. Una vez la leche está pasteurizada se saca de la marmita y se deja enfriar. Cuando está lo suficientemente fría se aplican cultivos de microorganismos que transforman la textura y el sabor de la leche en diferentes derivados lácteos.

En cambio, los productores no tienen máquinas o procesos tecnificados para la producción de derivados lácteos, utilizan su propia herramienta para producir y comercializar cuajadas y quesos pues son procesos más fáciles y rápidos a comparación de otros productos como el arequipe o el suero costeño. Para la cuajada, los productores utilizan mínimo diez litros de leche cruda, la ponen en una olla grande a fuego lento y le añaden un sobre para cuajar la

leche. Después de quince o veinte minutos, la leche empieza a ponerse más sólida, se retira de la estufa y se le pone un plato encima para que la cuajada quede en el fondo y la parte líquida quede arriba de la olla (imagen 14). Regularmente, la cuajada se vende a clientes cercanos de la vereda, a su familia o en casos particulares a personas de distintos conjuntos. Así lo expresaba la señora Agustina:

*“Ah no, lo de la cuajada y todo, si les vendo a las, a esos conjuntos y a mis hermanos. (...) Ellos me compran, por ejemplo, la señora, una señora de allá me compra viernes, sábado y domingo, ella me compra todos los días, tres o cuatro libras. Ella vende cuajadas con melao y con aguapanela y no sé qué, entonces ella la ensayó y le quedó gustando, entonces ella me compra las cuajadas”.*



**Imagen 14.** Preparación de la cuajada

Con respecto a los quesos, los productores hacen el mismo proceso para obtener los quesos, las únicas diferencias son que los productores añaden sal al queso y lo dejan en una prensa por veinticuatro horas para que se compacte bien (imagen 14). Para estos productos es casi que necesario manejar distintos conocimientos y procedimientos con el fin de que cada producto tenga una textura y sabor propio. A pesar de que varios consumidores compran productos lácteos, la mayoría compra la leche de vaca directamente para su posterior consumo y esto ha permitido, también, que la comercialización esté vigente.



**Imagen 15/16.** Preparación del queso

### **2.2.2 Los consumidores: entre la tradición y la salud**

La venta de leche “informal” en la vereda Fonquetá no solo funciona porque existe una oferta del producto, también porque hay una demanda por parte de los consumidores. En el municipio varias personas siguen consumiendo leche cruda porque consideran que sus propiedades son buenas para la salud. Así lo confirmaba Trina, consumidora de leche cruda de la vereda: *“nosotros hemos sido del campo, y de todas maneras la leche es de mejor sabor, en cambio compra uno, una bolsa de leche y eso es prácticamente solo agua”*. Al igual que Lilia: *“leche es más sana que la de bolsa, la de bolsa y la de polvo tienen mucho químico y esta leche es más sana. Entonces por eso es que nosotros compramos esa leche. Además, Rafa tiene el problema de diabetes entonces a él le recomendaron esa leche que las de bolsa, que las de en polvo. Entonces esta se rebaja un poco de pronto con agua y se hierva bien, se le saca un poco como esa crema, esa mantequilla porque está si lo que de pronto es grasosa”*.

Esta idea de lo saludable se relaciona con las características naturales que son asociadas a la leche cruda que sale directamente de la vaca. Tal como lo propone Lupton (1996) los alimentos pueden estar “conectad[os] emocionalmente a nociones de 'pureza' y 'bondad' relacionadas a un discurso nostálgico alrededor de lo saludable e integral de la vida rural” (p.80). La leche cruda no solo es concebida por los consumidores como un alimento saludable por sus propiedades, sino que ellos lo vinculan directamente con características de la vida rural que evocan la pureza de la naturaleza. Por otro lado, los consumidores afirman que este alimento tiene un sabor característico que lo diferencia de la leche “industrializada”, o como

ellos la caracterizan “leche aguada”. Según Trina “*la leche entera, se la toma uno con más satisfacción, que tomarse uno un vaso de media agua*”. Afirman entonces que la principal diferencia es el espesor, mientras que la leche cruda es bien espesa, la leche pasteurizada parece revuelta con agua.

A pesar de que para los consumidores la leche es un alimento central en su dieta y su consumo, la leche cruda para consumo directo en la vereda Fonquetá se vuelve un alimento marginal por sus condiciones de comercialización. Además de que las autoridades no ejercen ningún tipo de control relacionado con la prohibición, que la comercialización sea informal y que los consumidores desconozcan las reglamentaciones no sólo significa que la economía de la leche cruda en el municipio sea marginal, sino que la leche cruda en sí misma es un alimento marginal. Según Elizabeth Finnis (2012), un alimento marginal tiende a asociarse a una práctica culinaria o a una comida que utilizan grupos periféricos, muchas veces grupos locales y no elitistas, subsumidos por la noción de un todo coherente, nacional y dominante.

A pesar de que lo marginal no es un término homogéneo, la autora señala que la marginalidad se desarrolla en tiempos y en lugares específicos que pueden manifestarse en múltiples formas. En la vereda Fonquetá, la leche cruda está asociada a una comunidad periférica y a una economía informal que no representa las regulaciones y expectativas estatales. Además, la comercialización de leche cruda es mínima en comparación con las grandes ventas que realizan industrias de leche como Alpina, Parmalat, entre otras. Esto convierte a la leche cruda para consumo humano directo como un alimento marginal en Chía, incluso cuando la leche también está inmersa en un sector formal en donde los intermediarios son uno de los principales actores.

### **2.3. La recolección de la leche: tensiones entre intermediarios y productores**

La comercialización y distribución de leche en la vereda Fonquetá también se mueve en dos economías netamente comerciales representadas por: los intermediarios o recolectores de leche. En las diferentes actividades agropecuarias, la intermediación suele condenarse porque está asociada al perjuicio y subordinación de productores locales. Esto porque los intermediarios son quienes deciden el precio de los productos, tienen una posición de superioridad por su acceso a transporte, conocimiento de mercado y capital, y obtienen mayores ganancias que el productor (Angeles y González, 1976). En el mercado lácteo, los intermediarios o recolectores suelen ser individuos que se encargan de la compra de leche a pequeños, medianos y grandes productores con el fin de llevarla a empresas de lácteos que realizan procesos de pasteurización. A pesar de que existen diversidad de formas de

intermediación según la escala y el sentido territorial, en este apartado se hace referencia a los comerciantes locales que son ajenos al eslabón de producción de leche (Pacheco y Gallo, 2020).

En la vereda Fonquetá, la venta de leche para intermediarios es casi nula, aunque la mayoría ha intentado comercializar leche con los recolectores, a causa de malas experiencias se rehúsan a la venta. De los seis productores que entrevisté, solo el señor Jorge y la señora Ester venden a intermediarios. Estos últimos suelen tener distintas denominaciones, usualmente se hacen llamar recolectores, pero los pequeños productores los llaman “revendedores”, “camioneros” e incluso “el señor que viene en la moto”. A su vez, como existen diversidad de nombres, los intermediarios son actores heterogéneos que, en este caso en particular, oscilan entre la formalidad y la informalidad. En la formalidad, porque algunos compran leche con el fin de llevarla a empresas o personas que realizan procesos de pasteurización, incluso la utilizan para sus propios negocios. Y la informalidad porque otros compran leche con el fin de revenderla a consumidores directos.

En campo siempre tuve la noción- un poco ingenua- de que los intermediarios compran leche exclusivamente para las empresas o para sus propios trabajos que requieren un proceso de pasteurización. Sin embargo, varios intermediarios venden la leche al jarreo, es decir, compran leche por litros a los productores y la venden por botellas a consumidores directos con el fin de obtener mayor ganancia. Por ejemplo, el señor Gustavo compra setenta litros diarios, cuarenta y cinco a Doña Ester y veinticinco a otra señora llamada Cecilia. Todos los días se levanta a las cinco de la mañana con el fin de recoger la leche a las 6:00 am, lleva dos cantinas que almacenan la leche y, posteriormente, la revende a treinta o cuarenta personas. Suele comprar el litro a mil pesos y vende a mil ochocientos la botella. Tal como me lo comentaba decide el precio según la competencia *“uno más o menos se fija (...) el precio que está digamos o el precio que manejan los otros distribuidores (...) Entonces uno tampoco puede, puede vender más caro que ellos porque pues ¿cierto? sería pues aparte de una competencia como, como no sana”*.

Desde el 2006, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural viene regulando el precio de la leche cruda con el fin de controlar el mercado lácteo que tiene varias asimetrías, distorsiones y heterogeneidades en la comercialización. Según la resolución 012 del 2007, el precio de la leche era estipulado mediante una fórmula que incluía factores como el precio del litro de leche en el mercado externo, la calidad higiénica, entre otros. Actualmente, bajo modificación de la regulación por medio de la Resolución 017 del 2012, el pago de leche no se estipula por una fórmula, sino que exclusivamente depende de la calidad y composición de la leche en términos de grasa y proteína (Cadena, Reina y Rivera, 2019). El análisis de la

composición de la leche cruda debe realizarse en laboratorios certificados y aprobados por una entidad superior. Por eso, empresas como Colanta, Alquería, Alpina, entre otras suelen realizar este tipo de procedimientos al momento de comprar la leche cruda. Incluso, con anterioridad llevan a sus propios laboratorios una muestra de leche que determina la calidad y el precio.

En la vereda Fonquetá, los intermediarios que venden la leche al jarreo no se rigen por el decreto para determinar el precio de la leche. Sin embargo, aquellos intermediarios que venden leche para grandes empresas o la utilizan para sus propios negocios también estipulan el precio de la leche según la cantidad y la calidad de la leche. La cantidad y la calidad dependen de los factores alrededor de la producción como el alimento de las vacas o las técnicas de ordeño. Así me lo comentaba Alex, recolector de leche:

*“Una persona que escasamente se levanta a ordeñar y tiene un pedacito de prado y medio le corre el pasto y lo que de... diez, doce litros. Yo voy a sacar una cuajada, la cual me va a dar, de diez litros me va a sacar dos libras, pero si ya por ejemplo en el caso de Alejo, los mismos diez litros con concentrado, poniéndoles pasto, bueno cuidado, el tipo de manejo que se les da a la leche, ya me va a botar tres libras, entonces ahí es cuando los precios varían y es mejor una calidad de una leche que otra.”*

Con el fin de reconocer la calidad y la cantidad de leche “buena” o leche que “sirve”, los intermediarios realizan pruebas de acidez y densidad. Para la densidad se utiliza un aparato llamado “refractómetro” que pesa el alimento. El objetivo de este aparato es comprobar que el producto no tiene ningún tipo de aditivo, por eso, la leche debe pesar entre ocho y nueve kilogramos. Si el peso es menor quiere decir que el productor adicionó agua al alimento y la leche “no sirve”. Con respecto a las pruebas de acidez, se utiliza un acidímetro que es un aparato en acero inoxidable con una medida exacta. Regularmente se introduce en la cantina, se retiene un poco de leche y al sacarlo se voltea, cae una pequeña cantidad en un vaso y luego se le adiciona un poco alcohol para medir la acidez. Se voltea nuevamente y se vierte en la mano, si la leche se corta quiere decir que tiene una gran cantidad de acidez y no sirve. Usualmente también se realizan pruebas de gusto que consisten en oler, observar y probar la leche; si el sabor es ácido o amargo probablemente tampoco funcione la leche.

Los intermediarios construyen un conocimiento incorporado (embodied) mediante la observación, la degustación y la manipulación de la leche (Carvajal, 2019) que les permite saber los componentes y sabores del alimento y, a su vez, reconocer cuando la leche “sirve” o no. Así es que Alex me comentaba, *“hay que aprender uno en este negocio, no es solo recoger y vaya y entregue porque hay veces que hay mucho rechazo, por eso hay que tener mucho cuidado, en probar, en mirar, en tanto las drogas, como químicos, toda esa cuestión, los*

*sabores...*” Sin embargo, los intermediarios que venden la leche jarreada no utilizan ningún instrumento para medir la calidad de la leche y tampoco tienen un conocimiento incorporado que les permita reconocer los componentes del alimento. Al contrario, la confianza que tienen los intermediarios hacia los procedimientos de los productores es lo que para ellos garantiza la calidad de la leche. Además, ratifican la confianza en la calidad del alimento, cuando los de la higiene o los de la Secretaría de Sanidad toman muestras y salen bien.

A pesar de la prohibición de leche cruda para consumo directo, entidades como la Secretaría de Sanidad realizan pruebas de higiene a cualquier persona que venda el producto - sea formal o informal. Por eso, existe una inspección de la leche que revenden los intermediarios, quienes no suelen pagar impuestos directamente, ni tampoco llevar un registro de sus ventas. Contrario pasa con los intermediarios que hacen parte del sector formal que deben pagar impuestos a las empresas y al gobierno. Esto por medio de retenciones y declaraciones de renta que incrementaron por la facturación electrónica. Desde el 2019, bajo la resolución 00064, se creó la facturación de productos de manera electrónica por medio de un software que notifica las transacciones de venta de bienes y servicios a la DIAN (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales de Colombia), en este caso la venta de leche. La mayoría de empresas de lácteos piden esta nueva forma de facturación que, supuestamente, no cambia la información o contabilidad del producto, solo la forma de expedir la factura.

Anteriormente, las empresas no cobraban impuestos al momento de comprar la leche y en la mayoría de los casos se facturaba menos de lo que el intermediario recibía para disminuir el pago de impuestos. Sin embargo, ahora las empresas piden recibos con NIT (Número de Identificación Tributaria), bajo la facturación electrónica con el fin de ratificar sus gastos en la DIAN. De la facturación electrónica de la leche comprada y vendida, los intermediarios deben pagar una retención, una declaración de venta anual y un ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) anual en Chía lo que dificulta sus ganancias. Por eso, Alex se quejaba de la facturación electrónica pues, según su concepción, esta plata es exclusivamente para el gobierno. A diferencia de los intermediarios al jarreo, los intermediarios “formales” tienen mayores gastos como consecuencia de los impuestos y mayores riesgos si la leche no es de buena calidad. Esto puede afectar continuamente su trabajo y provocar más pérdidas que ganancias.

Por tal razón, los intermediarios tienden a ser muy radicales con el precio y la calidad de la leche, lo que representa una constante tensión con los productores. Según el diagnóstico de la dimensión económica del municipio (2020), creada por la Alcaldía de Chía y la Secretaría de Planeación, el precio de leche que se paga al productor se encuentra entre \$800 y \$1000 pesos.

De acuerdo con las experiencias en campo, el pago de leche que realizan los intermediarios a los productores es alrededor de \$1000 o \$1100 pesos por cada litro de leche. Sin embargo, "el mercado de leche es controlado por unos pocos compradores informales (...) que controlan el precio del mercado y en su mayoría no cumplen con la resolución de pago 012 de 2007" (Alcaldía de Chía y Secretaría de Planeación, 2020, p.17). Por ejemplo, la señora Ester durante un tiempo le vendió a un intermediario informal que tenía la intención de comprar el litro de leche a setecientos pesos, mientras que la mayoría de productores vende la botella de leche para consumo directo entre \$1400 y \$1800 pesos.

La venta directa genera mayores ganancias a los productores en comparación con la venta de leche a intermediarios que pagan menos y, en diferentes ocasiones, disminuyen los litros de leche por su composición. Por ejemplo, la señora Agustina recalca su inconformidad con los intermediarios: *"yo hice el ensayo una vez de vender leche pero a mí no me quedó gustando vender la leche ahí, por ensayar pero no porque no tuviera dónde venderla, por ejemplo yo como le dije ahora, se pone uno y lleva quince litros que a ustedes los quince que lleva trece, a uno ya le quitan dos litros. Aggg, eso no"* (Entrevista, 2020). La principal concepción que tienen los productores de los intermediarios es que suelen robar la mayor cantidad de leche posible y obtener más ganancias que ellos mismos, quienes son los que producen la leche. No obstante, los intermediarios tienen demandas externas (especialmente de las empresas) que los obliga a ser más exigentes al momento de comprar leche a los pequeños productores.

Así pues, los actores del mercado de leche son heterogéneos y las tensiones que hay alrededor también, por eso, los intermediarios no se pueden catalogar como personas homogéneas que tienen los mismos intereses y objetivos. Esto entonces hace que, en la vereda Fonquetá, la relación entre los intermediarios y los productores oscile entre la formalidad e informalidad. Además, con la complejidad en la comercialización de leche en la vereda Fonquetá, las relaciones económicas son netamente comerciales y al mismo tiempo son relaciones de solidaridad y parentesco. Es así como la comercialización de los productores no solo está inmersa en una variedad de prácticas, reglamentaciones y economías, también tiene relación directa con los actores que interfieren en la venta de la leche cruda para consumo directo. Desde los consumidores que deciden comprar la leche para su ingesta, los familiares que están inmersos en las relaciones de parentesco, los vecinos que reciben leche a cambio de su propio trabajo, hasta los intermediarios que compran la leche por medio de vínculos netamente comerciales, permiten que la venta de leche cruda siga vigente.

A pesar de que la reglamentación prohíbe estas prácticas de comercialización y que diferentes actores institucionales han intentado transformarlas y eliminarlas, la diversidad de

actores y prácticas hace que la comercialización no desaparezca y que las reglamentaciones pasen a un segundo plano. Estos vínculos entonces permiten que las relaciones económicas no sean homogéneas en la vereda, sino que existan diversidad de formas de comercializar la leche que son resultado de la asociación de diferentes entidades. De esa forma, este capítulo más allá de exponer las relaciones económicas híbridas que existen en la vereda, presenta los actores oficiales/no oficiales, las prácticas utilizadas por estos mismos actores y las reglamentaciones que inciden en la comercialización pero que no la determinan, ni la controlan y que juntos forman el ensamblaje de la comercialización de leche.

## Conclusiones

Esta tesis tuvo como objetivo principal analizar la configuración del ensamblaje de la producción y comercialización de leche en la vereda Fonquetá de Chía, compuesto por distintas reglamentaciones, prácticas y actores heterogéneos. Con el fin de exponer la configuración de esa realidad, esta investigación se dividió en dos capítulos que mostraron cada una de las partes que formaban el ensamblaje. Se propuso entonces que la producción y la comercialización de leche en la vereda Fonquetá de Chía forman parte de un fenómeno híbrido que problematiza la homogeneización y la exclusión de categorías que son supuestamente antagónicas. Por eso, categorías como tradicional/moderno o economía comercial/economía moral coexisten en el ensamblaje de la producción y comercialización de leche en la vereda. Esta hibridación se presenta por medio de las prácticas **tradicionales** del ordeño manual, las concepciones **modernas** de la higiene que los pequeños productores interiorizan y la **coexistencia** entre diferentes relaciones económicas.

A su vez, se argumentó que los productores/comercializadores de la vereda Fonquetá de Chía hacen parte de una red más grande o un ensamblaje que está compuesto por múltiples entidades heterogéneas que se co-constituyen. Eso quiere decir que la asociación entre las múltiples partes del ensamblaje define y construye la realidad de los pequeños productores. De esa forma, se buscó problematizar la idea de que los productores son actores solos que resisten a los fenómenos de la urbanización y reglamentación de la leche. Y se planteó que la vigencia de su oficio es posible gracias a las asociaciones existentes entre los diferentes actores. Por eso, se recalcó la relación con la vaca, con los actores oficiales como la UMATA, con los consumidores, los intermediarios e incluso con las reglamentaciones que construyen y constituyen la realidad de la comercialización y producción de leche en la vereda Fonquetá.

Como lo mencioné antes, esta tesis se divide en dos capítulos no solo porque en cada uno se exponen las dos formas de hibridación que caracterizan el ensamblaje de la producción y comercialización. También porque los dos fenómenos inciden directamente en las prácticas de producción por un lado, y por otro lado, en las prácticas de comercialización pues amenaza constantemente su funcionamiento. De esa forma, en el primer capítulo se mostraron las reglamentaciones de la leche que homogenizan la producción de este alimento, las formas de resistencia cotidiana de los pequeños productores, el poder material de la vaca y la ambivalencia de los actores oficiales en la producción. Y en el segundo capítulo, se mostraron las diferentes economías que pasan por alto a la reglamentación que prohíbe la comercialización de leche cruda para consumo directo, los vínculos entre la familia y el

consumo, la heterogeneidad de los intermediarios y las diversas formas de comercializar la leche.

Esta tesis en particular buscó aportar un poco en los estudios sobre antropología económica desde la exposición de diferentes economías que problematizan los planteamientos sobre la economía capitalista universal. Y también buscó aportar a la antropología de la comida desde las prácticas y los actores que inciden directamente en la leche como un alimento que está inmerso en dinámicas socioculturales. A su vez, se posicionó en la teoría de actor/red que problematiza la separación entre naturaleza y cultura, y propone formas diferentes de estudiar la sociedad.

Cabe resaltar que esta investigación no buscó definir de forma universal las relaciones de comercialización y producción, ni tampoco determinar las lógicas de la vereda Fonquetá porque sus dinámicas cambian constantemente. Un ejemplo de ello es la asociación de lecheros que empezó a constituirse desde abril (cuando estaba "terminando" el trabajo de campo) del presente año en Chía. Esto no solo ha transformado las relaciones entre los productores, sino también la forma en que los pequeños productores ordeñan la vaca debido a que los asociados tienen un equipo de ordeño que cambia las dinámicas de la producción. Por eso, uno de los futuros estudios sobre la vereda y sus dinámicas de producción/comercialización de leche puede estar enfocado en la transformación de las prácticas y las tensiones entre los actores que hacen parte de la asociación.

Otro estudio que puede ser relevante, del que hablé en el cuarto apartado del primer capítulo, es: la urbanización. La mayoría de los estudios del municipio de Chía se han centrado en la incidencia de la urbanización en el incremento del uso residencial del suelo en el municipio, la afectación de las dinámicas del río y la transformación de la vida rural del municipio, enfocado especialmente en las actividades agrícolas, por ese mismo proceso de urbanización. Sin embargo, la literatura sobre las actividades pecuarias en el municipio y su relación directa con la urbanización es casi nula, por eso, es necesario investigar más sobre este tema, especialmente porque estas actividades probablemente desaparecerán en un futuro muy cercano. A su vez, creo que es importante prestarle mayor atención a la leche cruda como un actor principal, pues en esta tesis no sé ahondó mucho en el tema. Inclusive, creo que también debe existir mayor investigación sobre el consumo de leche cruda en la vereda Fonquetá. Por último, quiero resaltar que un estudio con perspectiva de género también es importante en las dinámicas de producción y comercialización de leche porque la división de labores en estas prácticas está relacionada con el género directamente.

Para finalizar, quiero resaltar la importancia que tiene la adaptación de la antropología en diferentes contextos como la pandemia y su infinidad de métodos para realizar una investigación. Además, quiero resaltar la importancia de reflexionar sobre nuestros lugares de enunciación y nuestra posición al momento de realizar la investigación, más cuando los estudios se realizan en un lugar con mayor cercanía física. De esa forma, esta tesis también es una invitación para acercarnos como antropólogas y antropólogos a lugares donde convivimos o estamos constantemente pues parecen espacios conocidos y cotidianos, pero probablemente tienen dinámicas lejanas o distintas realidades que pueden sorprendernos. Como lo propone Da Matta, no solo es necesario familiarizar lo exótico, sino también exotizar lo familiar.

## Referencias

- Adaime, M. (2003). *Ganadería de leche y creación de cooperativas lecheras como propuesta de desarrollo de una región-estudio de caso de la creación de una precooperativa de producción y acopio de leche en la vereda "La Selva" en el municipio de Facatativá* (Tesis de pregrado, Universidad de los Andes) Archivo digital  
<https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/15548/u234449.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Agudelo, L. (2012). Ruralidad metropolitana. Entre la tradición rural y el «brillo» urbano. Una interpretación. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 41 (3), 555-571.  
<https://doi.org/10.4000/bifea.432>
- Alcaldía Municipal de Chía (2016) *Diagnóstico Plan de Desarrollo 2016 – 2019 Municipio de Chía, Cundinamarca*. <http://chia-cundinamarca.gov.co/PDM2016/Diagnóstico%20PDM%202016%202019%20Ch%203%20ADa%2027052016.pdf>
- Alfonso, K. (3 de abril de 2017). La mitad de la producción nacional de leche es informal. *LA REPÚBLICA*. <https://www.larepublica.co/economia/la-mitad-de-la-produccionnacional-de-leche-es-informal-2492096>
- Angarita, T. (2015). *Procesos de expansión urbana en la ciudad colombiana. Efectos de la transformación del municipio de Chía (2002-2012)* (Tesis de pregrado, Universidad del Rosario).
- Arrieta, G., Gomezcaceres, L., Albis, D., Calderón-Rangel, A., & Rodríguez, V. (2019). Calidad de la leche cruda para consumo humano en dos localidades de Sucre (Colombia). *Revista MVZ Córdoba*, 24(3), 7355-7361.
- Rosales, M. (1976). *Los intermediarios Agrícolas y la Economía Campesina. México D. F. Escuela Nacional de Antropología e Historia* (Tesis para optar título de Etnóloga especializada en Antropología Social).
- Arias Puerta, J. H. *La ganadería en la formación social colombiana: Entre el atraso y la competitividad*. Santafé de Bogotá: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Barba, M. (2005). Características del crecimiento urbano reciente en la periferia de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. *Espacios Públicos*, 8(15),190-216

- Cadena, X.; Reina, M; Riveira A. (2019). Precio regulado de la leche: ineficiencias, costos y alternativas. Fedesarrollo. Recuperado de: [https://www.repository.fedesarrollo.org.co/bitstream/handle/11445/3865/Repore\\_2019\\_Cadena\\_Reina\\_y\\_Rivera.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://www.repository.fedesarrollo.org.co/bitstream/handle/11445/3865/Repore_2019_Cadena_Reina_y_Rivera.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- Calderón, A., García, F., & Martínez, G. (2006). Indicadores de calidad de leches crudas en diferentes regiones de Colombia. *Revista MVZ Córdoba*, 11(1), 725-737.
- Carranza, C. (2013). Economía de la Reciprocidad: Una aproximación a la Economía Social y Solidaria desde el concepto del don. *Otra economía*, 7(12), 14-25.
- Carvajal, P. (2019). *Lo inacabado del Queso Paipa: materialidades orgánicas, actores diversos y valores heterogéneos* (Tesis de pregrado, Universidad del Rosario).
- Canclini, N. (1990) *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Editorial Grijalbo.
- Ciro, V., & Miranda, J. (2014). *Estrategias para el desarrollo sostenible y posicionamiento de la cadena productiva del plátano del Departamento de Arauca monitoreo y evaluación* [Tesis de pregrado, Universidad del Rosario].
- Chamorro, J., López, E. J., Astaiza, J. M., Benavides, C. J., & Hidalgo, A. (2010). Determinación de la calidad composicional y de residuos antibióticos betalactámicos en leche cruda expendida en el sector urbano del Municipio de Ipiales. *Universidad y Salud*, 12(1), 89-101.
- Contreras, Y (2017). *Estado de la vivienda y del espacio público en el Municipio de Chía*. Bogotá, D.C Editorial Universidad Nacional de Colombia.
- Correa Rojas, L. C. (2014). Ruralidad metropolitana en el valle de Aburrá: análisis de las transformaciones surgidas en relación con los procesos de ordenamiento territorial. *Espacio Y Desarrollo*, (26), 109-12
- De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano: artes de hacer. I* (Vol. 1). Universidad iberoamericana.
- Decreto 1880, 2011. [por fuerza de ley]. Por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional.
- Decreto 616, 2006. [por fuerza de ley]. Por el cual se modifica el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones. Agosto 24 de 2006.
- DuPuis, M. (2002). *Nature's Perfect Food. How Milk Became America's Drink*. New York: New York University Press

- Escobar, A. (2002). Globalización, desarrollo y modernidad. *Planeación, participación y desarrollo*, 9-32.
- Escobar, A. (2014). *Territorios de diferencia: lugar, movimientos, vida, redes*. Editorial Universidad del Cauca.
- Espinosa, V., Herrejón, G., & Hernández, L. (2008). Los canales y márgenes de comercialización de la leche cruda producida en sistema familiar (estudio de caso). *Veterinaria México*, 39(1), 1-16.
- Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN) Y Fondo Nacional del Ganado (FNG). (2020). Balance y Perspectivas del sector ganadero colombiano (2019-2020).
- Finnis, E. (2012). Introduction. En Elizabeth Finnis, (ed.) *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The university of Arizona press, 1-14.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s.f.). El sector lechero mundial: Datos. Recuperado de: <http://www.dairydeclaration.org/Portals/153/FAO-GlobalFacts-SPANISH-F.PDF?v=1>
- Gallo, G., & Pacheco, M. (2020). Pesca artesanal, economía e intermediación en litoral del sur austral chileno. Un análisis histórico-etnográfico con perspectiva latinoamericana. *Estudios atacameños*, (65), 65-84.
- Galvis Malagón, M. (2017). *La heterogeneidad del mundo arhuaco y el café: Una mirada a la temporalidad ya los discursos alrededor de la producción orgánica de café en Jewrwa, Sierra Nevada de Santa Marta* (Tesis de pregrado, Universidad del Rosario).
- Giraldo, C. (Ed.). (2017). *Economía popular desde abajo*. Bogotá: Ediciones desde abajo
- Godelier, M. (1996). El enigma del don. Dinero, Regalos, objetos santos, Barcelona.
- González, O. (2011). Azar y creatividad son cuestiones de método. *Ankulegi. Revista de Antropología Social*, (15), 47-56.
- Holmann, F., Rivas, L., Carulla, J. E., Rivera, B., Giraldo, L. A., Guzmán, S., ... & Farrow, A. (2004). *Producción de leche y su relación con los mercados: caso Colombiano*. <http://ez.urosario.edu.co/login?url=https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsbas&AN=edsbas.692B2E8C&lang=es&site=eds-live&scope=site>

- Jackson, P., Ward, N., & Russell, P. (2009). Moral economies of food and geographies of responsibility. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 34(1), 12-24.
- Latour, B. (2008). *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red.* (G. Zadunaisky, Trad.) Buenos Aires: Editorial Manantial. (Obra original publicada en 2005)
- Lechar, N. (2009). Economía moral. *Antonio David Cattani, José Luis Coraggio, Jean Luis Laville (Organizador), Diccionario de la otra economía*, Altamira/CLACSO, Buenos Aires, 144-150
- LeCain, T. (2017) The Longhorn. The Animal Intelligence behind American Open-Range Ranching. En *The Matter Of History. How Things Create The Past*. Editors Emeritus. Universidad de Kansas.
- Lenclud, Gérard (1987) “La tradición no es lo que era...” *Laboratoire d’anthropologie sociale. TERRAIN* 9.
- Lugo, L. (2009). Análisis del servicio de asistencia técnica ejecutado por la unidad municipal de asistencia técnica agropecuaria-Umata-, (periodo 1.998-2.007) en el municipio de Florencia, Caquetá. (Tesis Maestría). Pontificia Universidad Javeriana, BogotáColombia.
- Mauss, M. (2009 [2007]). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Traducido por Julia Bucci. Karts editores: Argentina.
- Marcos, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60(3), 925-956.
- Meneses, M., Estrada, D., Chantre, C., & López, F. (2015). Caracterización en la cadena informal de la leche cruda en el municipio de Popayán. *Biotecnología en el sector agropecuario y agroindustrial*, 13(2), 130-139.
- Mesa, J. (2015). *Andar y ordeñar: apuntes etnográficos corporeizados de los campesinos de toche entre la independencia, el aburrimiento y la incertidumbre*. (Tesis de pregrado, Universidad Icesi).
- MinAgricultura (2020). Cadena láctea colombiana. Análisis situacional cadena láctea. Recuperado

de:[http://www.andi.com.co/Uploads/20200430\\_DT\\_AnalSitLecheLarga\\_AndreaGonzalez.pdf](http://www.andi.com.co/Uploads/20200430_DT_AnalSitLecheLarga_AndreaGonzalez.pdf)

MinSalud (s.f.) Perfil Sanitario nacional leche cruda.

MinAgricultura, desarrollo rural y Mincomercio, industria y turismo. (2017) “IMPLEMENTACION POLITICA PARA MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR LÁCTEO NACIONAL”.<https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/Documents/Informe%20de%20Avance%202017%20CONPES%203675.pdf>

Mintz, S. (1996). *Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F.: Siglo veintiuno editores.

Mitchell, T. J. (2013). ¿Puede hablar el mosquito?. In *Cosmopolíticas: perspectivas antropológicas* (pp. 299-340). Trotta.

Montañez, G; Arcila, N; Pacheco, J (1990) Urbanización y conflicto en la Sabana de Bogotá. Colecciones Coyuntura Social. P.p 131- 151. Centro de investigación económica y social. Fedesarrollo.

Montañez, G; Arcila, N; Pacheco, J (1992) ¿Hacia dónde va la sabana de Bogotá? Modernización, conflicto, ambiente y sociedad. Universidad Nacional de Colombia. Centro de Estudios Sociales CES. Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Regional Bogotá-Cundinamarca.

Müller, M. (2015). Assemblages and actor networks: Rethinking socio material power, politics and space. *Geography compass*, 9(1), 27-41.

Parra, J. (2013). Complicaciones de lo ilegal y de lo informal: el “business”, una propuesta conceptual. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (17), 205-228.

Pedraza Martinez, W. F. (2017). Alternativas tecnológicas para el fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria de pequeños productores de leche en la provincia de Ubaté del departamento de Cundinamarca. *Departamento de Nutrición Humana*.

Polanyi, K. (1989). *La gran transformación. Crítica del liberalismo económico*. Quipu Editorial.

- Pohl-Valero, S. (2021). La “anarquía” de la leche: ciencia, calidades e infraestructuras alimentarias en Bogotá, 1938-1960. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, 28, 1221-1242.
- Resolución Número 00000719 [MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL]. Por el cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. 11 de marzo 2015. Recuperado de: <https://www.invima.gov.co/documents/20143/344791/resolución0719de2015anexotécnico.pdf/9115cbeb-da71-cd3e-1714-8e7e7af0ce01>
- Ríos Sotelo, M. F. (2018). *Cosechar la vida y proteger la tierra: relatos de resistencia de mujeres campesinas de La Balsa y Fagua en Chía*. (Tesis de pregrado, Universidad Externado).
- Rose, N; O'Malley, P. y Valverde, M. “Gubernamentalidad,” *Astrolabio. Nueva Época* 8 (2012): 113-152.
- Soler, M. (2018). *El Río Frío en el municipio de Chía. Un lugar de representaciones en tensión, de dominación y resistencia*. (Tesis de pregrado, Universidad Externado).
- Noguera, C. E. (1998). La higiene como política, barrios obreros y dispositivo higiénico: Bogotá y Medellín a comienzos del siglo XX. *Anuario colombiano de historia social y de la cultura*, (25), 188-215.
- Olivero, R., Aguas, Y., & Cury, K. (2011). Comercialización de leche cruda en Sincelejo, Sucre, Colombia. *Revista Colombiana de Ciencia Animal-RECIA*, 3(1), 157-163.
- Paxson, H. (2016). Rethinking Food and its Eaters: Opening the Black Boxes of Safety and Nutrition”. En J. Klein *The Handbook of Food and Anthropology*. Pp. 268-288. Londres: Bloomsbury.
- Presta, S. (2007). La categoría de don en el marco de la economía social y solidaria. *Cuadernos de antropología social*, (26).
- Scott, J. (2014). Explotación normal, resistencia normal. *Relaciones Internacionales UNAM*(26), 85-104.
- Tafur, M. (2016). *Antes que comer, hay que alimentarse-reconociendo al sujeto del discurso de la educación nutricional en Colombia* ( Maestría en Estudios Culturales).
- Tecco, C. (1999). Periurbanización y metropolización, desafíos y cuestiones críticas en el Área Metropolitana Córdoba. *Administración Pública y Sociedad*, 7.

- Tovar, G. (2003). *Estudio etnográfico de la institución de transferencia de tecnología agrícola: mediaciones y sobredeterminaciones* (Tesis de Doctorado). Universidad Complutense de Madrid, Madrid-España. Recuperado de: <http://webs.ucm.es/BUCM/tesis/cps/ucmt26508.pdf>
- Valencia, E. (2014). Un sistema de intercambio híbrido: el mercado/tianguis La Purísima, Tehuacán-Puebla, México. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (18), 137-163
- Valencia, G. D., & Cuervo, J. F. (2010). Crítica a las bases éticas de la teoría neoclásica en la propuesta del bienestar social de Amartya Sen. *Lecturas De Economía*, 51(51), 111–148. <https://doi.org/10.17533/udea.le.n51a4871>
- Valenze, D. (2011). *Milk. A Local and Global History*. New Haven: Yale University Press, 2011.
- Vásquez, M. F. (2018). Degeneración y mejoramiento de la raza: ¿higiene social o eugenesia? Colombia, 1920-1930. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, 25, 145-158.
- Tsing, A. L. (2015). *The mushroom at the end of the world: On the possibility of life in capitalist ruins*. Princeton University Press.
- Wiley, A. (2016). *Re-imagining milk: cultural and biological perspectives*. New York: Routledge.
- Zazueta, M. (2011). "Milk against Poverty: Nutrition and the Politics of Consumption in Twentieth-Century Mexico." *Ph.D. Thesis, Columbia University*.
- Zambrano Saavedra, L. I., Castro Lozano, J. P. (2020) Diagnóstico base para el análisis histórico ambiental en el municipio de Chía.