

Lo inacabado del Queso Paipa: materialidades orgánicas, actores diversos y valores heterogéneos

Presentado por: Paula Mariana Carvajal Hernández

Dirigido por: Juana Camacho
Natalia Berti

Tesis de Pregrado
Universidad del Rosario
Escuela de Ciencias Humanas
Programa de Antropología

SEMESTRE II, 2019

*Para mi madre: por enseñarme a
caminar con pies de plomo.*

Agradecimientos

Este trabajo de investigación es fruto de las contribuciones y aportes de muchas personas a las que quiero expresar mi más profunda gratitud. A mi madre, mi padre y Josué, por el apoyo, paciencia y confianza que depositaron en mí durante la escritura y tiempo en campo. A Juana Camacho y Natalia Berti por guiarme durante estos dos largos años; por sus lecturas juiciosas y comentarios indispensables para el análisis de mis datos. Juana, gracias por enseñarme con paciencia y compromiso el oficio de la antropología que, al igual que el proceso de elaboración del Queso Paipa, es una artesanía. Natalia, gracias por el tiempo, el apoyo y las críticas constructivas. Igualmente agradezco los aportes y sugerencias que recibí en varios momentos de esta investigación, particularmente a los profesores Jairo Baquero, Laura Gutiérrez, Emmanuel Quiroga, Diana Bocarejo, Natalia Robledo, Stefan Pohl y mis compañeros del semillero sobre estudios sociales de la alimentación.

A los productores que me posibilitaron el ingreso a sus lugares de trabajo y hogares; ustedes son el corazón y razón de ser de esta tesis. Don Eduardo, don Gustavo, doña Fanny, Claudia, doña Nelsy, doña Lilia, doña Ermininda, Milton, doña Carmen, don Ismael, doña Raquel, don Héctor, doña Amelia, don Jorge, don Ovidio y su familia. Diego y Leidy. A los miembros de Agrolac: Don Luis, don Osquitar, Darío, Jhon Jairo, Javier, doña Edelmira. A los funcionarios y funcionarias de la gobernación, alcaldías y Ovop. A la familia Velandia por abrirme las puertas de su hogar y recibirme en los periodos de soledad del campo. Igualmente, quiero agradecer a los funcionarios y funcionarias de las bibliotecas de Paipa, Universidad del Rosario y Luis Ángel Arango.

A mis amigas de la vida Carol y Mónica, al igual que mis compañeros y compañeras de pregrado: Angélica, Camila, Fernanda y Jose. Ustedes contribuyeron de diversos modos al desarrollo de esta tesis. María, Pedro y Vicente sin su apoyo este proceso hubiese sido más difícil.

Por último, agradezco al Instituto Colombiano de Antropología e historia (Icanh) ya que con la financiación recibida por haber ganado uno de los apoyos del programa de estímulos del Icanh 2017, pude desarrollar mi trabajo de campo.

Índice:

Introducción.....	5
Estado del arte	13
Metodología.....	16
Capítulo I. Traducción del sabor del lugar del Queso Paipa.....	20
La naturaleza artesanal de un producto inacabado	20
¿Qué es el Queso Paipa?	23
Ensamblajes: quesos, denominación de origen y niveles de coordinación entre lo local y lo global.....	30
El Paipa y la denominación de origen.....	30
Materialidades orgánicas y reglamentación sanitaria.....	34
“¿Científicamente a qué va a saber el Queso Paipa y cómo lo vamos a construir”: Quesos, prácticas y ciencia en la readecuación de la artesanidad del Paipa.....	40
Poéticas de autenticidad del Queso Paipa.....	44
Capítulo II. La construcción del terroir del Queso Paipa: relaciones de poder, actores diversos y discusiones inacabadas.....	52
Certificación, regulación y legitimación del Paipa como un producto especial.....	52
Marco legal de las DO.....	52
“Sí hay cómo evitar esa falsificación o uso indebido del Queso Paipa”: regulación de la producción “ilegítima” de queso.....	56
¿Cómo disputan los campesinos y Agrolac su acceso a la DO?: contradicciones, encuentros y desencuentros en torno al terroir del Queso Paipa	64
Disputa campesina.....	64
Encuentros y desencuentros en la inclusión del productor campesino: el caso de la cooperativa Agrolac.....	68
Disputa de Agrolac.....	72
Conclusiones.....	77
Bibliografía.....	81

Introducción

“El Queso Paipa es un queso emocional”, así se refirió el señor Scheenstra campeón mundial en producción de quesos maduros en Holanda, tras las visitas que realizó a doce puntos de elaboración de este tipo de queso. El experto llegó a Paipa en el 2017 por una alianza de la gobernación de Boyacá con el Programa de Expertos Holandeses (PUM) con el propósito de generar recomendaciones sobre cómo estandarizar el queso en el marco de los requerimientos de la denominación de origen (DO) que le había sido otorgada por la Superintendencia de Industria y Comercio en el 2012. La DO parte del principio francés del *terroir* que confiere las particularidades del producto alimentario al ambiente del que surge —microclima, topografía, suelos— y la experiencia y conocimientos acumulados en el tiempo por los productores que inciden en su elaboración.

La presencia del experto en Paipa no era una visita cualquiera ya que desde el 2012, la gobernación y productores locales de Paipa y de Sotaquirá, intentaban llegar a acuerdos para lograr un estándar en la calidad de producción del queso. También buscan regular este producto para obtener mejores oportunidades de comercialización, protegerse de los Tratados de Libre Comercio¹ y fomentar el desarrollo socioeconómico de la región.

Acompañé al señor Scheenstra a recorrer algunas plantas donde se elaboraba el queso. En estas visitas, el experto se mostraba incómodo cuando los microempresarios le pedían recomendaciones para sus procesos. Si bien la gobernación solicitaba su criterio, él repetía que se sentía comprometido a dar algún consejo ya que en cada lugar que visitaba veía métodos de producción diferentes. Además, las descripciones de cada productor acerca de su queso no eran suficientes para saber qué era el Queso Paipa y las razones de su singularidad. El experto necesitaba un documento donde se definiera el producto en términos objetivos: cuáles son los tiempos, temperaturas, humedad, cantidades de sal y cuajo requeridas para su elaboración y posterior maduración. Como lo mencionó en una ocasión don Andrés, uno de los microempresarios de la asociación de Queso Paipa Asoqueso, esta definición objetiva no

¹ En los últimos años Colombia ha firmado tratados de libre comercio con EEUU, la UE, Argentina, México entre otros. En el caso particular del sector lácteo, ha significado el ingreso al país de grandes cantidades de leche en polvo, lactosueros, entre otros derivados, que afectan la capacidad productiva de los productores locales, cuyos esquemas no compiten en precio, tecnología, ni escala con los países con los que el gobierno firmó tratados. Mientras escribía esta investigación, el gremio ganadero se estaba movilizandando ante la posibilidad de que el gobierno del presidente Juan Manuel Santos firmara un tratado con Nueva Zelanda, gran productor lácteo.

existía ya que con el Queso Paipa todo el aprendizaje había sido adquirido por conocimiento familiar y tradición oral. De hecho, esto hacía parte de su carácter artesanal. No había cantidades de sal o de cuajo ni tiempos establecidos para cada proceso porque esto se sacaba al “ojo”, cuando el productor consideraba que la cuajada alcanzaba la textura adecuada o la leche tenía la temperatura indicada. Por esta razón, el señor Scheenstra se refirió a este producto alimentario como un “queso emocional”: sus productores lo definían con base en la tradición de sus familiares, en el carácter emprendedor de sus padres o madres que lograron construir plantas de producción y heredarlas a sus hijos y, en su sabor, más no con criterios técnicos. Él no sabía cómo estandarizar un proceso que no conocía, a pesar de haber visto doce casos de fabricación de queso y haberlo probado en esas ocasiones. Recomendó hacer un “reinado del Queso Paipa” donde hubiera una cata de todos los quesos y entre los mismos productores discutieran los criterios para definir un buen Queso Paipa. A partir de allí sería más fácil tener una idea de cuál era la mejor descripción y los estándares del producto, en términos de la calidad, el sabor, en otras palabras, los atributos del *terroir* del Queso Paipa que servirían para la implementación de la Denominación de Origen.

El objetivo de esta tesis es analizar la manera cómo se construye *el terroir* del Queso Paipa a partir del reconocimiento de la DO y qué tensiones, negociaciones y paradojas se derivan de ello a escala local. Las preguntas principales que guían de este trabajo son: ¿Cómo adaptan y debaten la noción del *terroir* del Queso Paipa los distintos actores locales de Paipa y Sotaquirá involucrados en la implementación de la DO? Y ¿Cómo usan y construyen esta noción dependiendo de sus intereses particulares y sus roles en la cadena de producción?

Como señalan Bowen (2012) y Grasseni *et al.* (2013), el uso actual del *terroir* cobra vigencia en el contexto de dos tendencias enfrentadas en el sistema agroalimentario contemporáneo. Por un lado, la producción industrial y a gran escala de alimentos procesados y empacados para su durabilidad y transporte a larga distancia, y la concentración y centralización del capital por corporaciones agroalimentarias. Por otro lado, la creciente demanda de los consumidores de productos alimenticios que respondan a sus expectativas de *calidad* de acuerdo con nuevos estilos de vida y relaciones sociales vinculadas a medios alternativos de aprovisionamiento de alimentos. Tal como lo sugieren Grasseni *et al.* (2013), además del sabor y la tradición, el empoderamiento socioeconómico de las comunidades rurales, las relaciones de producción más justas y más sostenibles con el ambiente son nuevos criterios para evaluar *la calidad* de la comida y el valor de la localidad.

En el caso del Queso Paipa, si bien los actores de Paipa y Sotaquirá no emplean el término *terroir*, la manera como caracterizan al queso y sus atributos particulares, se basa en las conexiones del producto con el lugar específico de producción y con las formas tradicionales y artesanales de elaboración. Es decir, su definición del queso se asemeja a la de *terroir*. En vista de ello utilizo el *terroir* como categoría conceptual, con el objetivo de comprender los efectos desencadenados por la DO en torno a la definición material y simbólica del queso, los procesos de elaboración y las tensiones que esta certificación ha generado en las localidades donde se produce. ¿Pero en qué consiste lo artesanal o *el terroir* del queso?

A pesar de que el *sabor del lugar* del Queso Paipa es una pregunta en constante discusión y construcción entre los distintos actores involucrados en la implementación de la DO (microempresarios, asociaciones, productores independientes y funcionarios de las Alcaldías, de la Gobernación, entre otros), todos coinciden en que este recae en su carácter artesanal debido a las condiciones en las que se fabrica: en pequeña escala, basado en el trabajo físico y manual, en el conocimiento y experiencia familiar local, y con ingredientes propios de esta región boyacense. También reconocen que una particularidad de su *artesanalidad* es la materialidad viva del queso, siempre cambiante y en proceso de fermentación para adquirir su madurez. Lo artesanal también se refiere a una narrativa histórica de su origen local que resalta los conocimientos tradicionales transmitidos de generación en generación, que hoy en día se replican y hacen del Queso Paipa un producto “auténtico”.

La DO ofrece numerosas ventajas a los queseros que adquieren el sello. De una parte, protege a los productores lácteos de los municipios de Paipa y Sotaquirá de las afectaciones a su capacidad productiva por las políticas de libre mercado, ofrece una salvaguarda a los conocimientos y prácticas culturales que intervienen en su elaboración, y promueve el desarrollo económico rural. De otra, les ofrece nuevas opciones económicas al dar un valor diferencial al producto y abrir nuevas posibilidades de ingreso y comercialización en mercado exclusivos y especializados. Igualmente, esta certificación inserta a los fabricantes en una red de relaciones y alianzas que potencian su proyección en diversos ámbitos. Por estas razones muchos productores aspiran a acceder a este sello y fueron la motivación de la gobernación de Boyacá para solicitar dicha certificación.

En el 2011, el Departamento Nacional de Planeación (DNP) y la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) abrieron una convocatoria para que productos únicos, artesanales y tradicionales en el país pudieran obtener la Declaratoria de DO. El gobierno departamental escogió a Paipa y Sotaquirá para participar en la convocatoria con el Queso Paipa. Estos municipios se ubican en el corredor industrial de Boyacá que cuenta con alta actividad

económica empresarial e industrial; producción agrícola de pastos, frutales y hortalizas; industria láctea, siderúrgica, metalmecánica y de materiales de construcción (Gómez, 2013). Estas dos localidades forman parte de la zona con el mayor porcentaje de población del departamento, la mejor dotación urbana, académica y de servicios. Por estos motivos, el gobierno departamental la escogió como una región importante de planificación, desarrollo y generación de empleo y, junto con la Alcaldía de Paipa, postuló el Queso Paipa a la convocatoria. La SIC, en colaboración con el Icontec y el Sena², otorgó el certificado al Queso Paipa tras comprobar su particularidad y reputación en estos municipios.

Para poner en marcha el proceso de la DO, en el 2011 se creó la Asociación de productores de Queso Paipa de Paipa y Sotaquirá (Asoqueso Paipa) —integrada por medianos productores— que se encargaría de mantener, a escala local, las normas de producción establecidas en la DO. En el 2016 surgió la cooperativa de pequeños productores³ de leche y de Queso Paipa, Agrolac Paipa, como una solución para integrar a este sector a la paulatina transformación de los métodos de elaboración del Queso Paipa, así como para regular y formalizar el mercado de este producto.

Debido a la heterogeneidad de productores, actores públicos y privados, procesos, instalaciones e insumos empleado en su fabricación, la DO solicita la definición de referentes objetivos acerca de los procedimientos de producción del queso, para que tenga las calidades propias de los productos protegidos por esta certificación. La elaboración de los criterios de producción (origen geográfico e histórico, ingredientes, procedimientos), que le dan su carácter artesanal singular y auténtico, está a cargo de un Consejo Regulador integrado por personas involucradas y conocedoras del queso, que tienen la facultad de expedir el sello de la DO a quien la solicite y cumpla con tales requisitos. Sin embargo, las condiciones de producción del queso y los alcances de la DO han sido objeto de múltiples interpretaciones y discusiones por parte de Asoqueso, Agrolac, y las alcaldías, dependiendo de los modos diversos en que se relacionan con el queso y los intereses que representan frente a esta certificación. Por este motivo, en Paipa aún no existe un Consejo Regulador.

En sinergia con este proceso, aunque con orígenes diferentes, en el 2014 y dentro de un convenio de cooperación Colombia-Japón, el movimiento de origen japonés Ovop, “One

² Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (Icontec); Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena).

³ La producción de los pequeños productores varía dependiendo de la cantidad de leche de que dispongan. Los productores que más hacen quesos llevan al mercado entre 60 y 70 libras semanales. Los productores que menos elaboran, llevan al mercado cinco quesos semanales lo que equivale a un queso diario.

Village, One Product”, eligió al Queso Paipa para implementar un proyecto de desarrollo local. A partir de la filosofía de “un pueblo, un producto”, que se orienta a la promoción de un producto local con impacto global, con base en el capital humano y la autogestión de la comunidad, Ovop se propuso replicar la experiencia japonés en Colombia. En el caso del Queso Paipa, el proyecto Ovop ha ayudado a materializar la DO, que es un marco abstracto de referencia.

Si bien la DO se concibe como un medio con el que los actores locales aprovechan la globalización para proteger y preservar los recursos sociales, culturales y ambientales, también es una herramienta que les permite involucrarse de manera activa con un mercado global y sus manifestaciones, económicas, legales y culturales (Demossier, 2011; Bowen, 2012). En esta investigación analizaré algunas de las discusiones, negociaciones y tensiones en torno del Queso Paipa como un alimento *local, artesanal y tradicional* por parte de agente sociales que tratan de posicionar este producto a partir de la diferencia que le confiere su particular *terroir*.

En esta tesis examino dos paradojas asociadas con el reconocimiento de la DO y las tensiones que suscita. Cada una de estas paradojas, que menciono a continuación, las desarrollo en dos capítulos diferentes. Para ello empleo diferentes literaturas y autores que se ubican en el campo de los estudios sociales y antropológicos de la alimentación y análisis del *terroir*. Me aproximo a mi problema de estudio desde el marco analítico de la *reinención de los alimentos (re invention of food)*, propuesto por Grasseni *et al.* (2013). Para estos autores la reinención se interpreta como el “redescubrimiento” de un plato o técnica culinaria tradicional y artesanal de generaciones pasadas, pero también como la “renovación de las bases” de tales métodos para que sigan siendo viables bajo nuevos esquemas políticos, regulatorios y de mercado. En respuesta a estas transformaciones más amplias, los actores locales reinventan simbólica y materialmente el producto alimentario como una estrategia de desarrollo, esperando con ello ampliar y crear nuevas oportunidades económicas para el producto y los productores rurales relativamente marginalizados, geográfica y económicamente.

Igualmente retomo el concepto de *mercancía inacabada (unfinished commodities)* propuesto por Paxson (2010b) en su estudio de los quesos artesanales en Vermont (Wisconsin). Para Paxson este tipo particular de mercancías cobra forma y significado en oposición a los procesos y mercancías industriales no sólo en la manera como es realizada, sino en como es valorada. En el caso de los quesos artesanales, *lo inacabado* se refiere, de una parte, a su condición misma de ecosistema vivo y siempre cambiante. De otra parte, las *mercancías inacabadas* no se reducen a una aparente equivalencia intrínseca entre valor de uso y valor de

cambio. En vez, los usos económicos, sociales y culturales que se les adscriben, hablan de la coexistencia y la simultaneidad de valores diversos desde los que se valora. De este modo, lo *inacabado* del Queso Paipa como mercancía reside tanto en las oportunidades económicas y sociales que representa para los actores locales, como en las incertidumbres y contingencias vinculadas con su conversión en una mercancía formalizada y regulada que recibe el valor agregado derivado de su particularidad globalizada.

La primera paradoja tiene que ver con la valorización de los productos con *terroir* en la DO. Este tipo de certificaciones destacan el saber hacer y la singularidad del lugar y del producto, pero también sugieren o recomiendan la creación de unos estándares y criterios objetivos que determinen y hagan explícito el vínculo entre el alimento y su *terroir*. Estas sugerencias pueden derivar en la *reinención* de la materialidad del alimento para hacerlo viable frente a los nuevos esquemas regulatorios y de mercado. En el caso del Queso Paipa, el uso del sello de la DO por parte de los productores suscita debates y tensiones entre lo que cada uno considera tradición y modernidad, heterogeneidad y estandarización, artesanidad⁴ e industrialización. En consecuencia, el *terroir* se constituye y redefine sobre la base de estas tensiones, y “los productos localizados” surgen del *ensamblaje* de prácticas, actores, materialidades y narrativas que abogan por el carácter histórico del *terroir*.

En el capítulo uno examino esta paradoja y argumento que algunos productores están readecuando ciertas formas artesanales de producción con nuevas tecnologías para mejorar su competitividad al lograr procesos más homogéneos y rentables. Igualmente, tienen la intención de adecuar el queso a estándares globales de buenas prácticas tales como los controles de calidad o rangos microbiológicos permitidos que rigen la reglamentación sanitaria nacional. Así, muestro que los atributos del carácter *artesanal* del Queso Paipa y su *terroir* se construyen en función de las variadas interpretaciones que los actores locales hacen de la DO, de los criterios de *calidad* que los consumidores puedan reconocer y de las exigencias de higiene de las autoridades sanitarias. En consecuencia, señalo que el *sabor del lugar* del Queso Paipa no se basa en un patrimonio rural, original, natural, en el que las personas, el espacio y el tiempo están conectados orgánicamente. Por el contrario, muestro que *el terroir* del Queso Paipa es el resultado de la continua intervención de los actores locales en la materialidad del queso y la construcción de una tradición mediante narrativas y prácticas que conectan paisajes, animales, personas y artefactos de producción.

⁴ La producción artesanal también implica una estandarización de conocimientos, procesos y prácticas, que a su vez resultan en unos estándares de ese producto.

Con la intención de profundizar en esta primera paradoja, exploro las tensiones que surgen de los intentos por homogeneizar lo que Heather Paxson (2010b) denomina *ecologías de producción*. Paxson propone tal concepto a partir de planteamientos de la ecología política⁵ y de la teoría del actor-red⁶ para analizar cómo este alimento surge del ensamblaje de fuerzas orgánicas, simbólicas, económicas y regulatorias que posibilitan, limitan y organizan la producción artesanal. Este enfoque teórico, me permite comprender cómo la ecología del queso y los conocimientos de elaboración de sus productores son dominios coproducidos y no separados. También me posibilita analizar cómo el queso se ensambla con la DO y las reglamentaciones sanitarias, que paulatinamente resultan en que la materialidad, los conocimientos y prácticas de elaboración tradicionales del Queso Paipa, se reinventen a partir del redescubrimiento del pasado y en función de demandas de nichos culinarios.

Con el propósito de seguir profundizando en el ensamblaje de la DO, retomo autores como Heath y Meneley (2007) y Tracy (2014) quienes desde el campo de los estudios alimentarios destacan las contradicciones y complejidades que son evidentes una vez se reconoce que los productos con *terroir* están mediados por dimensiones técnico científicas de producción y consumo de carácter global. Desde sus aportes me propongo analizar como la articulación de actores y procesos que desencadena la DO del Queso Paipa hace de la división industrial/artesanal algo mucho más complejo y ambivalente de lo que se presenta. En última instancia, visibilizo cómo los actores locales readecuan la *artesanalidad* del queso y en qué medida estas dinámicas ilustran sus respuestas a la intersección entre conocimiento local, práctica científica y la estandarización que estimula la DO.

De otra parte, mi trabajo de investigación dialoga con análisis del *terroir* que visibilizan como esta categoría se materializa y pone en marcha mediante un conjunto de prácticas legales y de mercadeo en las que se articulan una multiplicidad de actores para representar sus productos y los lugares donde se elaboran para el consumo (Grasseni, 2003; Besky, 2013; Tracy, 2014). Particularmente retomo el concepto de *poéticas de autenticidad* planteado por Grasseni (2003) al referirse a las estrategias visuales y narrativas que representan la relación entre paisajes, tradición y artefactos de producción para visibilizar las estrategias que los

⁵ La ecología política reconoce la estrecha interrelación entre naturaleza, política y cultura y su coproducción en las relaciones de uso, acceso y control de los recursos (Ulloa, 2001).

⁶ La teoría de actor red (Latour, 2008) parte de la noción de ensamblajes entendida como “las interacciones concretas y materiales entre elementos que son en sí no sociales” (pág. 24). En este sentido, Latour propone el estudio de ensamblajes que involucran aspectos heterogéneos: tecnológicos, legales, organizativos, políticos, científicos etc., en aras de ser “descritos en términos de sus especificidades irreductibles, pero también, en términos conmensurables que faciliten su acción conjunta” (pág. 24).

actores locales despliegan en medio de la transformación material del Queso Paipa. Así, doy cuenta de cómo *el terroir* y la *artesanalidad* del Queso Paipa depende tanto de las *poéticas de autenticidad* como de la reinención de sus *ecologías de producción* para permitir que los sentidos y sabores del lugar se trasladen al consumidor y la circulación comercial del producto con DO.

En el capítulo dos, abordo la segunda paradoja de la DO. Este es un sello que se otorga a un grupo de productores para protegerlos a ellos y sus productos de imitadores o falsificadores. La DO es un sello colectivo que presupone la colaboración y coordinación de quienes están amparados por esta nominación en el uso y la asignación a quienes la soliciten y cumplan con los requisitos o criterios de producción exigidos. En la práctica, la administración de esta certificación involucra a actores diversos (agentes estatales, ONG's, gremios, etc.) que, desde distintas posiciones y en función de sus intereses particulares discuten, disputan y negocian cómo se debe regular el queso y definir su “legitimidad” y “autenticidad”. Esto no sólo complejiza la implementación del sello, sino que en muchos casos limita o excluye la participación de actores, como los campesinos, que tienen menores posibilidades y recursos para incidir en las discusiones sobre los criterios de *calidad* del queso y en la toma de decisiones sobre los beneficios derivados.

En este capítulo retomo análisis de los procesos socioculturales y de poder que subyacen a la construcción del *terroir* y de la DO (Bowen, 2007; Guthman, 2007; Rodríguez, 2007; Demossier, 2010; Parasecoli, 2014). Estos autores discuten las relaciones de poder implícitas a la construcción de este tipo de certificaciones y la forma en que estas dinámicas determinan sus efectos concretos. De igual manera, retomo análisis antropológicos de la producción del valor (Ferry, 2005; Valadés, 2014) para comprender cómo además de producirse económicamente, el valor es un proceso social y cultural que articula relaciones que poder en la que median sujetos, instituciones y, en mi caso, la materialidad del queso. Para mi investigación rastreo el valor desde la formas en que los actores locales se relacionan, legitiman e impugnan la autenticidad del queso en el proceso de la DO. Es decir, las nuevas relaciones que tejen con el producto a partir de la certificación.

De esta forma, mi argumento central es que la DO y *el terroir* del Queso Paipa son parte de un ensamblaje con componentes económicos, orgánicos, culturales y normativos, donde interactúan redes de actores diversos y con valores e intereses distintos con respecto al queso, su producción y regulación. Así, la DO más que un proceso neutro, está atravesada por relaciones de poder que hacen de su implementación un escenario de discusiones inacabadas y complejas, y cuyos beneficios se distribuyen de manera diferenciada y desigual. Por otra parte,

las variadas interpretaciones de la DO que hacen los actores locales son profundamente ambivalentes pues a la vez que buscan proteger y valorizar el queso y sus productores, también incentivan su reinversión en función de nuevas exigencias y expectativas de *calidad*. Es más, en medio de estas ambivalencias, contradicciones y relaciones de poder entre actores con capitales desiguales, se construye el *terroir* del Queso Paipa.

Estado del arte

La necesidad de alimento es nuestro principal impulso biológico. Sin alimentación, sencillamente no podemos vivir. No obstante, la relación entre la alimentación y comer es mucho más que un acto de incorporación. Los alimentos y el comer se constituyen mutuamente en contextos políticos, económicos y ambientales, y a partir de prácticas culturales a través de las cuales cobran sentido la comida, la cocina y acto alimentario. Dada la dimensión alimentaria, material/biológica, simbólica y social del Queso Paipa, la antropología de la comida (Fischler, 1995; Mintz, 1996; Contreras y Gracia, 2005; Paxson 2010b; Camacho, 2011) fue convirtiéndose en una perspectiva analítica clave para comprender el carácter multidimensional de los alimentos al igual que las complejas y cambiantes definiciones de un producto alimentario.

Respecto a las certificaciones de origen hay análisis desde perspectivas jurídicas que señalan los procedimientos que las personas interesadas en solicitar una DO deben realizar y enfatizan en la importancia de fortalecer la reglamentación interna frente a este tipo de certificaciones. Juristas como Londoño (2009) y Quintero (2004) argumentan que el sistema colombiano en materia de certificaciones de origen no es claro y presentan una serie de falencias alrededor de las normas para su registro, que dificultan su interpretación e implementación.

Igualmente existen estudios desde la microbiología o biología que evalúan las condiciones higiénicas del ordeño y la calidad microbiológica de la leche que se utiliza en la fabricación del Queso Paipa (Fadul y Quecano, 2005; Neira y De Silvestri Saader, 2006; Suárez, 2008). En estos, la calidad microbiológica y las prácticas de producción son concebidas como barreras para la distribución y comercialización del producto (Robayo y Pachón, 2013; Lozano y López, 2014). Los estudios microbiológicos y jurídicos hacen parte de la definición local del *terroir* del Queso Paipa y la implementación de la DO en Paipa y Sotaquirá. En este sentido, aportan a la comprensión de cómo una sustancia inestable, como el queso artesanal, está materialmente inserta en mundos ecológicos, sociales y jurídicos.

La DO es una forma cultural construida históricamente y configurada por diversos factores y perspectivas políticas y sociales; no se puede comprender sólo como una figura económica o legal. El *terroir* surge en Francia a finales de siglo XIX cuando gran parte de los viñedos de Francia se vieron afectados por la filoxera (*Dactylosphaera vitifoliae*) —un parásito venido del extranjero— que ocasionó la destrucción de muchos cultivos. La restricción de la oferta fue seguida por una sobreproducción que condujo a menores precios dada la mayor cantidad de vino disponible en el mercado. El *terroir* y la figura legal de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) que lo reglamenta, surge cuando los productores vitícolas de Burdeos y agentes gubernamentales aunaron esfuerzos para proteger el vino francés de otros productores cuyos vinos eran elaborados en regiones asociadas a una baja calidad, pero se comercializaban con el nombre de regiones prestigiosas como Burdeos o Borgoña. A este proceso se sumaron otros actores, públicos y privados, que compartían una agenda comercial para enfrentar los nuevos flujos internacionales de alimentos industrializados que amenazaban a los productos agrícolas de Francia. La protección de los productos con *terroir* se enmarcó en asunciones de que el lugar importa significativamente en su calidad.

Un número creciente de académicos, desde variadas disciplinas y diversas tradiciones nacionales, han dirigido su atención al concepto de *terroir* como un referente de *calidad* de productos agrícolas que buscan posicionarse de manera distinta en un contexto de producción industrializada y globalizada de alimentos. La antropóloga Heather Paxson en su etnografía con productores artesanales de queso en Wisconsin, da cuenta cómo estos forjan el *terroir* a través de prácticas habituales y la inversión de valores económicos y morales en los lugares de producción. Retomo el estudio de Paxson ya que resalta como el *terroir* se crea de manera híbrida y ambivalente en medio de regulaciones, formaciones del mercado, prácticas, actores y materialidades. Además, visibiliza el carácter globalizado de este concepto y las apropiaciones que resultan por fuera de “su lugar de origen” francés.

El terroir se asocia con la importancia que ha ganado enlazar productos a lugares particulares como referente *de calidad* y limitar el uso de dichos nombres a grupos de personas específicas. Como lo señala la literatura sobre sistemas agroalimentarios locales (Belletti y Marescotti, 2002; Acampora y Fonte, 2007) las certificaciones de origen y el concepto de *terroir* que les subyace han sido concebidos por quienes los utilizan como medio de "re-empaquetar" los alimentos y las comidas en las esferas sociales y ecológicas a partir de las cuales el sistema alimentario global contemporáneo los ha "desarticulado" (Barham, 2003). Así, las certificaciones de origen se convierten en un recurso para el desarrollo local o regional precisamente porque, por definición, están intrínsecamente vinculadas a un lugar. En países en

desarrollo, el carácter artesanal del proceso les confiere una ventaja competitiva a pesar de su pequeña escala de producción, las limitaciones tecnológicas y los menores costos de insumos y mano de obra.

Si bien dialogo con la literatura que promueve la DO como medio para apoyar a las economías locales, crear oportunidades de empleo y ayudar al desarrollo rural, también me apoyo en miradas críticas que examinan las relaciones de poder que subyacen a la implementación de estas certificaciones y que determinan sus efectos concretos (Bowen, 2010; Guthman, 2007; Rodríguez, 2007). En este sentido, comercializar el Queso Paipa como un producto con *terroir* puede tener un impacto positivo para los municipios de Paipa y Sotaquirá pero también puede propiciar la desigualdad, aumentar la competencia y fomentar la desconfianza entre los actores locales. Los efectos de la DO puede variar mucho dependiendo de la dinámica cultural, política y económica que anima el establecimiento y la administración de la certificación.

El examen de las DO y el *terroir* desde procesos socioculturales y de poder, es oportuno puesto que un número cada vez mayor de regiones (particularmente en la Unión Europea) están creando designaciones de *terroir* para diversas clases de alimentos. Este análisis también cobra sentido en la medida en que la UNESCO ha comenzado a promover alimentos y cocinas de variados países de Europa, Oriente Medio y América Latina como “patrimonio cultural inmaterial”. La noción del *terroir*, entonces, es parte del reciente aumento del interés en todo lo relacionado con la historia o el patrimonio.

En Latinoamérica son prominentes las tendencias sobre estudios de patrimonio alimentario (Camacho, 2014; Matta, 2014; Jaramillo y Salge, 2016). Patrimonio y DO convergen en la valorización de la cultura como recurso económico, promotor del desarrollo y como propiedad de una colectividad. Además, la DO y el patrimonio hacen posible la intervención de diferentes actores que confluyen en la gestión y creación de su valor cultural. En este sentido, la DO es una forma de activar el patrimonio, aunque no emplea ese término.

Si bien las discusiones en Colombia y entre los actores de Paipa y Sotaquirá no se da en términos explícitos del *terroir* considero que los debates y narrativas sobre su *artesanalidad*, que analizo en este trabajo, arrojan luces sobre cómo las ideas generales y globales de *terroir* y la DO son adaptadas y traducidas en contextos locales. Estos procesos a su vez desvelan las negociaciones de sentido y luchas de poder relacionadas con la construcción y organización de la producción en torno al *terroir* y la DO del Queso Paipa. Igualmente, la discusión sobre el *terroir* del Queso Paipa aporta a los estudios de la antropología de la alimentación al abordar

la DO —un tema poco explorado en Colombia— desde la perspectiva de los procesos sociales vinculados con la regulación alimentaria y la materialidad misma del producto.

Metodología

Para el desarrollo de esta tesis empleé métodos mixtos de investigación. Con una estancia prolongada en campo conseguí aproximarme al tema de investigación desde mi propia experiencia y la observación directa. En total fueron 9 meses de trabajo de campo (enero-octubre de 2017) y cuatro visitas durante el 2018. La permanencia en el lugar de estudio, al modo de las etnografías más clásicas, me permitió conocer de manera directa la realidad estudiada y captar la complejidad de los discursos de los actores locales, en lugar de abordarlos como textos coherentes y consecuentes con los que se suelen mostrar las culturas (Clifford, 1990). “Estar allí” fue significativo por las diversas posturas e intereses alrededor de un producto que se empieza valorizar a partir de su autenticidad.

Con el objetivo de comprender lo inestable y cambiante del queso, el conocimiento de sus productores para manejarlo y las fuerzas sociales que se articulan desde el proceso de la DO, realicé el trabajo de campo en las zonas de valle y montaña de los municipios de Paipa y Sotaquirá. En el valle sostuve entrevistas semi-estructuradas con cinco productores pertenecientes a Asoqueso que difieren en la escala de producción, sus intereses respecto a la DO, los mercados a los que proveen, los modos de elaboración del Queso Paipa y la tenencia de ganado. Las entrevistas indagaron por las percepciones y experiencias de los microempresarios con la DO, Ovop y la reglamentación sanitaria; por las trayectorias y relaciones con el proceso de producción del Queso Paipa; al igual que las interpretaciones de lo que consideran tradición y modernidad, heterogeneidad y estandarización, artesanidad e industrialización. También observé sus procesos de producción en compañía del experto holandés del programa PUM, el señor Scheenstra, y funcionarias de la gobernación. Estas visitas fueron instructivas en tanto me permitieron comprender los modos en que los productores de Asoqueso usan y constuyen el *terroir* dependiendo de sus intereses particulares. De esta manera, iluminaron mi comprensión del *terroir* como resultado de la intervención activa de los actores locales en la materialidad del queso y la construcción de tradiciones.

En la zona de montaña visité el corregimiento de Palermo en Paipa y la vereda de Avendaños en Sotaquirá. Mi intención fue aproximarme a la complejidad de la implementación de la certificación desde la heterogeneidad de las materialidades y conocimientos de productores con capitales desiguales. Desde allí pude indagar sobre la forma en que la DO limita la participación de esta población en la toma de decisiones y beneficios derivados.

Entrevisté y acompañé a ocho productoras campesinas en sus rutinas diarias y participé en algunos procesos, como el ordeño y la cocina. Presté especial atención a los modos en que se elaboraba el queso y cuando los productores bajaban al día de mercado en Paipa, observé su comercialización. En conversaciones informales, aproveché para realizar preguntas precisas sobre sus conocimientos, experiencias y expectativas alrededor del queso. Algunas de estas conversaciones fueron grabadas y transcritas, otras fueron notas de mi diario de campo.

Igualmente, con el objetivo de observar la administración de la DO en la práctica, asistí a gran parte de las reuniones que se realizaron desde febrero hasta octubre de 2017 en el marco del Comité departamental Ovop, creado por Ovop y la gobernación de Boyacá. En ellas participaban microempresarios, productores, funcionarios de las alcaldías de Paipa y Sotaquirá, comerciantes y otros actores. Este era el espacio para conocer las discusiones sobre qué es y qué debe ser el Queso Paipa, al igual que las interpretaciones y discusiones de actores e instituciones públicas y privadas que desde sus posiciones e intereses particulares discuten y negocian cómo se debe regular la certificación y su implementación. También asistí a eventos especiales de Ovop: la auditoría Ovop en agosto de 2017, el Seminario de transferencia de experiencias en diciembre del mismo año y la inauguración de la “ruta del Queso Paipa” en el marco de Expoartesánías 2017. En estos espacios conocí y conversé con representantes del movimiento japonés sobre el proceso en Paipa y Sotaquirá al igual que las expectativas con el Queso Paipa.

Como etnógrafa no escapé a las tensiones y dinámicas de la DO del Queso Paipa. En febrero de 2017, cuando llegué a campo, los “ánimos estaban calientes”⁷, como lo manifestó en alguna ocasión una de las personas con las que hablé, refiriéndose a las disputas y desconfianzas entre los actores locales por los estándares que se fijan para lograr la estandarización del Queso Paipa. Si bien el ámbito de las reuniones nunca me fue negado, no pude estar presente en ciertos espacios por lo que distintos actores locales denominaban “el manejo de la información” para referirse a la desconfianza que les causaba mi trabajo de investigación. En los meses de junio y julio, me fue difícil contactar a los miembros de una de las agremiaciones porque sus integrantes consideraban que yo estaba proporcionando información a la otra asociación. En otra ocasión, para poder visitar una de las veredas en compañía de los funcionarios de la Alcaldía, tuve que demostrar que no trabaja con la institución gubernamental —que consideran enemiga— y explicar que no demostraba simpatía

⁷ Por esta razón no presento a nombre propio las declaraciones de los microempresarios y omito muchos de los temas abordados en las reuniones y conversaciones informales. En el caso de las productoras campesinas utilizo sus nombres con su autorización y porque así lo desean.

hacia una de las asociaciones rivales. Incluso se me sugirió firmar un contrato de confidencialidad. En este sentido, una constante de mi trabajo de campo fue sentir que si hablaba con alguien de una asociación no podía hablar a la semana siguiente con miembros de la otra.

No obstante, ya que la DO es un proceso que por sus dimensiones legales, socioculturales y biológicas (al tratar con un producto de naturaleza orgánica) convoca la opinión de académicos, mi posición privilegiada como joven investigadora me permitió aproximarme a ciertos actores que, de otro modo, no me habrían “abierto las puertas”. Este fue el caso de la cooperativa Agrolac, para quienes representé un recurso en sus intentos por descubrir el origen del Queso Paipa, al igual que para la alcaldía de Sotaquirá en sus intenciones de visibilizar la importancia del queso en la economía campesina. La dinámica del campo y la forma en que me apróximo a estos actores me posibilitó conocer cómo debatían y adaptaban la noción de *terroir* dependiendo de sus intereses y roles en la cadena de producción. Igualmente, me ilustró cómo la DO conlleva discusiones, negociaciones y luchas de poder entre Agrolac, Asoqueso y los productores campesinos. Sin embargo, estas interacciones también influyeron en la percepción que otros actores tenían de mí y del trabajo que estaba realizando. Pongo en consideración estas variables ya que facilitaron o inhibieron de ciertos tipos de discernimientos respecto al proceso de DO del Queso Paipa.

Como lo han señalado los estudios alimentarios (*food studies*) (Miller y Deutsch, 2009) y varios antropólogos de la comida (López, 2003; Paxson, 2010b; Grasseni, 2017) este es un campo en el que la investigación implica una iniciación y adiestramiento en la producción, los procesos culinarios y el consumo. En este caso, en el marco de la promoción del Queso Paipa asistí a la Feria Agroexpo en 2017 y la Feria del Oriente Colombiano⁸ en calidad de vendedora y experta en el producto. Esta experiencia fue clave para conversar, observar y comer queso en compañía de los comensales que se acercaban al stand con curiosidad, fascinación o aversión. En última instancia, los productores de Queso Paipa, independientemente de su escala, elaboran el queso pensando en sus nexos con los consumidores urbanos. Las ferias también se presentaron como un espacio etnográfico importante para observar el nuevo circuito de refinamiento en el que se está insertando el Queso Paipa y la puesta simbólica de su valor cultural, un aspecto que no alcanzo a desarrollar en este trabajo. Parte de la metodología de esta investigación fue comer, madurar quesos por mi cuenta y observar qué pasaba con su

⁸ Evento organizado por la Cámara de Comercio de Duitama cuyo objetivo es servir de plataforma comercial para los empresarios de diferentes zonas del país. Allí no solo se exponen los productos, sino que se adelantan ruedas de negocios que le permiten a los productores crear contactos.

materialidad. Así comprendí y comprobé la particularidad del queso, es decir, la de un producto vivo, que está inextricablemente vinculado a cambios bioquímicos y microbiológicos.

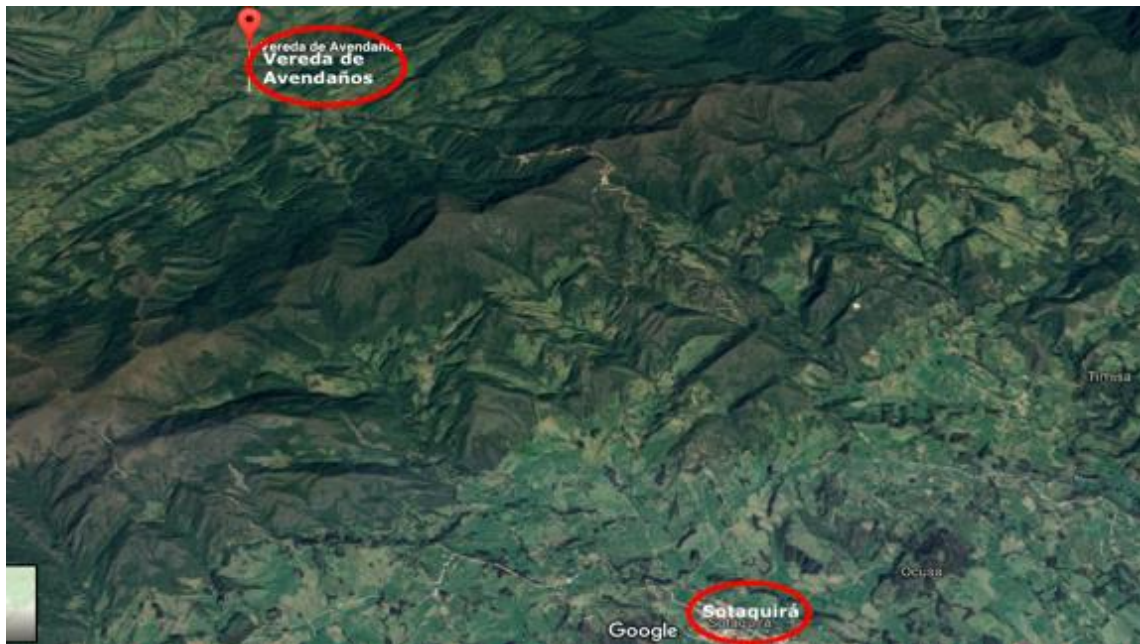


Imagen1. Zona de valle y montaña de Sotaquirá. En la vereda de Avendaños realicé trabajo de campo (Google Maps, 2019)



Imagen 2. Zona de valle y montaña de Paipa. En el corregimiento de Palermo realicé trabajo de campo en la vereda El Curial (Google Maps, 2019)

Capítulo I. Traducción del sabor del lugar del Queso Paipa

El Queso Paipa es una producción artesanal y es muy clave que el queso que estoy consumiendo hoy es diferente al que me como en un mes. Pero eso no es un defecto del queso. Es una cualidad del queso porque es un proceso artesanal y precisamente es lo que a la región le dio la denominación de origen: sus condiciones climáticas, los suelos y el ganado que le da eso. Como las condiciones climáticas, los pastos y la leche cambian, el queso siempre cambia: eso es indudable.

— Don Andrés, productor semi-industrial de Queso Paipa, 2017

En este capítulo exploro las tensiones que surgen de los intentos por homogeneizar lo que Paxson (2010b) denomina *ecologías de producción* del queso. Esto implica la estandarización e higienización de los procesos de elaboración y, con ello, de la materialidad orgánica y siempre cambiante de este alimento. En la primera sección describo qué es la ecología del queso para dar cuenta de su carácter heterogéneo y cómo los productores campesinos y semi-industriales construyen un conocimiento sistemático y cotidiano que les permite trabajar con esta materialidad en condiciones artesanales. En la segunda sección me refiero al ensamblaje del Queso Paipa para dar cuenta de cómo su *terroir* surge en medio de prácticas, actores y materialidades. Resalto los debates y tensiones entre lo que los actores locales consideran tradición y modernidad, heterogeneidad y estandarización, artesanidad e industrialización. En la tercera sección me referiré a las *poéticas de autenticidad* (Grasseni, 2003) para visibilizar cómo los actores locales construyen nociones de tradición y autenticidad en el Queso Paipa. En consecuencia, señalo que el *sabor del lugar* del Queso Paipa no se basa en un patrimonio rural, original, natural, en el que las personas, el espacio y el tiempo están conectados orgánicamente. Por el contrario, muestro que *el terroir* del Queso Paipa es el resultado de la continua intervención de los actores locales en la materialidad del queso y la construcción de una tradición mediante narrativas y prácticas que conectan paisajes, animales, personas y artefactos de producción.

La naturaleza artesanal de un producto inacabado

El Queso Paipa es un producto *inacabado* en gran parte por su materialidad orgánica. Los microorganismos, temperaturas y humedades fluctuantes son los principales enemigos de su estandarización y hacen de su producción algo siempre incierto. De hecho, mientras hacía trabajo de campo pude constatar porqué productores y técnicos en alimentos se refieren al

queso como un “ecosistema biológico” o un “producto vivo”. Tras llegar de Avendaños, puse a madurar dos quesos que había traído de allí. Uno de ellos estaba fresco, había sido hecho hacía ocho días y el otro hacía quince por lo que estaba un poco más curado. Una semana después de haberlos puesto a madurar, me llevé una sorpresa desconcertante. Los quesos se habían agrietado, a uno le salieron hongos grises y ninguno de los dos tenía el color amarillo parejo con el que se encuentra en las vitrinas. Tras este incidente le pregunté a don Sergio, productor de queso, a qué se debía esto. Me respondió que había sido por el cambio de ambiente. Como me explicó, los quesos debían estar durante una cantidad de tiempo bajo las mismas condiciones de humedad y temperatura para que “las bacterias malas le ganaran a las buenas” y, en general, tener los resultados previstos. Los quesos se me habían dañado al haberlos sacado de la vereda antes de que su microbiología se estabilizara. Al transportarlo en una bolsa de plástico también había alterado el “ecosistema del queso”, afirmó.

De manera similar a este productor, LaPointe y Roy (2016) explican que el queso es un *ecosistema biológico*. Un ecosistema está conformado por seres vivos —animales, plantas y microorganismos— que interactúan entre sí y con su entorno no viviente —agua, tierra, sol, suelos, clima— en un área determinada. El ecosistema trabaja mediante el intercambio de energía y materia entre estos componentes vivientes (bióticos) y no vivientes (abióticos). Los bióticos, en el caso del queso, son microorganismos cuyo desarrollo e interrelaciones determinan el resultado final. Son bacterias lácticas, hongos y levaduras que se presentan en mayor o menor cantidad dependiendo de los factores abióticos: temperatura, humedad relativa, agua y sal, por ejemplo. De allí se deriva que el queso sea un producto alimentario repleto de actividad metabólica de bacterias y hongos que se alimentan de las enzimas y carbohidratos de la leche, cuyo metabolismo depende igualmente de la interacción del alimento con su entorno.

Si bien frente a la DO los actores tienen diferentes perspectivas, comparten las explicaciones respecto a su materialidad orgánica. Productores y técnicos concuerdan con la reglamentación sanitaria en la condición viva de este alimento. Algunos productores de Queso Paipa además hacen énfasis, como se revela en la cita que da inicio al capítulo, en que las formas de interacción con y de manejo de este ecosistema, marcan una diferencia entre la producción artesanal e industrial de los quesos. La producción industrial parte de la pasteurización con el fin de garantizar la inocuidad, pero también de maximizar la predictibilidad y la consistencia de sus productos (West, 2008). Como me explicó en una oportunidad Leidy, ingeniera de alimentos que asesora el proceso productivo de algunas fábricas de Queso Paipa, cuando se pasteuriza se elimina la flora microbiológica de la leche y se repuebla con cultivos de bacterias aisladas en laboratorios, que controlan y estabilizan el

proceso de acidificación⁹ de esta materia prima. Según Leidy, esto es diferente a “tener unas bacterias que no conozco, que llegaron al queso y que su metabolismo me puede generar variación en la acidez”¹⁰ y producir cambios organolépticos, en el caso de los quesos artesanales como el Paipa. Por ello, la producción industrial busca lograr una uniformidad en el producto terminado por medio de la *desnaturalización* de la leche y posterior re-cultivo (Paxson, 2010b) y con recetas invariables donde las temperaturas, humedades y cantidades de las distintas etapas del proceso productivo están establecidas por el saber técnico de ingenieros (West, 2013b).

La elaboración artesanal, por su parte, se caracteriza por utilizar leche cruda o mínimamente modificada. La leche, al igual que el queso, es un producto sumamente complejo cuya composición de grasa, proteína y población microbiana varía de acuerdo con las calidades del pasto con el que se alimentan los animales, las razas, los periodos de lactancia y su estado de salud. Además de trabajar con la microflora de la leche —que según Leidy genera variaciones constantes en el queso— la producción artesanal y las condiciones de maduración dependen de las variaciones ambientales propias del verano y del invierno.

Los productores semi-industriales y campesinos del Queso Paipa, tienen la habilidad para trabajar en la química de la leche de acuerdo con las condiciones fluctuantes para realizar, en la medida de lo posible, un producto similar en cada lote de producción. Si bien no se refieren al queso en términos de las propiedades bioquímicas de los materiales, sí identifican transformaciones y comportamientos en su trayectoria a partir de sus experiencias cotidianas, regulares y sistemáticas con la temperatura, los tiempos y las materias primas que cumplen funciones específicas en la fermentación. Mediante la observación, degustación y manipulación de la leche, el cuajo, la sal y la cuajada, decantan y procesan información, y construyen un conocimiento incorporado (*embodied*)¹¹ y cotidiano que les permite obtener o evitar ciertos resultados. En este sentido no es que las *ecologías de producción* de los quesos artesanales sean más o meno “naturales” que las de tipo industrial sino que ambos tipos de producción se aproximan a la ecología del queso desde dinámicas, práctica y significados diferentes, como se puede apreciar con mayor detalle en el siguiente apartado.

⁹ El proceso de acidificación se refiere a la acción metabólica de bacterias y hongos a través de la cual la leche se convierte en queso.

¹⁰ Leidy, ingeniera de alimentos, entrevista realizada en septiembre de 2018.

¹¹ Camacho (2011) menciona que los estudiosos de las perspectivas sensoriales y corporales (Csordas, 1990; Ingold, 2000) coinciden en que la incorporación (*embodiment*) capta adecuadamente la interacción entre lo cognitivo, lo perceptivo y lo sensorial que subyace a la práctica cotidiana, las relaciones sociales y las identidades culturales.

¿Qué es el Queso Paipa?

Los quesos en general se obtienen a partir de los mismos pasos básicos: acidificación, coagulación, desuerado, salado, prensado y madurado. Sin embargo, la relación de tiempo-temperatura en cada uno, el tipo de leche empleada para su elaboración y el manejo que se le da, determinan los atributos particulares de cada tipo de queso (Dilanjan, 1984). Por esta razón, el Queso Paipa se caracteriza por su heterogeneidad. Se produce a partir de leche de ganado bovino de razas como Holstein, Jersey, Normanda y Gyr, que se alimentan con los forrajes y flora de la región, o con suplementos dietarios. Su producción se inicia después del ordeño, que puede ser realizado directamente en la finca donde se fabrica el queso o con leche que se compra a productores vecinos y se transporta en camión o en caballo al lugar de procesamiento.



Imagen 3. Queso Paipa.



Imagen 4. Las imágenes 3 y 4 corresponden a quesos de productores distintos, pero tienen el mismo tiempo de maduración.



Imagen 5. Interior de Queso Paipa



Imagen 6. Interior de Queso Paipa.

Como en todo proceso de producción de cualquier queso, el primer paso esencial es la coagulación: un proceso enzimático donde la leche pasa del estado líquido a semi-sólido. Si bien técnicamente el término cuajo se limita a las enzimas que se derivan del estómago de animales rumiantes, en el uso común, este mismo término incluye coagulantes de origen vegetal, de fuentes microbianas o de organismos genéticamente modificados (Kindstedt, 2016). En el caso del Queso Paipa, se utiliza un cuajo de fuente microbiana en dos presentaciones: pastilla o líquido. La cantidad, temperatura y tiempo dado a este proceso queda a discreción de la persona encargada de la elaboración del queso, quien agrega más o menos cantidad dependiendo de los volúmenes y la calidad que nota en la leche. Doña Amelia, productora campesina, me comentó: “uno ya le tiene la práctica al cuajo, uno mira la leche y mira cómo

está y ahí agrega la cantidad.”¹²

Una vez cuajada la leche, en algunos casos se vuelve a calentar para que la cuajada se separe del suero. Si se espera mucho tiempo entre que se forme la cuajada y su posterior calentamiento, como resaltaban doña Raquel y doña Carmen, la leche se puede “apichar”. Otros productores solo proceden a cortar la cuajada en pequeños pedazos, con cucharas, machetes o liras de acero inoxidable —en el caso de los productores semi-industriales— hasta que se forman unos gránulos. En seguida se desuera y recolecta la cuajada, y se lleva a mesas de acero inoxidable o de madera donde se amasa y se le agrega sal.



Imagen 7. Desuerado en producción semi-industrial.

¹² Doña Amelia, productora campesina, entrevista realizada junio de 2017.



Imagen 8. Desuerado en producción semi-industrial.



Imagen 9. Desuerado en producción campesina.

La sal¹³ no es una variable estandarizada, sino que varía dependiendo del clima (en particular la humedad), la leche y la cantidad de cuajada con la que esté trabajando. Como me explicaba uno de los operarios de las plantas semi-industriales, en invierno el recuento de microorganismos indeseados incrementa y para prevenir malos resultados en el queso, se aumenta la dosis de sal, se reduce la cantidad de cuajo y se saca más suero en la etapa del pre-prensado. El pre-prensado demanda gran esfuerzo físico ya que se coloca la cuajada, arrumada en pequeñas cantidades, en pedazos de lienzo y se presiona con puños y codos —que en muchas ocasiones quedan enrojecidos por la presión— en moldes cilíndricos hechos con tubos de PVC o de acero inoxidable, para darle forma y terminar de extraer el suero. Estos moldes se llevan a una prensa hidráulica o fabricada con palos de madera, cuerdas, y grandes piedras (en costales) que ejercen el peso.



Imagen 10. Pre-prensado semi-industrial.

¹³ La sal es un mineral que se emplea en la elaboración de casi todos los quesos. La concentración de sal resultante o la sal en el contenido de humedad, da lugar al ambiente químico de la superficie y del cuerpo del queso. Esto influye en la calidad y la seguridad para consumir este tipo de alimentos (Kindstedt, 2016).



Imagen 11. Pre-prensado campesino.

En el pre-prensado los productores dan un tratamiento particular al queso según la época del año. Como me explicó don Germán, productor semi-industrial, en la temporada de invierno suelen sacar mayor suero porque para esta época sufren problemas con hongos. En las cavas se abren las ventanas y se ponen ventiladores para eliminar la humedad. En verano no se le saca tanto suero al queso para reducir las pérdidas que tienen por el tiempo de sequía y las cavas suelen mantenerse cerradas. También se vierte agua en el piso para proporcionar humedad al recinto.

Al día siguiente, la cuajada ya sólida y compacta, se remueve de los moldes para comenzar el proceso de maduración que distingue al Queso Paipa de otros quesos que siguen un proceso similar de elaboración. Los productores semi-industriales llevan el queso a cavas o cuartos donde la humedad relativa del lugar se trata de controlar por medio de deshumecedores y calentadores. Otros, los dejan en su casa en grandes y viejas zarandas de madera. En el caso campesino, sus productores ponen las ruedas de queso en repisas de guadua colgadas sobre las estufas de leña para que se ahúmen, o en repisas de madera muy cerca de los techos de las casas para que el calor no los “infle”, ni los animales se acerquen a ellos. Sin embargo, en algunas ocasiones durante el “curado” —en esto coincidían varias personas con

las que hablé— a los quesos les salían ampollas, se “chiteaban” o “costreaban” —les salen grietas— o se inflaban, lo que se asocia con descuidos en alguna etapa del proceso.



Imagen 12. Estas imágenes corresponden a cavas de productores semi-industriales.



Imagen 13. Imagen correspondiente al método campesino de maduración.

Los productores de Queso Paipa que conocí necesitan mantener un tipo de *forma* —unas propiedades organolépticas— del queso, ya que los intermediarios y comensales les exigen cierta apariencia estética, sabor, olor y textura reconocible. También requieren que el

queso tenga una *consistencia*¹⁴ —la integridad material del queso, que no se fermente antes de tiempo— puesto que algunos de estos intermediarios o compradores, antes de ofrecer el queso a la venta, lo siguen madurando por su cuenta. Como dijo doña Carmen en Sotaquirá, “tiene que estar pilas”¹⁵ para que al queso no le pase nada.

Para las productoras campesinas, al igual que para los productores semi-industriales, el trabajo que realizan con la ecología del queso es algo así como una *manufactura del riesgo* (*workmanship of risk*). Paxson (2016) retoma tal expresión de Pye (1968), para referirse al riesgo inminente a lo largo de la manufactura artesanal que puede surgir del error de quien lo elabora o de las fluctuaciones de la materia prima, evitarlo depende de las habilidades y destrezas del productor para actuar en estas circunstancias contingentes en aras de lograr, en la medida de lo posible, cualidades materiales y estéticas consistentes.

De hecho, los queseros conocen la ecología del queso y gracias a esta experiencia desarrollan un conocimiento que implica aproximarse al producto y comprenderlo desde variables multi-sensoriales. Es parte de un ejercicio de observación reflexivo que si bien no significa llevar registros detallados de cómo varían constantemente los quesos, sí implica una *habilidad intuitiva* (Paxson, 2010b) para interpretar unas condiciones observables como guía de la práctica contingente. El Queso Paipa, entonces, es el resultado de una relación ecológico-cultural por los procesos imbricados en su producción. Es decir, de la interacción con ingredientes como sal, enzimas o cultivos de bacterias; de su relación con variables como el aire, humedad y temperatura del ambiente en que es producido; y de los conocimientos incorporados de sus productores al trabajar con la materialidad dinámica y heterogénea. Esta misma relación entre ecología y cultura fue la que justificó el otorgamiento de la DO, como lo veremos en el siguiente apartado.

Ensamblajes: quesos, denominación de origen y niveles de coordinación entre lo local y lo global.

El Paipa y la denominación de origen.

En Colombia, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) es la entidad responsable de proteger y otorgar autorizaciones de uso de la etiqueta de DO y el nombre del

¹⁴ Forma (*form*) y consistencia (*soundness*) son dos características con las que Paxson (2016) define el trabajo de los queseros de producciones artesanales en medio de una manufactura del riesgo (*workmanship of risk*).

¹⁵ Doña Carmen, productora campesina, entrevista realizada agosto de 2017.

lugar a quien lo solicite. La decisión de otorgar una DO a un producto y, por asociación, a su lugar de origen se basa en el vínculo entre estos dos. La vinculación de este enlace depende del *terroir* o, como lo define la antropóloga Amy Trubek (2008), *sabor del lugar (taste of place)*.

La SIC solicita a un grupo representativo de las personas vinculadas a la producción, quienes, organizados en un Consejo Regulador, definen las características de los procesos de producción, los materiales permitidos y las prácticas empleadas para así expedir el uso del sello a quién lo solicite. La relación entre el producto y el lugar de origen se basa en dos categorías principalmente: los factores naturales que, en el caso del Queso Paipa refieren a los diferentes ambientes que favorecen a cierto tipo de razas de ganado, a las distintas condiciones climáticas y geográficas que posibilitan el crecimiento de flora y forrajes —alimento de los animales—, y que se manifiestan en composiciones y sabores diversos en la leche. Los factores humanos tienen que ver con los conocimientos y experiencia al interactuar de manera dinámica con la ecología particular del queso.

Contrario a un documento rígido, la DO es flexible en la medida en que no define qué es o qué debe ser el Queso Paipa, sino que sugiere a los productores locales definir un proceso que sirva como referente del queso, que legitime y transmita el *sabor del lugar* a los consumidores. Para tal fin, en 2011 se creó la Asociación de productores de Queso Paipa de Paipa y Sotaquirá (Asoqueso Paipa), integrada por trece¹⁶ pequeños y medianos productores¹⁷ de Paipa y Sotaquirá. Ellos serían los encargados de la definición del proceso del queso y de mantener las normas de producción establecidas en la DO a escala local.

Sin embargo, ya que el Queso Paipa se caracteriza por su heterogeneidad y, según me explicó Leidy no hay una “definición clara de lo artesanal”¹⁸ este interrogante ha sido un tema de discusión entre los productores puesto que cada uno reclama sus quesos como los mejores. Es más, como lo expresaba don Manuel, productor de Asoqueso, la DO debería permitir una gama de posibilidades que involucre sabores diferentes: “que, dentro de un rango de estandarización, haya también la posibilidad de quesos que tienen carácter, que tienen personalidad”¹⁹ pero también el uso de ingredientes como ajo, orégano o pimienta roja para su diversificación. Señalaba también que, si bien los productores comparten la idea de guardar *la personalidad* de sus quesos, también coinciden en la importancia de buscar un marco de

¹⁶ La gobernación tiene un registro de 19 productores formales de Queso Paipa entre los municipios de Paipa y Sotaquirá.

¹⁷ Dos de las empresas que más elaboran Queso Paipa producen alrededor de 2500 y 3700 kilos mensuales, cada una. Esto equivale a una producción diaria de 250 libras aproximadamente.

¹⁸ Leidy, entrevista realizada septiembre de 2018.

¹⁹ Don Manuel, productor y miembro de Asoqueso, entrevista realizada mayo de 2017.

referencia que permita distinguir qué es un Queso Paipa de uno que no lo es. Este aspecto cobra mucha más relevancia en el contexto de la creciente comercialización y producción “ilegítima de queso”, como se refirieron don Andrés, un miembro de la Asociación, y don Sebastián, otro productor:

El consumidor tampoco sabe qué es el Paipa porque nadie es experto (...) el consumidor no sabe cuál es el Queso Paipa, cuál es el sabor realmente, cuál es la textura. Entonces lo que el consumidor espera, básicamente, es comprar el mismo queso que compró la vez pasada, o sea, que si compró uno y esta vez compró otro, pues que le sepa igual y eso se maneja con el tema de certificarlo bien²⁰.

Una parte sustancial de las discusiones sobre el proceso de ejecución de la DO se llevaron a cabo en el Comité Departamental Ovop. Este Comité surgió en el marco de la alianza JICA-Colombia para servir de instancia consultiva o coordinadora de políticas departamentales relacionadas con el movimiento Ovop y de este modo lograr el arraigo y continuidad del movimiento en el departamento (Decreto 001223 del 18 de Octubre de 2013)²¹. Por medio de la cooperación entre el Estado, la sociedad civil, autoridades públicas y actores privados, en el Comité se discuten y formulan políticas alrededor del Queso Paipa encaminadas a desarrollar recursos económicos, sociales y culturales. Ante la ausencia de un Consejo Regulador de la DO, el Comité ha jugado un papel importante en el proceso. Durante mi estancia en campo, en el Comité se debatieron y tomaron varias decisiones sobre los quesos “ilegítimos” o aquellos que se venden bajo el nombre Paipa, pero no son de la zona de origen, ni tienen el tiempo suficiente de maduración, no cuentan con registro sanitario y se venden a menor precio²².

Uno de los planes para generar desarrollo socioeconómico en Paipa y Sotaquirá es la instalación de una cava colectiva donde los productores de Queso Paipa maduren sus quesos, para lo cual estos deben estar estandarizados. Con este fin, en el 2017 la gobernación de

²⁰ Don Sebastian, productor y miembro de Asoqueso, reunión del Comité departamental Ovop realizada febrero de 2017

²¹ El comité se encuentra conformado por: el gobernador de Boyacá o su delegado; el Alcalde de Paipa y Sotaquirá o sus delegados; la Secretaría de Productividad, TIC y Gestión del Conocimiento del Departamento; la Secretaría de Cultura y Turismo del Departamento; el Departamento Administrativo de Planeación Nacional; la Secretaría de Fomento Agropecuario del Departamento; la Secretaría de Desarrollo Económico y Turismo del Municipio de Sotaquirá; la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Control del Medio Ambiente de Paipa; la Cámara de Comercio de Duitama; el líder de movimiento OVOP para la iniciativa del queso Paipa; la Asociación de Productores de Queso Paipa (Asoqueso); Agrolac; el SENA Regional Boyacá; un representante de las instituciones académicas del Departamento de Boyacá.

²² Un queso “informal” vale entre 6.000 y 7.000 pesos. Los quesos de los productores de Asoqueso oscilan entre 12.000 y 18.000 pesos.

Boyacá, que tiene la función de gestar el plan de desarrollo de Ovop, no solo solicitó la ayuda de un especialista en quesos maduros, el señor Scheenstra, sino la ayuda de otros expertos y científicos para que definieran unos parámetros claros sobre el Queso Paipa. Como se aprecia, la DO ha desencadenado el surgimiento de actores privados y públicos, normativas e ideas sobre lo que debe ser este queso y cómo regular un proceso artesanal colectivo y tradicional.

Con la intención de hacer que el Queso Paipa incorpore los dos aspectos de su *terroir* y desde allí poder regularlo, los productores se articulan con múltiples niveles de coordinación que también tienen en cuenta procesos productivos y de consumo globales: buenas prácticas expresadas en controles de calidad o rangos microbiológicos permitidos; exigencias de los consumidores que demandan productos higiénicos, consistentes y con distintivos del lugar de origen. Esto hace que las *ecologías de producción* del Queso Paipa se empiecen a reorganizar para hacer que el queso transite hacia un producto con DO que logre expresar las conexiones materiales y simbólicas de su *terroir*.

Si bien el tipo de producción *artesanal* asociada al *terroir* suele considerarse más natural y por lo tanto menos científica que sus homólogos industrializados, la literatura (especialmente Grasseni 2003; Heath y Meneley 2007; Tracy, 2014) destaca las contradicciones y complejidades evidentes una vez se reconoce que los productos artesanales también involucran aspectos técnicos en su producción y circulan en redes de consumo de carácter global. Así, la reinención del Queso Paipa se lleva a cabo en medio de las discusiones dentro del territorio de producción, pero también se anida en múltiples niveles de coordinación que involucra dimensiones tecnocientíficas de producción y consumo de carácter global.

Lo anterior deriva en la aplicación de conocimiento científico para justificar el *sabor del lugar* del Queso Paipa, pero también para estandarizar, garantizar la inocuidad y consistencia. En consecuencia, si bien el *terroir* parte de los factores naturales y humanos que interactúan de manera dinámica con una ecología particular a través del tiempo, me interesa argumentar que el *sabor del lugar* del Queso Paipa se imprime en el producto y en el lugar a través de las acciones de sus productores para cumplir con la *política de la reinención*, de manera que el queso esté acorde con los nuevos regímenes políticos, regulatorios y económicos (Jackson, 2013). Como muestro a continuación, el *sabor del lugar* del queso, antes que una categoría inherente a un lugar, es parte de un ensamblaje con componentes económicos, orgánicos, culturales y normativos, donde interactúan redes de actores diversos y con intereses distintos con respecto al queso, su producción y regulación.

Materialidades orgánicas y reglamentación sanitaria

La mañana del 30 de mayo de 2017, fui a la plaza de mercado de Paipa y compré un Queso Paipa. La tarde de ese mismo día, aproveché para hablar con Diego, el estudiante doctoral en ciencias animales que desea encontrar el perfil sensorial y microbiológico del Queso Paipa. Si bien su propuesta es académica, su trabajo de investigación también está dirigido a encontrar un estándar del queso que sirva a los productores semi-industriales. Nos encontramos y fuimos a tomar café a una tienda reconocida por vender productos típicos de la zona. Después de que nos ubicamos en una mesa, le mostré el queso que había comprado en el mercado. Quería saber qué le parecía.

Diego lo observó, lo olió y mencionó que no tenía más de dos días de maduración, pero parecía ser un buen queso por su olor. Me aconsejó que lo pusiera a madurar. Después de que terminamos el café, seguía intrigada por las diferencias entre un queso “legítimo” de uno “ilegítimo”. Diego, se acercó al stand de la tienda donde se exhibían los quesos de varios productores y le pidió el favor a la vendedora que nos mostrara uno de los quesos que se encontraba destapado. Diego señaló la corteza del queso y me explicó que en su grosor se reflejaba su tiempo de maduración. También me pidió que lo oliera: “huele un poco ácido, pero no agrio”. Después de esta lección, nuevamente saqué el queso que había comprado y lo comparé con el que observábamos. Al sacar mi queso, la vendedora se escandalizó y afirmó que eso no era Queso Paipa. Contrario a la sugerencia de Diego, mencionó que el queso no me iba a madurar. Frente a la reacción de la señora, Diego me dijo que había comprado un queso campesino prensado²³. Confundida le dije que no era un queso campesino, sino Paipa. Él, entre risas, me respondió que me habían timado. Entonces, ¿cuál es la diferencia entre el uno y el otro?, le pregunté. Me respondió que no estaba maduro: “el Queso Paipa es un queso maduro”. Seguí insistiendo, “¿si pongo a madurar este queso sería Queso Paipa?”. Diego me respondió que podría ser pero que precisamente esas diferencias eran las que tendrían que entrar a resolverse y definirse objetivamente ya que el conocimiento empírico no era suficiente para identificar un Queso Paipa en el marco de la DO.

Como consumidora, yo no conocía las diferencias entre un Queso Paipa y uno campesino. Diego, como técnico, tampoco tenía muy clara esta diferencia. La vendedora, tiempo después que volví a hablar con ella, señalaba que el Queso Paipa auténtico se conocía por su criterio de maduración. Esta experiencia resalta la importancia de contar con criterios

²³ Se entiende por queso campesino prensado un queso fresco que pasa por la prensa pero que no se desuera suficiente para soportar un proceso de maduración. Este queso se diferencia del Queso Paipa elaborado por campesinos.

objetivos para determinar y hacer explícito el vínculo entre el producto y su *terroir*. Esta tensión también era señalada por los productores de queso en las reuniones. Don Manuel mencionó: “no tenemos autoridad para decir ‘esto es pirata, esto es contrabando’. Es pirata, pero ¿con relación a qué queso es pirata?”²⁴ En este escenario un tanto nebuloso, comerciantes, productores y técnicos, se remitían a la reglamentación sanitaria como derrotero para caracterizar el producto como auténtico o no, dependiendo de si cumplía con los requisitos de control de calidad que imponen las entidades de salud.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, es la institución del Estado colombiano a cargo del control de la calidad de los alimentos. En los últimos años las normas de inocuidad se han incrementado con la firma de acuerdos de libre comercio, en especial con los Estados Unidos y la Unión Europea que tienen estándares más estrictos para la importación de alimentos y materias primas. Los nuevos requisitos, entre los que se destacan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)²⁵, buscan reducir el riesgo de contaminación mediante una producción uniforme y controlada para garantizar la calidad. Si bien antes de la DO del Queso Paipa, existían controles y registros del Invima para la fabricación del queso, desde la DO se reactivaron interrogantes previos sobre cómo regular la materialidad orgánica del queso en condiciones de producción artesanales. Es más, los argumentos de productores semi-industriales y técnicos sobre *la calidad* del producto y la higiene subrayan que la ecología del queso, “su naturalidad”, puede y debe ser asegurada y controlada. Es más, los productores de Asoqueso —para quienes la inocuidad es un valor agregado y tienen capital económico para expedir el registro sanitario— acatan las recomendaciones del Invima pero también las discuten.

El suministro seguro de alimentos es un deber del Estado. Las autoridades sanitarias tienen la responsabilidad de responder al derecho y las expectativas de los ciudadanos de consumir alimentos inocuos a través de regulaciones sobre las prácticas de manejo de la materialidad del queso y la leche. El Ministerio de Salud y Protección Social colombiano define la leche cruda como aquella que no ha sido sometida a ningún tipo de terminación ni higienización (Decreto 616 de 2006) y para su comercialización exige que la materia prima

²⁴Don Manuel, productor de queso, reunión del Comité departamental Ovop realizada febrero de 2017.

²⁵ La resolución 2674 de 2013 del Invima establece lo inocuo como “la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman”. Esta garantía recae en las Buenas Prácticas de Manufactura, los protocolos de desinfección y un diseño sanitario, definido como el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados al procesamiento de alimentos.

pase por procesos como la pasteurización, ultra-pasteurización o esterilización²⁶ con el fin de eliminar microorganismos nocivos para la salud como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp* y *Listeria monocytogenes* que pueden surgir durante y después del ordeño y en el procesamiento.

La pasteurización es un método que implica un contraste de temperaturas y tiempos, y es utilizado por la industria puesto que al manejar grandes volúmenes de leche de diferentes proveedores se aumenta el riesgo de que contenga microorganismos patógenos. Al eliminar la microflora microbiológica, la pasteurización también garantiza la homogeneización y previsibilidad de la materia prima. En otras palabras, la pasteurización, civiliza, subordina y domina la leche cruda convirtiéndola en un producto seguro y adecuado para el consumo humano (Paxson, 2010b). Puesto que la leche ha sido uno de los productos de más alta industrialización se considera que para garantizar un consumo seguro de esta sustancia, se requiere un proceso de pasteurización que controle la ecología microbiológica de la leche y erradique los contaminantes microbianos que pueda tener.

En función de esta exigencia sanitaria, la Resolución Número 2310 de 1986 del Ministerio de Salud que regula la producción de queso, caracteriza los quesos según el proceso de producción y el nivel de humedad y grasa²⁷, y los clasifica en quesos blandos, semiduros y duros. Dependiendo del proceso, los quesos se dividen en frescos, semimaduros y maduros. Los frescos se definen por su falta de maduración y suelen tener sabores suaves y lácteos al igual que texturas húmedas, como la cuajada, el campesino, doble crema y costeño. Los semimaduros se caracterizan por pasar por unos procesos de higienización²⁸ y, después de su fabricación, mantener un mínimo de 10 días en maduración. Finalmente, los maduros son una excepción a la regla de la pasteurización y se definen como:

El producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Cuando el queso se elabora a partir de

²⁶ A través del decreto 616 de febrero de 2006 se prohibió la venta directa de leche cruda al consumidor. Sin embargo, actualmente se debate si debe pasar por un proceso de pasteurización o no para su venta. El decreto 1880 de mayo de 2011 señala entre los requisitos para la comercialización de leche cruda la condición de rigurosos estándares de higiene y sanidad animal que garantice la inocuidad de esta sustancia.

²⁷ El contenido de grasa tiene efectos significativos en el rendimiento del queso, textura, sabor y aroma.

²⁸ En la Resolución No. 02310 de 1986 del Ministerio de Salud se denomina como producto higienizado: “aquel que ha sido sometido a un proceso físico como pasteurización, ultra pasteurización u otro, con el objeto de reducir al mínimo los posibles peligros para la salud, derivados de microorganismos.” (pág.1)

leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días (Resolución Número 02310 de 1986).

Los 30 días son una medida para la reducción de los patógenos. Según la reglamentación, el recuento de microorganismos disminuye ya que conforme el queso pierde humedad, gana acidez, lo que hace que se convierta en un ambiente inhóspito para estos microorganismos indeseados. Si bien los productores consideran que la particularidad del Queso Paipa es su grado de maduración, la DO ha exacerbado la tensión sobre si es un queso semimaduro o maduro, categorías que tienen implicaciones diferentes.

Don Angulo fue uno de los primeros fundadores de una planta de producción de Queso Paipa en Paipa. Su hijo, don Germán, quién ahora está a cargo del negocio, me explicó que cuando comenzó a comercializar este alimento en grandes superficies, la autoridad sanitaria solicitaba contar con un registro sanitario para quesos frescos. Por este motivo, su Queso Paipa no lograba cumplir con los estándares microbiológicos del Invima puesto que no pasaban el recuento de mohos y levaduras²⁹: “y nunca iban a pasar porque a un queso maduro nunca se le hace recuentos de mohos y levaduras porque ese recuento siempre va a ser alto, mientras que en un queso fresco los recuentos de mohos y levaduras siempre van a ser bajitos”³⁰. A partir de la DO la gobernación, en alianza con el Invima, expidió registros sanitarios para que los productores se formalizaran en la asociación Asoqueso y comenzaran a clasificar su producto de acuerdo con las categorías del Invima: semimaduro o maduro. Esta medida es uno de los retos actuales ya que todos los productores tienen registros sanitarios con diferentes definiciones técnicas del producto, en algunos casos sus quesos están clasificados como frescos o semimaduros y otros como maduros.

En la resolución 70802 que establece la DO para el Queso Paipa, los productores de Asoqueso lo definieron como un producto semi-maduro y semi-duro. El razonamiento era que llevar la maduración a 30 días, en las condiciones en que lo hacen los productores semi-

²⁹ Los hongos y levaduras se encuentran comúnmente en la superficie o en el interior de los quesos maduros. Desempeñan diversas funciones en la producción de queso: ayudan en el desarrollo de sabores y texturas particulares y contribuyen a la protección contra contaminantes no deseados. Por su importancia sensorial se emplean en la fabricación de quesos como el azul cuyas vetas azules responden al uso de la variedad *Penicillium roqueforti* (Wolfe, 2016). En Colombia no está establecido qué tipo de mohos y levaduras le aportan sabor a cada queso. Por este motivo, en quesos maduros no se hace recuento de mohos y levaduras.

³⁰ Don Germán, productor de queso, entrevista realizada septiembre de 2017.

industriales (en ambientes abiertos y por recirculación de aire natural³¹) representa pérdidas en el rendimiento del queso ya que pierde volumen y cambia de *forma*; en algunas ocasiones la costra se agrieta y se abre. En opinión de varios productores: “(...) va a quedar muy seco. Eso implica, relativamente, el cambio sensorial, no va a quedar así gomoso, suavcito, como se saca, no. Va a quedar más seco, como un estilo parmesano y ese queso no lo recibe el cliente”³². Al perder demasiada humedad, el queso cambia su designación técnica de semiduro a duro. En palabras de don Sergio, productor de Queso Paipa, “ese queso [se refiere al Paipa] vive saltando de una categoría a otra”³³.

Además, a los 30 días³⁴ que establece la reglamentación (particularmente en invierno cuando los niveles de humedad son más altos) los productores semi-industriales observan el crecimiento de hongos rojos y negros nocivos para los consumidores. Por esta razón, algunos consideran que su producto cumple con las condiciones de un queso semi-maduro porque a los 21 días de maduración logra una determinada *forma y consistencia*, y no representa riesgo para la salud del consumidor. Sin embargo, la reglamentación sanitaria señala que de ser un queso semi-maduro, debe pasar por un proceso de pasteurización para controlar el crecimiento de microorganismos patógenos. El desafío para los productores es elaborar un queso de treinta días para cumplir con la reglamentación de inocuidad pero con la humedad de un queso de quince días que cumpla con el gusto del cliente. En este caso, para los productores lo que está en juego en la *manufactura del riesgo* son tanto la calidad de la consistencia como la forma del producto artesanal cuando es evaluado en el mercado por los consumidores y por las disposiciones de la reglamentación sanitaria (Paxson, 2016).

¿Qué tanto garantiza la pasteurización la inocuidad del Queso Paipa? Esta es una pregunta que discuten los productores semi-industriales pues la pasteurización no garantiza la inocuidad del producto. Un estudio realizado por la Universidad de Córdoba (Colombia) en muestras de leche pasteurizada y distribuida por marcas nacionales y extranjeras, determinó que la pasteurización no asegura la inocuidad de esta sustancia (Noticias Caracol, 2018). Esto

³¹ Se refiere a la entrada de aire que circula de manera natural en la cava y que influye en la maduración de los quesos. Por esta razón, muchas plantas tienen ventanas con rendijas.

³² Don Andrés, productor de queso, entrevista realizada mayo de 2017.

³³ Don Sergio, productor de queso, entrevista realizada mayo de 2017.

³⁴ Este concepto cambia según la reglamentación de los países. Por ejemplo, en Estados Unidos, según la FDA, el tiempo para garantizar la inocuidad de este tipo de alimentos a través del método de la maduración no puede ser inferior a los 60 días. Sin embargo, algunos productores artesanales interpelean esta disposición al argumentar que dicha regla estandarizada no cumple su propósito con quesos como el Camembert cuya acidez disminuye a medida que el queso aumenta sus días de maduración convirtiéndose en un ambiente idóneo para los organismos patógenos que la FDA trata de regular.

es algo que también ha identificado la microbióloga Catherine Donnelly (2005) quien argumenta que la pasteurización puede aumentar la susceptibilidad del queso a patógenos que pueden surgir en la etapa de postprocesamiento. La flora microbiológica de la leche (microbiota) no solo influye en las particularidades de los quesos, sino que hace las veces de una especie de barrera contra organismos patógenos. Cuando se *desnaturaliza* la materia prima con algún método de pasteurización, queda completamente desprovista de microorganismos que puedan reaccionar ante el incremento de bacterias patógenas. Si se decide pasteurizar, los productores semi-industriales tendrían que identificar los microorganismos que componen la ecología del queso y aislar aquellas bacterias, hongos y levaduras que contribuyen a su sabor particular, para recultivarlas en la leche pasteurizada. Además, deben implementar controles sumamente rigurosos durante cada etapa del proceso de producción del Queso Paipa, e incluso después de que el producto es elaborado para evitar contaminación de postprocesamiento. Este proceso, a primera vista, resulta paradójico ya que pone en entredicho la *artesanalidad* del proceso del queso, que es uno de sus rasgos y valores distintivos.

Los productores semi-industriales no se oponen a la regulación sanitaria porque entienden los beneficios de esta normatividad en la ampliación de las posibilidades de comercialización del queso, pero sí discuten la forma en que estas regulaciones uniformes —diseñadas para escalas y métodos industriales—, ponen en entredicho la confección artesanal y, en últimas, al Queso Paipa. Como me dieron a entender algunos de ellos, *la artesanalidad* está precisamente en trabajar con la leche cruda. El clima y el suelo crean pastos distintivos que generan componentes en los sabores de la leche y que se reflejan en sus quesos. Además, en las instalaciones donde se elaboran hay microorganismos que influyen en cada queso. Estos dos factores expresan la *calidad del sabor del lugar* y responden a tendencias a escala global que abogan por la fermentación y sus beneficios nutricionales y gustativos. La leche cruda, el conocimiento tradicional y las técnicas de elaboración, no solo contribuyen al valor diferencial del queso, sino que fueron criterios que se tuvieron en cuenta a la hora de otorgar de la DO. Así, en el Queso Paipa intervienen métodos tradicionales, técnicas industriales, ecologías heterogéneas, además de las exigencias de los consumidores que demandan productos higiénicos y con distintivos de la localidad, especialmente quienes buscan productos asociados con “distinción” de clase y refinamiento del gusto (Bourdieu, 1984 en Besky, 2014).

Al respecto de la relación entre los productores, la DO y el Invima, y las tensiones que se derivan de producir lo local de manera estándar, debo mencionar lo siguiente: la DO no es la norma que define el estándar del queso, y precisamente, debido a la falta de un modelo o estándar, las normas sanitarias del Invima —los rangos de unidades de microorganismos

permitidos y la definición técnica de los quesos— terminan siendo los criterios con los que se guían los productores para crear los referentes del Queso Paipa. La discusión de los productores semi-industriales con el Invima revela cómo ambos actores se mueven en marcos de significación diferentes. Los productores, a diferencia del Invima, no solo se preocupan por la inocuidad sino por las propiedades organolépticas y la apariencia estética de sus quesos que “certifican” el origen, autenticidad y calidad del Queso Paipa con DO y protegen su *terroir*.

No obstante, en un contexto de prácticas de estandarización y regulación tecnocientífica desplegadas por una multiplicidad de agentes, los actores de Paipa y Sotaquirá también desarrollan estrategias a escala local para mediar las tensiones o conexiones con las prácticas gustativas y tecnocientíficas de carácter global. A continuación muestro que la forma en que los productores de Asoqueso readecuan lo *artesanal*, ilustra las respuestas a la intersección entre conocimiento local, práctica científica y la estandarización que estimula la DO.

“¿Científicamente a qué va a saber el Queso Paipa y cómo lo vamos a construir”: Quesos, prácticas y ciencia en la readecuación de la artesanidad del Paipa

En la actualidad y tradicionalmente el Queso Paipa se realiza con leche cruda. Es por esta razón que algunos productores semi-industriales desean conocer su microbiota para cultivarla de tal forma que les posibilite un mejor manejo de la ecología del queso. Pero “conocer [el queso] para saber manejarlo”³⁵, como se refirió don Sergio, y llegar a nuevas descripciones que incorporen los factores naturales y humanos de su *terroir* y ajustarse a la reglamentación sanitaria, implica racionalizar su producción. Es decir, aproximarse al queso desde una comprensión científica de las propiedades bioquímicas de su ecosistema: qué microorganismos componen el queso e influyen en sus características organolépticas. Con este propósito la gobernación de Boyacá, con la asesoría de un estudiante doctoral en ciencias animales, adelanta un estudio para analizar la secuencia de las cadenas genéticas (ADN) del Queso Paipa.

El estudio consiste en la recolección, clasificación y jerarquización de los microorganismos para aislar los “buenos” de los “malos” y poder definir de qué forma se debe manejar el ecosistema del Queso Paipa a medida que ingresa a canales de distribución más amplios. Igualmente, busca conocer los microorganismos para controlar e, incluso eliminar, aquellas bacterias que puedan incidir en un sabor perjudicial para el queso. Finalmente, el estudio tiene el propósito de establecer criterios de diferenciación para proteger la calidad y

³⁵ Don Sergio, productor de Asoqueso, entrevista septiembre 2017.

prestigio del queso al objetivar su *terroir*. Es decir, hacer explícito el vínculo entre el producto y su lugar de origen fuera de las definiciones subjetivas de los productores. Sin embargo, la idea no es transformar el *sabor de lugar* del Queso Paipa sino identificar el vínculo entre el producto y el *terroir* para que sea científicamente demostrable en términos de composición microbiológica y química. Es decir, contar información que legitime la protección de la DO. Así lo explicó Diego en una reunión del Comité Ovop con los productores de Queso Paipa:

Una DO, para que nos contextualicemos, funciona como una patente. Es un derecho de propiedad intelectual, entonces, la única forma de proteger las patentes es demostrar que eso es único, y para poderlo demostrar se necesita laboratorios. Entonces, generalmente tienen que demostrar que la leche es de acá, que los animales son alimentados así, que el queso es producido así, que sale con x características. Para eso se necesitan las construcciones en laboratorio o por lo menos la articulación con laboratorios especializados para la caracterización sensorial que no violente el producto (...) Yo sé que la discusión de si pasteurizo o no pasteurizo ha estado en boga con el Queso Paipa todo el tiempo. Pero no podemos entrar a decir si sí o no porque eso es una tradición. Entonces, toda la línea de investigación que se hace con un queso de origen va más allá de solamente el producto. Hay que entenderlo como un todo realmente. Hay que describir su parte sensorial y luego las características fisicoquímicas, microbiológicas y los factores naturales y humanos que están relacionadas con las formas de producción³⁶

El recuento de estas bacterias tiene en cuenta la reglamentación sanitaria que, a su vez, guarda coherencia con las exigencias de los países con los que Colombia mantiene acuerdos comerciales respecto a temas de inocuidad y calidad³⁷ (López, 2013). Como lo expresó Diego, “un análisis microbiológico puede tumbar una DO. Lo puede hacer por inocuidad”³⁸.

Realicé mi trabajo de campo durante el 2017 pero en el 2018 regresé a Paipa para conocer en qué iba la investigación de Diego y, en general, qué pasaba con los productores y el queso. Como me comentó un productor, las alternativas estaban entre pasteurizar o llevar un control detallado de la producción. La pasteurización se pensaba como una opción para los productores semi-industriales que producen volúmenes más grandes y que desean seguir aumentándolos ante la creciente demanda de Queso Paipa. Este método también posibilitaría

³⁶ Diego, estudiante doctoral, reunión Comité Ovop con productores de Queso Paipa octubre 2017.

³⁷ También guarda coherencia con el Codex Alimentarius, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) (López, 2013).

³⁸ Diego, estudiante doctoral, reunión Comité Ovop con productores de Queso Paipa octubre 2017.

reducir el tiempo de maduración, aspecto que interesa a muchos productores ya que el tiempo en cava representa una *caja muerta* por la falta de ingreso durante este periodo.

Sin embargo, hay quienes desean continuar elaborando el queso con leche cruda. Por este motivo otra opción es aquella planteada durante la socialización de los resultados del señor Scheenstra. Allí se recomendaba a los productores guiarse por el proceso de producción de la empresa con mayores volúmenes de Queso Paipa —a quién el experto holandés asesoró—. Dicha empresa se instaló en el vecino municipio de Sotaquirá en el 2017 y tiene procesos tecnificados y estandarizados. La ingeniera de alimentos que la asesora mencionó, en una reunión del Comité donde se encontraba gran parte de los productores semi-industriales, que en sus procesos monitorean cuidadosamente cada una de las variables: la temperatura de la leche cuando se le adiciona el cuajo, el tiempo en que se debe cortar la cuajada después de que cuaja, el tipo de corte que se le realiza a la cuajada, el nivel de acidez (ph) del queso durante todas las fases de cuajado, amasado, desuerado, prensado y madurado. También pesan la sal en una báscula calibrada destinada exclusivamente para ese propósito, llevan un registro minucioso de las temperaturas y humedades de la cava, y pesan el queso para analizar sus cambios en medio de las variables de cada día. Todos estos registros van acompañados de tecnologías: herramientas para medir niveles de grasa y proteína y prensas cuya presión se calibra dependiendo de las cualidades de la cuajada día tras día. Además, llevan el queso a cavas herméticas con ambientes regulados, previa nivelación de la materialidad del queso para no tener evoluciones diferentes durante la maduración. Su cava tiene luz ultravioleta para filtrar el aire que ingresa y así eliminar posibles patógenos.

En este contexto el significado de lo *artesanal* cobra un sentido particular. Como señalé en párrafos anteriores, la producción artesanal de queso se opone simbólicamente a la producción industrial en cuanto a los conocimientos tradicionales y métodos empleados en su elaboración, y en la materia prima de la que parte. Mientras que la producción industrial prioriza la consistencia con métodos como la pasteurización, los productores semi-industriales o campesinos del Queso Paipa trabajan en la química de la leche a partir del conocimiento empírico y cotidiano que han desarrollado sobre el comportamiento de la materia prima en situaciones contingentes. Sin embargo, la articulación de actores y procesos que desencadena la DO hace de la división industrial/artesanal algo mucho más complejo y ambivalente de lo que se presenta.

Como lo expuse, los productores de Asoqueso están readecuando tradiciones artesanales de producción con nuevas tecnologías —utensilios para medir porcentajes de grasa y ph o la pasteurización— en aras de mejorar su competitividad al lograr procesos más

homogéneos y rentables, y cumplir con la reglamentación sanitaria. Igualmente, los técnicos y la gobernación tienen la intención de adecuar el queso a estándares globales de buenas prácticas tales como los controles de calidad o rangos microbiológicos permitidos. Intentan regular *la artesanidad* de este producto desde la reglamentación sanitaria cuando los microorganismos son el factor que da el sabor distintivo al Queso Paipa. Esta es una *artesanidad* definida en función de la higiene, de criterios de sanidad que los consumidores puedan reconocer. Asimismo se asienta en la importancia que tiene para los productores avalar la calidad de sus quesos por medio de la relación simbólica entre una ecología y cultura imbricada en su producción que legitima el queso como un producto “auténtico” y justifican la DO. En consecuencia, son aspectos que se enmarcan en las conexiones entre lo local y lo global y las tensiones que suscita.

La comercialización de productos valorados como “artesanales” se imbrica de diversas maneras con procesos de producción industrial global como pruebas científicas estandarizadas. De hecho, la readecuación de *lo artesanal*, siguiendo lo propuesto por Heath y Meneley (2007) posibilita entrever cómo los discursos de *artesanía* y *tecnociencia* se encuentran en interacción dinámica como estrategias legitimadoras para establecer prácticas de distinción en la producción, el consumo y la circulación del producto. Los productores locales de Queso Paipa, como se puede observar, necesitan de la ciencia como una estrategia legitimadora para determinar el vínculo entre el producto y *el terroir* y acceder a mercados de nicho, lograr posiciones ventajosas en la competencia y mejores precios de venta en los productos. La ciencia y el conocimiento tecnocientífico, de esta manera, son usados por los productores de Asoqueso como un medio de apoyo y defensa.

Si bien los productores no han decidido si se irán por el camino de la pasteurización, de la leche cruda o aceptarán las dos opciones frente a la DO. Lo interesante es observar cómo en este contexto de discusiones móviles e inacabadas, el sentido de *la artesanidad* del producto, de sus procesos de producción y, de la misma DO, es construido por los productores con el fin de maniobrar y forjar opciones en un contexto de condiciones económicas y reglamentarias cambiantes. Estas discusiones a su vez visibilizan el ensamblaje que desencadena la certificación: la articulación del conocimiento técnico y el conocimiento incorporado además de la participación de actores e instituciones que discuten cuáles deben ser las relaciones que los productores deben tener con los microorganismos del queso y qué procesos definirán su *artesanidad* en el marco de la DO.

Los avances tecnológicos, entonces, hacen posible que el producto objetivice y transmita su *terroir* en el marco de la DO. La ciencia también es una herramienta para buscar

métodos alternos de inocuidad. De hecho, el cruce entre artesanidad y tecnología también arroja luces sobre cómo la leche cruda, en caso del Queso Paipa, termina siendo especialmente apta para los productores semi-industriales, por contar con mejores condiciones logísticas, de infraestructura y de formación profesional para su manejo.

No obstante, se podría pensar que estas mismas intervenciones perjudican las cualidades basadas en el lugar que se intentan capturar. De hecho, esta es la apreciación de algunos actores locales. Apreciación que también compartí, pero que fue cambiando en la medida que noté que la tensión entre tradición y modernidad es resuelta por Asoqueso al elaborar conexiones narrativas y visuales entre paisajes, tradición y artefactos de producción. En el proceso de definir el Queso Paipa, lo tecnocientífico se entrelaza con narrativas de distinción que los productores de Asoqueso subrayan como culturales y tradicionales, y que representan al Queso Paipa como un producto “auténtico” e inmutable en el tiempo. Son narrativas utilizadas para diferenciar lo artesanal de lo industrial y reafirmar el sabor del lugar, como muestro en el siguiente apartado.

Poéticas de autenticidad del Queso Paipa

La tradición y la autenticidad de los productos locales han sido parte de una construcción legal y del mercado. Para el historiador Kolleen Guy (2011), la promoción de los productos con *terroir* ha sido un proceso donde los productores convencen a los consumidores de pensar el producto más allá de un simple objeto de consumo. El vino, en el caso de Francia, se ancló a una experiencia estética de la vida rural y del patrimonio regional; una experiencia que encapsulaba la imagen de la Francia rural, en un pasado atemporal, eterno e imaginario, al igual que en una realidad sin conflictos. En el caso del Queso Paipa esto pasa por un proceso donde, mediante campañas y eventos publicitarios, se visibiliza material y narrativamente una conexión entre las personas que elaboran el producto y su entorno —aspectos que lo convierten en un producto único e inimitable, es decir, auténtico—.

En junio del 2018 observé aspectos de este proceso cuando asistí a una presentación del Queso Paipa en las instalaciones del Servicio Nacional de Aprendizaje, Sena, que hacía parte de las estrategias vinculadas a la campaña de posicionamiento del Queso Paipa en el mercado. Esta era una iniciativa de Ovop y la gobernación de Boyacá dirigida a que el consumidor identificara el auténtico Queso Paipa y a fomentar su consumo en un país con un gusto por los

quesos frescos³⁹. En la campaña participaron miembros de Asoqueso y Agrolac. Don Raúl, miembro de una de las organizaciones, explicaba el *terroir* del Queso Paipa así:

Cuando nos llevamos un pedacito de queso al paladar, *degustamos tradición, saberes, historia y microclima*. El sulfato, el fosfato que proporcionan las aguas termales, regados por los terrenos del valle. Pastos como el kikuyo y pastos rupestres propios de la zona que le dan las características a la leche con la que elaboramos el Queso Paipa⁴⁰. (Énfasis añadido).

Don Raúl invitaba a los presentes a degustar el Queso Paipa en una tabla de quesos o con bebidas y alimentos que potenciaran su sabor como vinos secos o jamones curados al estilo europeo. Resaltaba que había que cambiar la mentalidad donde se comía el queso a la manera tradicional con bocadillo o chocolate pues esto impedía que se disfrutaran sus sabores. Además hacía recomendaciones para el cuidado del queso durante el tiempo de consumo e indicaba que se debía dejar en un ambiente alejado de la humedad y del calor. No era recomendable almacenarlo en la nevera. Al igual que los “mejores vinos”, cuando se sacaba el queso de su empaque, por lo general al vacío, era importante dejarlo respirar y posteriormente degustar todo su sabor. Como lo muestra Besky (2014), en sus análisis del té Darjeeling, las estrategias de mercadeo de los productos con *terroir*, son pedagógicas e instructivas en lo que respecta a las maneras de conservarlos, pero también en los modos correctos de disfrutar los alimentos como productos distinguidos. Los microempresarios del Queso Paipa, entonces, desarrollan estrategias pedagógicas para que el consumidor comprenda el producto, lo valore de maneras diferentes y establezca una relación distinta con él. Es decir, que los consumidores se familiaricen con el queso, sus particularidades organolépticas y posibilidades culinarias, y estén dispuesto a pagar un valor diferencial por ello.

Lo anterior es un reflejo de cómo el consumo y la producción son mutuamente constitutivos, como el Queso Paipa (con DO) y los consumidores se co-construyen. De una parte, las distinciones geográficas contribuyen a la distinción de clase y refinamiento de ciertas personas que consumen este tipo de alimentos. De otra, este tipo de certificaciones emergen de y responden a los deseos de los consumidores que demandan esquemas alternos a un sistema

³⁹ Según la Unidad de Seguimiento de Precios del Ministerio de Agricultura, en Colombia predomina la preferencia por los quesos frescos —como el campesino o el doble crema— siendo este último el producto lácteo de mayor demanda, con una tasa anual promedio de crecimiento del 3,9% (Grupo Éxito, 2018).

⁴⁰ Don Raúl, productor y miembro de Asoqueso, presentación realizada en instalaciones del Sena octubre 2018.

alimentario global agro-industrializado que no visibiliza a las personas o las condiciones de elaboración de los productos.

Los alimentos con *terroir* encarnan las conexiones con el lugar y la tradición, que se vuelven importantes en su producción y consumo (Barhman, 2003). Cristina Grasseni (2003) en su etnografía del queso Taleggio en las montañas de Bergamo (Italia), muestra cómo la comercialización de este producto se articula a la venta de un paisaje a través del uso de imágenes románticas de montañas y graneros que transmiten la idea de que al comprar el queso se fomenta la continuación de las prácticas tradicionales de elaboración y la preservación del paisaje y sus habitantes. Al igual que con otros productos (Besky, 2013; Guntra, 2014) las narraciones transmiten la ilusión de que estamos consumiendo un alimento de un sistema de producción único y tradicional que sobrevive en una creciente ola de alimentos producidos industrialmente.

Grasseni propone el concepto de *poéticas de autenticidad* para referirse a las estrategias visuales y narrativas que representan la relación entre paisajes, tradición y artefactos de producción. De manera similar, en el evento promocional del queso, don Raúl hacía referencia a *los saberes, tradición e historia* como parte de su sabor. Algunos microempresarios de Asoqueso además conservan las instalaciones donde sus antepasados elaboraron el queso, al igual que las prensas de piedra y madera con las que hacen demostraciones sobre cómo se hacía el queso antes. Durante estas explicaciones suelen mencionar las historias del origen de cada uno de sus procesos. Por ejemplo, mientras que un microempresario me contaba que la tradición de quesos venía de su bisabuela, cuya descendencia europea la hacía conocedora de los quesos maduros, otro me daba a conocer que el saber hacer venía de su padre quién desde pequeño había trabajado en fincas ganaderas y allí había aprendido a elaborar el Queso Paipa. Si bien ciertos aspectos de la producción han cambiado con el tiempo y a raíz de la DO, hacían énfasis en que el Queso Paipa seguía siendo el mismo que elaboraban sus antepasados ya que conservaban la misma receta y empleaban leche cruda. Los microempresarios de segunda o tercera generación representan esta tradición y deben protegerla para heredarla a sus hijo y nietos. Estos mensajes se reproducen al incluir rostros o siluetas de campesinos en paisajes prístinos en algunos de sus folletos promocionales.



Imagen 14. Campaña promocional “El origen del Queso Paipa, un producto que se abre paso en el mercado. Periódico El Tiempo (2018)

Asoqueso emplea imágenes y representaciones de *lo campesino*, para consolidar la *poética de autenticidad y tradición* asociada al saber hacer y al lugar, la calidad y la tradición, en medio de historias heterogéneas sobre su origen. El Queso Paipa ha gozado de una reputación especial por su condición de queso maduro, mucho antes que se le concediera la certificación. Esto hace parte de su carácter distintivo que lo diferencia de otros quesos con

métodos similares de producción. Bien fuera en conversaciones donde el tema central era el queso o en charlas esporádicas que tenía cuando comentaba en una tienda, en un restaurante o incluso un taxi que estaba realizando mi tesis sobre el queso —o que vivía en Paipa— surgían en las memorias de mis interlocutores recuerdos con el Queso Paipa. Particularmente, los nacidos en los sesentas o un poco después, recordaban a sus madres o a sus abuelas haciendo el queso para el consumo de la casa. Algunos recuerdan peleas con sus familiares por las tiras de queso que sobran al cortar los bordes que resultan al prensarlo. Las nacidas un poco antes de lo sesentas recuerdan que hacían el queso en determinadas épocas del año, particularmente en las épocas de lluvia cuando había abundante leche, y que lo consumían con chocolate o bocadillo. El queso era con gran incidencia una producción asociada a la esfera privada y doméstica, aunque con ello no desconozco la circulación que ha tenido en el comercio local durante largo tiempo.

De hecho, hay personas que cuentan que el queso adquirió su nombre porque Paipa era un punto de parada obligatorio para los transeúntes que se desplazaban de Bogotá hacia la costa, los llanos o Venezuela a mitad del siglo XIX. La historia del queso —según los testimonios de productores, vendedores y consumidores—, también habla de su comercialización informal en las plazas de mercado de Paipa y Sotaquirá así como las del 7 de Agosto, la Plaza España y el barrio Restrepo en Bogotá, al igual que en Corabastos, la mayor central de abastecimiento del país. En la década de 1970, con el inicio de las primeras plantas de producción de tipo semi-industrial y la articulación regional con una dinámica más amplia de modernización del país en el siglo XX, el queso Paipa empezó a ingresar en un comercio formal que implicó la expedición de Cámaras de Comercio y licencias de producción por parte de instituciones como la Secretaría de Salud de Boyacá.

En cuanto al origen: hay quienes dicen que surgió en Paipa cuando los campesinos llevaban al mercado el queso para comercializarlo y durante los largo recorridos el queso se empezó a madurar. Otros sugieren que se originó en el corregimiento de Palermo (Paipa) entre los padres dominicos quienes habían conseguido vacas “paturras” y maduraron el queso para que les aguantara. Los productores de Sotaquirá, a su vez, argumentan que el origen del queso está en la vereda de Avendaños. Contrario a las referencias de los paipanos, para el siglo XVIII, el actual Paipa era un pantano que hacía imposible la existencia de vacas para la fabricación del queso. Esta diversidad de historias ha implicado la negociación de variados recuerdos del pasado del Queso Paipa con el fin de vender el producto bajo una sola narrativa aún inacabada. Como se refería un productor de Queso “la idea es que todos converjamos en una historia para que no se cuenten diez historias, sino que todos nos aprendamos una historia. Es decir, la

historia la tenemos que construir hoy en día nosotros.”⁴¹ Además, el productor rural, encarnado en la figura del campesino boyacense, ocupa un lugar destacado como el factor humano que le da sabor, perdurabilidad y tradición al queso: la autenticidad asociada a sus condiciones materiales de producción y un modo de ser que representa la “verraquera” y “pujanza” de los boyacenses en su trabajo con la tierra y los animales.

Para Asoqueso, esta representación campesina, al igual que el paisaje rural, sirven de recurso retórico para mantener el valor simbólico de lo auténtico y tradicional frente a la reinención material del Queso Paipa. Es decir, las exigencias de innovación que demanda el mercado y de modernización e higiene que exige la reglamentación sanitaria. Igualmente, cumple con los principios de la DO alrededor de una identidad articulada a un espacio geográfico, herramientas, productos y prácticas específicas. En última instancia, esta serie de declaraciones ilustra como el producto (el queso), las personas (los campesinos) y el lugar (cielos azules y montañas prístinas sin polución), están entrelazados y se conectan con valores no económicos que tienen en cuenta los consumidores y soportan mediante la compra de un producto más costoso que el producido industrialmente.

Si bien estas *poéticas* se apoyan en la ecología del queso y en la instrumentalización de la identidad campesina para responder al marco normativo de la DO, también cobran sentido en la estrategia de desarrollo económico y social planteada por Ovop para vincular el queso con el turismo en Paipa y Sotaquirá. Cómo me explicó la funcionaria de Ovop, este movimiento había escogido el Queso Paipa entre 250 productos por el alcance de su cadena productiva y su carácter para transmitir una identidad. Ovop señala que la identidad y *la artesanidad* del queso se inscriben en el origen o la identidad cultural de los productores campesinos, la asociación con sus herramientas y prácticas de producción y sus estilos tradicionales de vida.

Lo campesino, entonces, se articula a un contexto de mercantilización e industrialización alimentaria que simplifica, homogeniza dietas y genera interrogantes sobre la sostenibilidad ambiental. En este sentido la DO construye narrativas de lo local y moviliza valores culturales asociados a la tradición y al paisaje como bienes de cambio dentro del mercado. Igualmente, se articula a otras políticas económicas, como las del turismo que ven en la cultura y la diversidad un recurso para el desarrollo económico y social (Comaroff y Comaroff 2009 en Chaves *et al.* 2018)

A modo de cierre de este capítulo me gustaría argumentar que aunque las intervenciones tecnocientíficas parecen ser “no auténticas” al momento de expresar el *sabor*

⁴¹ Don Camilo, productor de Asoqueso, reunión Comité Ovop marzo de 2017.

del lugar del Queso Paipa, el análisis de Paxson (2010a) sobre los productores de queso artesanal en los Estados Unidos sugiere que *el terroir* no es una categoría cerrada —en el sentido de que solo los lugares con el patrimonio o la geología adecuada pueden tener *terroir*— sino que es una categoría en construcción a través de rutinas, prácticas y la inversión de valores económicos y morales en el lugar. De tal suerte que la autenticidad de los espacios con *terroir*, retomando la propuesta de Grasseni (2003) y Tracy (2014), se basa en narrativas y asociaciones culturales basadas en nociones de tradicionalidad y conexiones naturales entre trabajadores, ecología y el producto. Además, *el terroir* se encuentra enraizado en prácticas gustativas y tecnocientíficas de carácter global.

Los microempresarios del Queso Paipa pueden afirmar que sus productos poseen cualidades deseables no sólo en función de ciertas cualidades inherentes al lugar y sus habitantes, sino también a través de procedimientos tecnocientíficos para garantizar un producto seguro y de *calidad* donde se incorporen los sentidos del lugar. De esta forma, los productores del Queso Paipa no rechazan los conocimientos tecnocientíficos, como a menudo ocurre cuando se invoca narrativamente el *terroir*⁴², sino que articulan la innovación con la tradición antes que pertenecer a un pasado campesino que difícilmente logra subsistir.

En este sentido, *el terroir* del Queso Paipa depende tanto de las *poéticas de autenticidad* como de la reinención tecnocientífica de sus *ecologías de producción* para permitir que los sentidos y sabores del lugar se trasladen al consumidor y la circulación comercial del producto con DO. En consecuencia, *el terroir* se constituye y redefine sobre la base de las tensiones entre lo que los actores locales consideran tradición y modernidad, heterogeneidad y estandarización, artesanidad e industrialización. De esta manera, “los productos localizados” surgen del *ensamblaje* de prácticas, actores, materialidades y narrativas que abogan por el carácter histórico del *terroir*.

Si bien la investigación de Diego y las paulatinas transformaciones en la *ecología de producción* el Queso Paipa, hacen parte de los requisitos sugeridos por la DO, la reinención del producto plantea la cuestión de qué actores en Paipa y Sotaquirá pueden participar en la toma de decisiones respecto a la organización y progresiva transformación de sus *ecologías de producción*. La DO se asume como un proceso que involucra la coordinación de los actores locales, pero en la práctica posibilita la confluencia de actores diversos —no solo locales—

⁴² El *terroir* parece sugerir una dicotomía entre tradicional y moderno, artesanal e industrial, pero esos opuestos son cada vez menos distantes y muchos productos con *terroir* son hechos de manera industrial.

que influyen en su administración y desde diferentes posiciones y en función de sus intereses particulares discuten y negocian cómo se debe regular el queso.

Capítulo II. La construcción del terroir del Queso Paipa: relaciones de poder, actores diversos y discusiones inacabadas

En este capítulo examino la manera como se construye la DO del Queso Paipa a partir de la participación de actores diversos (agentes estatales, ONG's, gremios etc.), que desde distintas posiciones e intereses particulares discuten y negocian cómo se debe regular el queso con DO. Esto no sólo complejiza la implementación de la certificación sino que en algunos casos limita la participación de actores, como los campesinos, que tienen menor capacidad de incidir en las discusiones sobre los criterios de *calidad* del queso y en la toma de decisiones sobre los beneficios derivados. Para desarrollar este argumento, en la primera sección del capítulo hago un breve contexto del marco normativo de la DO. Por medio de este entramado institucional me interesa dar cuenta las instancias nacionales y supraestatales a la que comparecen los Estados miembros para registrar, disputar o negociar la protección de la DO. Este proceso se acompaña de la construcción y legitimación del queso como un producto especial. En la segunda parte de esta primera sección, propongo que la DO es una forma de control y regulación que recae sobre el producto, su comercialización y los actores socioeconómicos que usan el sello. Me refiero a una forma de control por parte del Estado y de los productores de Asoqueso para impugnar las imitaciones del queso. También argumento que la regulación y legitimación del Queso Paipa como un producto especial, desencadena una dinámica de inclusión/ exclusión de los beneficios derivados de la certificación. En la tercera parte del capítulo, hago referencia al espacio para la resistencia de parte de los actores socioeconómicos y de poder que son marginados en el proceso de construcción de los productos con DO. En consecuencia, señalo que el *terroir* del Queso Paipa se construye en medio relaciones de poder entre actores sociales en posiciones diferenciadas y desiguales.

Certificación, regulación y legitimación del Queso Paipa como un producto especial

Marco legal de las DO

La Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) es la entidad colombiana responsable de proteger y sancionar las DO. El ordenamiento jurídico que aplica la SIC para las DO, se corresponde con la regulación de la propiedad industrial contenida en las Decisiones

de la Comunidad Andina de Naciones, a la que pertenece Colombia, especialmente en la Decisión 486 del 2000⁴³. De igual forma, la protección de las DO se enmarca en la suscripción o adhesión a tratados internacionales multilaterales. Al suscribir estos tratados, Colombia avaló el sistema internacional de registro para las DO, administrado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), encargada de recibir y conceder los registros internacionales de las denominaciones de origen. A esta instancia comparecen los Estados miembros a registrar, disputar o negociar la protección de la DO de sus productos.

En las arenas multilaterales de negociación comercial, una DO está dirigida a regular, certificar, legitimar y proteger los nombres de lugares geográficos que han logrado un reconocimiento especial por la calidad particular de los productos que allí se elaboran (Arreglo de Lisboa relativos a la Protección de las DO y su Registro Internacional). Con esta certificación el producto adquiere valor cultural y riqueza simbólica, asociada a los auténticos conocimientos tradicionales que intervienen en su elaboración. Igualmente, el producto adquiere un status mayor al ingresar en nuevos nichos culinarios y de consumo urbano donde son apreciados por sus atributos asociados al origen. Dado su valor agregado y el potencial que representan para generar empleo rural, las DO se han convertido en un tema central en el debate sobre política agraria y desarrollo local. Muchos productores, Estados y organismos multilaterales aspiran a acceder a este sello que legitima la autenticidad, brinda un tipo de protección a sus productos especiales y limita el uso de dichos nombres de lugares a personas particulares.

Las comidas tradicionales suelen ser “una fuente de ingreso directo en todos los niveles socioeconómicos” (Camacho: 2014, 117). El Queso Paipa circula en restaurantes y mercados exclusivos, pero también en ventas ambulantes y mercados informales. Es elaborado por productores de distintas escalas: microempresarios y productores campesinos para quienes el queso es una pieza importante de abastecimiento en sus economías de subsistencia. En la cadena agroalimentaria de este alimento concurren intermediarios, supermercados, ganaderos⁴⁴. Dada la extensión de su cadena de producción, pero también como un método de protección frente a políticas macroeconómicas, como mencioné en un capítulo anterior, la DO

⁴³ En esta decisión se establece lo relacionado con el Régimen Común sobre Propiedad Industrial. En ella, cada país miembro de la Comunidad Andina, de la Organización Mundial del Comercio y del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial se compromete a brindar: “un trato no menos favorable que el que otorgue a sus propios nacionales” en materia de protección, ventaja, privilegio e inmunidad en materia de Propiedad Industrial.

⁴⁴ En el caso particular de los municipios de Paipa y Sotaquirá, 3.200 familias aproximadamente se dedican a la actividad ganadera y cerca de 6.025 hectáreas —lo que corresponde al 60,8% del área agropecuaria— son destinadas a dicha actividad (Aranda, 2015).

fue solicitada por el gobierno departamental y municipal ante la Superintendencia de Industria y Comercio. En este proceso también participaron productores de Queso Paipa.

Desde que la SIC le otorgó la DO al queso, otros actores han confluído en el proceso de implementación, como JICA —cooperación internacional de Japón—, que ha contribuido a reforzar el carácter distintivo del queso y ha recontextualizado el producto dentro de un proyecto de desarrollo local. JICA llegó a Boyacá en el 2014 con el fin de emprender un modelo de desarrollo basado en la filosofía de “un pueblo, un producto” (One Village, One Product, Ovop), que promoviera un producto local con impacto global, con base en el capital humano y la autogestión de la comunidad. El concepto de Ovop surgió de tres principios emanados de la experiencia del pueblo Oyama Machi, ubicado en la provincia japonesa de Ōita, alrededor de la producción de ciruelas y castaña a las cuales les dieron valor agregado, contribuyendo al aumento gradual de la productividad y la expansión de otras actividades comerciales como el turismo (JICA y DNP, s.f.).

Los productos con *terroir* son certificados, legitimados y protegidos por la DO. Este tipo de certificaciones hacen parte de lo que se conoce como Indicaciones Geográficas⁴⁵, un término genérico para un complejo sistema que lleva los productos basados en el lugar a un marco más amplio de propiedad intelectual⁴⁶ caracterizado por atributos intangibles (Rodríguez, 2007; Farmer, 2014). Estos atributos se relacionan con habilidades manuales, los conocimientos que subyacen a su elaboración y las culturas materiales formadas a través de la historia que, como señala Rodríguez (2007): “se objetivan y simbolizan en las características peculiares de las mercancías y en su etiquetado, tanto como en los protocolos con los que grupos organizados de productores solicitan y justifican la protección legal para comercializar sus productos diferenciados ante las maquinarias de sus Estados, primero, y de las instancias supraestatales después” (pág. 194).

⁴⁵ Las Indicaciones Geográficas fueron y son un tema delicado de tratar en la Ronda de DOHA dentro de la Organización Mundial del Comercio. La Ronda, cuyo nombre oficial es Agenda de Doha para el Desarrollo, tuvo origen en 2001 en la capital de Doha, Catar. Se conforma por los miembros de la OMC y entre sus objetivos principales se encuentran reformar el sistema de comercio internacional a través del establecimiento de medidas orientadas a reducir los obstáculos comerciales y propiciar la incorporación de los países en vía de desarrollo a los beneficios asociados con la liberación del comercio mundial. Se centra principalmente en el comercio agrícola, estableciendo los mandatos relativos a dicho campo, a los servicios y a la propiedad intelectual (OMC, s.f.). Para mayor información véase Parasecoli (2010) y West (2013a).

⁴⁶ Así son definidas por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) y son reguladas como “Indicaciones geográficas” por la Organización Mundial del Comercio (OMC). Al respecto consultar: “Información técnica sobre las normas de origen” disponible en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/roi_s/roi_info_s.htm

Ya que el *terroir* se compone de una relación ecológica cultural, la comercialización de estos productos tiende a enfatizar en los roles que juegan en su producción los paisajes y los productores expertos. En vista del reconocimiento, legitimidad y protección de la especificidad de dichos productos, la SIC para otorgar una DO solicita la descripción y delimitación del área geográfica, así como del origen histórico del producto con el fin de diferenciar las cualidades y la calidad de los productos protegidos por esta certificación. Esta es la finalidad de los procesos de regulación, vigilancia y estandarización de la materialidad orgánica del Queso Paipa adoptada y promovida por Asoqueso, Ovop y la gobernación. Es más, los productores de Asoqueso argumentan ante la SIC que su Queso Paipa singular compite con productos similares que desean aprovecharse de la reputación, calidad y valor agregado que se deriva de la certificación. En este sentido, coincido con Rodríguez (2007) cuando propone la etiquetación de los productos con DO como un ejercicio de legitimación de la especificidad del producto, controlada, certificada y protegida por el Estado.

Por la naturaleza colectiva de las certificaciones, el titular es el Estado —en principio—. Sin embargo, una parte importante de este proceso es la Delegación de la Administración de la DO a un grupo conformado por representantes de las personas vinculadas a la producción u otros actores locales, quienes definen la singularidad del producto y administran la certificación a través de la figura del Consejo Regulador. La idea del Consejo Regulador es brindar estándares y mecanismos orientados a proteger las condiciones de elaboración y la calidad del producto, fomentar el desarrollo de la industria quesera y defender los intereses de los productores asociados. Al ser administradas colectivamente por un grupo de actores locales establece barreras de entrada a actores extra-locales que quieran lucrarse de la reputación del producto y el derecho a la exclusividad que subyace a la certificación. En consecuencia, la legitimación y protección del Queso Paipa posibilitan la extensión de derechos de propiedad sobre una prácticas de transformación agroalimentaria que antes no la tenía.

Si bien la DO se gobierna en múltiples escalas que incluyen la supervisión del Estado —en este caso, la SIC y el Invima— y órganos no estatales como Asoqueso, la conformación del Consejo Regulador conlleva un traspaso de acciones que tendría el Estado —como el control y la producción sostenible de alimentos— hacia una institución nueva que se forma con actores privados. Sin embargo, ya que el Consejo Regulador requiere de actores con capacidad técnica y económica que permita su funcionamiento independiente, en Paipa se está pensando conformar el Consejo de manera mixta, es decir, con la intervención del sector público y privado.

De tal forma, la DO antes de ser un proceso neutro pone de manifiesto un ejercicio altamente politizado. Quién controle la aplicación de la certificación incide en la definición no sólo las características del Queso Paipa y consigo la *calidad* y los métodos permitidos para su elaboración. Con ello también se establecen barreras al acceso exclusivo que se deriva del reconocimiento económico, simbólico y político que conlleva esta certificación. Ya que lo que está en riesgo son las formas en que se ejerce el poder para desarrollar recursos económicos, sociales y culturales a través del Queso Paipa, la definición del *terroir* se vuelve un espacio de disputas, interacciones estratégicas al igual que representaciones políticas y culturales, que les permiten a los actores legitimarse como auténticos productores del auténtico Queso Paipa.

En aras de justificar la protección legal para comercializar el queso como un producto diferenciado ante el Estado, Asoqueso ha empezado a regular el producto desde la reglamentación sanitaria. También lo hacen como una forma de apropiación o adaptación de las ideas generales y globales de la DO. En este sentido, la higiene se convierte en la herramienta de gobierno para regular la materialidad orgánica del queso, pero también, es el medio a través del cual los productores se regulan unos a otros, como doy cuenta en el siguiente apartado.

“Sí hay cómo evitar esa falsificación o uso indebido del Queso Paipa”: regulación de la producción “ilegítima” de queso.

Los rumores sobre las posibles visitas de inspección del Invima fueron constantes durante mi estadía en campo. Sin embargo fueron pocas las visitas que esta institución realizó a cada planta de producción. “Es que el invima nos va a joder”, “es que el Invima va a revisar”, “nos tenemos que organizar para el Invima”, fueron comentarios recurrentes en las entrevistas que realicé a los productores de Asoqueso o en las advertencias que hacían los participantes en el Comité Ovop. Durante el 2017 no conocí un solo caso en el que el Invima fuera a inspeccionar alguna de las plantas de producción o que se presentara al Comité para solucionar la comercialización del queso sin registro sanitario. Con esto no quiero decir que el Invima estuviera ausente, puesto que esta institución visitaba sus puntos de producción cuando tomaban muestras del producto en puntos de comercialización y no cumplían con los rangos microbiológicos permitidos. Esto no implicaba necesariamente que la contaminación se hubiera generado en la producción. La presencia de microorganismos patógenos podía surgir del utensilio (cuchillo) y la superficie (tabla para cortar) en las que se tomó la muestra.

En las ferias comerciales, el Invima también vigilaba como lo constaté en Agroexpo del 2017, uno de los días en que me ofrecí a vender Queso Paipa. Dos funcionarios se acercaron al stand, probaron el queso y nos pidieron el registro sanitario. Mi compañera de ventas mostró el registro y mencionó que la planta de producción se encontraba en Sotaquirá y que cuando quisieran podía ir a visitarla. Ellos dijeron que lo harían. En otra oportunidad, un señor se presentó como funcionario del Invima, observó el queso e indicó que se debía recoger ya que su etiqueta no tenía la fecha de vencimiento ni el número de lote de producción. Además compró un queso para hacerle pruebas microbiológicas. Por suerte no se llevaron todos los quesos pero sí fue una advertencia. Días después, el mismo funcionario llegó a la feria, compró cuatro quesos y pidió rebaja: “déjemelos en 10 mil que yo le estoy dando asesoramiento gratis”, dijo. Al preguntarle si había realizado las pruebas al queso respondió que sí y que habían salido bien por lo que se podía vender.

Para mi compañera estas visitas eran inusuales ya que los vendedores de otros quesos no habían pasado por las mismas inspecciones. Ella tenía la teoría de que otros vendedores de Queso Paipa rivales estaban enviando al Invima. Esta percepción me fue compartida en otros escenarios por productores diferentes —e incluso miembros de una de las alcaldías⁴⁷— quienes manifestaron que enviaban al Invima a la competencia o cuando creían que un productor no estaba cumpliendo con la reglamentación sanitaria. Contrario a la idea del Invima como un ente regulador homogéneo que todo lo ve y vigila, los productores son quienes tratan de regularse unos a otros. En estas dinámicas *la calidad* de los alimentos no siempre se debe a los mecanismos estatales de regulación, sino que depende de una compleja red de actores, normas, reglamentos e intereses privados y públicos que tratan, por diversas razones, de interpretar, representar y regular la calidad de formas específicas (Busch, 2011).

Frente a la comercialización “ilegítima” del Queso Paipa, don Andrés, miembro de Asoqueso, proponía a sus colegas y a la gobernación en el Comité Ovop, realizar un censo de los procesadores de Queso Paipa para identificar quiénes están produciendo, en qué condiciones y “qué acciones podemos tomar” para encontrar unos mínimos de homogeneidad en la producción. Esto era importante para garantizar y estandarizar la autenticidad del queso respecto a la percepción de los productores y de los funcionarios de la gobernación y alcaldías sobre una creciente comercialización ilegítima de este producto. En una reunión del Consejo Regulador, la secretaria de productividad del departamento mencionaba:

⁴⁷ Algunos actores participan en su condición de funcionarios públicos, pero también, como comercializadores de Queso Paipa.

Necesitamos mecanismos para luchar contra la falsificación porque sabemos que nuestros queso *prestigioso* se *falsifica* bastante y que hay quesos que aquí, inclusive en la zona de origen, no son de Paipa; no están suficientemente madurados; se venden a menor precio que es fatal y nos dañan el mercado, la reputación y demás. Entonces tenemos que pelear contra esa falsificación y vulgarización de nuestro queso⁴⁸.

Como señala la secretaria de productividad, la construcción de la DO ha tenido un efecto contrario al proceso de protección: ha derivado en el paulatino incremento en la producción y comercialización “ilegítima” de Queso Paipa por fuera de la certificación. El Queso Paipa es un producto que no solo solo se elabora a la zona con la que los asocia la DO sino que se produce en diferentes municipios de Boyacá y de Cundinamarca, para evitar el desperdicio de la leche fresca. Si bien son quesos similares a los que ostentan la certificación, según los productores de Asoqueso se diferencian en su autenticidad y prestigio sustentadas en una alegada calidad y superioridad de sabor, cuerpo, aroma y maduración. Estos aspectos cobran mucha más relevancia con el ingreso del queso en nichos culinarios urbanos donde es apreciado por sus atributos comparables con quesos maduros europeos. En consecuencia, si bien algunos de estos quesos pueden tener, al igual que el Paipa, una historia y métodos similares de producción, desde la implementación de la DO se han comenzado a identificar como productos carentes de prestigio y calidad.

La reinvenición y consecuente regulación del Queso Paipa, cobra sentido para distinguirse de otros quesos, proteger el uso del nombre Paipa y capturar el valor económico derivado de la certificación a un grupo de productores. Don Manuel, miembro de la misma asociación, fue muy claro al decir que “Todos los Quesos Paipa originales, son quesos que tienen registro Invima. Entonces, digamos, sí hay cómo evitar esa falsificación o uso indebido del Queso Paipa”⁴⁹. Así, el registro sanitario se ha convertido en uno de los mecanismo con el que los productores deciden quién puede y quién no puede comercializar Queso Paipa con DO. De esta forma los miembros de Asoqueso también han intentado regular a los productores campesinos que nunca han tenido un registro de este tipo y donde no llega el Invima por la dificultad de acceso a las montañas de Paipa y Sotaquirá. Aspecto que expongo a continuación.

⁴⁸ Directora de productividad del departamento de Boyacá. Reunión Comité Ovop junio de 2017.

⁴⁹ Don Manuel, productor de Asoqueso, reunión Comité Ovop marzo de 2017.

Producción campesina

La producción campesina del Queso Paipa ocurre en las veredas altas de Paipa y Sotaquirá. A algunas, como Peña Amarilla y El Curial en Paipa, se accede en transporte automotor a pesar de que no toda la carretera está pavimentada. Llegar a ellas desde la cabecera municipal tarda entre 40 y 60 minutos subiendo y bajando montañas, yendo a la par del río y observando la mezcla de cultivos, potreros y explotación de puzolana⁵⁰ que se alcanza a ver en las montañas más lejanas. A veredas como Avendaños en Sotaquirá, solo se puede llegar caminando, en burro, mula o caballo ya que la vía de acceso es un camino real que asciende y descende por la Peña del Siomi —que separa la vereda de la cabecera municipal—. Llegar a esta vereda desde Sotaquirá tarda cerca de dos horas dependiendo de la habilidad del caminante para caminar entre piedras húmedas y resbaladizas, y encontrar “desechos”, como los residentes llaman a los caminos o atajos escondidos dentro de la vegetación.

Estos campesinos tienen economías de subsistencia y viven en condiciones de pobreza y precariedad en infraestructura y servicios básicos⁵¹. Además del pancoger y la cría de animales domésticos (gallinas, cerdos, truchas, novillas), los campesinos suelen sembrar cultivos rotatorios comerciales como maíz, arveja y mora cuyo mercado es sumamente fluctuante dependiendo de la cantidad de cosechada, la calidad de los tiempos estacionales, el crecimiento de la semilla y los precios. El queso es una pieza importante en una economía basada en la producción para el autoconsumo⁵² y el mercado local, la diversidad productiva y con gran flexibilización laboral. A pesar de no ser muy rentable, representa un ingreso constante con precio estable. La libra se paga a los campesinos entre 5.000 y 6.500 pesos, aproximadamente la mitad de lo que cuesta un queso semi-industrial.

En estas veredas los productores elaboran el queso *prensado*⁵³, término que emplean para referirse a un queso que pasa por la prensa por más de 10 horas y que en el mercado se comercializa como Queso Paipa. El queso⁵⁴ se fabrica en pequeñas construcciones próximas a

⁵⁰ Material empleado en la elaboración de cemento, cerámica y ladrillos.

⁵¹ En varias de las viviendas que visité no hay energía eléctrica por lo que no se puede guardar la leche fresca. En Avendaños solo hay una planta Diesel que le proporciona luz a la escuela. Tampoco cuentan con acueducto.

⁵² Como comentan los habitantes de las veredas Paipa y Avendaños, cuando no hay carne se come queso sin tanto tiempo de maduración. Utilizan una fracción de la leche para el consumo de la casa. Del proceso de elaboración del queso también resulta la mantequilla.

⁵³ Según don Servilio, uno de los pocos fabricantes de queso de más o menos 70 años, en el Corregimiento de Palermo (Paipa) alrededor de seis personas hacen queso prensado. En Avendaños (Sotaquirá), hay 39 casas habitadas por familias cuya composición y número varían: “en una casa pueden vivir ocho, diez, doce personas o dos o una”. De esas familias, siete hacen queso prensado.

⁵⁴ El queso es y ha sido un producto alimentario y económico fundamental para las comunidades de veredas rurales ubicadas en las montañas, dada la necesidad de aprovechar la leche fresca, evitar su

la vivienda, llamadas *lecherías* o en una habitación o cocina de sus casas. Las viviendas, las *lecherías* y los utensilios con los que trabajan —como prensas y mesas de amasar— son construidas por ellos mismos con tablas, madera o barro y láminas de zinc o paja para el techo.

Lejos de estar aisladas, las veredas donde se produce el queso se conectan con redes económicas y mercantiles lo que implica tener en consideración la agencia de sus clientes⁵⁵. Doña Erminada, al igual que otras productoras, cuidaba de la higiene del queso ya que como me comentaba: “imagínese sumercé partir un queso y que salga por ahí un pelo o un mugre ... pos [sic] eso es horrible. Se ve mal, el queso queda feo y se lo devuelven a uno [se refiere a con quién tiene la contrata] y uno queda mal en el mercado.”⁵⁶ La calidad es importante en las relaciones de confianza que se han creado entre los tenderos y las productoras. Los tenderos, como don Enciso, valoran el conocimiento y experiencia de los productores para manejar esta *manufactura del riesgo*, a pesar de que el queso que le compra a los campesinos no tiene registro sanitario. Son conocimientos y experiencias que sustentan la *forma y consistencia* del queso y que a su vez hablan de buenas prácticas de higiene. Según don Enciso, si la leche no es de calidad o los productores no tienen precauciones en su elaboración, esto se ve reflejado en el queso (no maduraría de la manera prevista) y por ello don Enciso prefiere comprar queso a los campesinos. Por su parte, los productores campesinos cuidan sus procesos para mantener la relación de confianza, asegurar la venta y, en la que en algunas ocasiones, se les paga un precio diferencial (1.000 o 500 pesos más). Estos conocimientos al igual que la experiencia de los productores con la materialidad orgánica del queso, explican la noción de la legitimidad y de calidad del producto en los mercados locales de Paipa y Sotaquirá.

Entonces, si el Queso Paipa campesino tienen su propio nicho de mercado ¿de qué formas afecta a sus productores la DO? Esta fue una pregunta constante a lo largo de mi investigación. De las 10 reuniones sobre el Queso Paipa a las que asistí en el 2017 solo en dos participaron los campesinos. Cuando visité por primera vez estas veredas, los campesinos nunca habían oído acerca de la DO ni su debate público. Sin embargo, la gobernación y los

eventual desperdicio y generar ingresos monetarios y movimiento económico en estas zonas. Transformar la leche en queso extiende el tiempo de perecibilidad y facilita el transporte de la materia prima hasta las cabeceras municipales donde se comercializa cada ocho días en el mercado municipal.

⁵⁵ En la teoría latouriana se emplea el término actante para denominar cada elemento que influye en una red o ensamblaje. En palabras de Latour (2008): “cualquier cosa que modifica con su incidencia un estado de cosas es un actor o, si no tiene figuración aún, un actante” (pág. 106). En este sentido, me refiero como “agencia de sus clientes” a los gustos, cuidados y preferencias de consumo que modifican o tiene incidencia en la producción del Queso Paipa.

⁵⁶ Doña Erminda, productora campesina, entrevista realizada agosto de 2017.

productores de Asoqueso hacían énfasis en la necesidad de conocer a los productores campesinos ya que no tenían claro cuánto queso se producía en las vereda de Paipa y Sotaquirá.

Por su falta de capital económico y social los campesinos son excluidos de las discusiones sobre los criterios de *calidad* del queso y de la participación en la implementación de la DO. Quienes se han visto más afectados (y beneficiados) por la DO son los productores de Asoqueso que la gestaron y aunque no dejan de enfrentar innumerables amenazas en el proceso de reinventar el queso, han logrado insertarse en una red de relaciones y alianzas que potencian su proyección en diversos ámbitos. La DO además se presenta como una forma de protección frente a las afectaciones sufridas con la liberalización de la economía. Los productores campesinos también son afectados por este fenómeno pues con el fin de regular y formalizar el mercado del Queso Paipa, las alcaldías, organizaciones y profesiones de la zona han intentado organizar las *ecología de producción* campesinas por medio de la asociatividad.

La creación de la cooperativa Agrolac, por ejemplo, fue una iniciativa de la alcaldía de Paipa, Ovop y los productores de Asoqueso como una solución pragmática para acomodar a los pequeños productores a la reinención técnico científica de los métodos de elaboración del Queso Paipa y la reglamentación sanitaria. Profundizo en el caso de esta cooperativa más adelante, pero me interesa resaltar que Agrolac, al igual que sus contrapartes: la alcaldía de Sotaquirá y Asoqueso, ha desarrollado acciones y propuestas para que los productores rurales de los dos municipios se asocien y comiencen hacer quesos “parejos”.

Cuando visité Avendaños, el líder de la Junta de Acción Comunal y el tesorero de esta misma delegación, me comentaron que el Secretario de Agricultura de la alcaldía de Sotaquirá, les había propuesto hacer una asociación. La idea era que alguien de la vereda recogiera la leche de las personas de Avendaños y produjera un Queso Paipa “parejo”. Don Arsenio, al igual que don Ismael, compadre y tesorero de la junta, veía dos problemas con esta iniciativa. El primero tenía que ver con sus rutinas diarias. Don Ismael debía ocuparse de sus terrenos y animales. En Avendaños la “tierra es muy ácida” como se referían las personas al explicar lo poco que crecía el pasto y que obligaba a mover el ganado a potreros ubicados a 30-40 minutos de sus hogares. Estos terrenos debían ser “macaneados” para evitar que les saliera maleza y cercados constantemente. Recoger la leche significaba dejar de lado la finca y además, dadas las distancias de una casa a otra (cuarenta minutos como menos) se le iría todo el día, sin descartar que la leche se fermentara en el trayecto.

El otro problema tenía que ver con la venta de la leche. En Avendaños esta no es muy abundante por las razas (Normandas)⁵⁷ y la falta de suplementos dietarios para las vacas. La gente no estaría dispuesta a vender su líquido porque implicaría dejar de hacer el queso, la mantequilla y tener suero⁵⁸ para alimentar los marranos. En otras palabras, la economía de subsistencia y su vinculación al mercado se verían fuertemente afectadas. Además, entre risas recordaban la intención del ingeniero de hacer un queso “parejo”. Para ellos cada “casa tenía un sabor diferente”, no sabían con exactitud por qué, pero las intenciones de hacer un queso igual les parecían ingenuas.

Otra experiencia de asociatividad es la expresada por don Manuel, miembro de Asoqueso. Como me contó, en el 2014 la asociación intentó vincular a los pequeños productores pero no funcionó. Según don Manuel esto se debe a que la asociatividad implica una mayor vigilancia por parte del Invima y muchas personas no están dispuestas a exponerse a este control. Según doña Erminta, productora que en algún momento hizo parte de la asociación: “uno sí de chévere se adjunta [sic] y el lío en que se mete uno porque empiezan a visitarlo y, aquí no han venido [se refiere a la visita del Invima a su lechería], ni que vengan porque entonces me cierran cuando vienen”.

Al igual que doña Erminta, muchos productores no querían (y no quieren) quedar bajo los “ojos del control”. Ella, que toda una vida comercializó su queso de manera independiente, tampoco estuvo de acuerdo en tener que salir con los demás productores a ofrecer sus quesos a raíz de su vinculación a la asociación. Esta desconocía su estilo de trabajo individual y su realidad socioeconómica. Por este motivo, según la interpretación de don Manuel, los productores campesinos no tienen interés en formalizarse: “A ellos [los productores campesinos] les va mejor siendo informales. Nadie los molesta; sale mejor vendiendo su leche porque no necesitan mano de obra y venden por litro”⁵⁹.

En consecuencia, considero a la DO como una forma de control y regulación que recae sobre el producto, su comercialización y los actores socioeconómicos que hacen uso del sello. De una parte, el etiquetado del queso Paipa es un ejercicio de legitimación de la especificidad del producto, controlada, certificada y protegida por el Estado (a pesar de que la debilidad del

⁵⁷ La leche, como he mencionado, se compone de grasas, proteína y su flora microbiana. Las dos primeras variables dependen de factores como la raza y el clima. Las vacas Normandas, por ejemplo, tienen mayor nivel de grasas y proteínas, pero son bajas en producción, en cambio, una Holstein es baja en grasa y proteína pero alta en producción. La proporción está entre: Normanda con una producción promedio de 8 litros y Holstein con 12 litros (la diferencia puede ser mayor).

⁵⁸ El suero es el subproducto de la fabricación de queso. Es rico en proteínas y por eso lo usan para el engorde de los cerdos y alimentar a los perros pequeños que cuidan las fincas.

⁵⁹ Don Manuel, producto y miembro de Asoqueso, entrevista realizada agosto de 2017.

Estado y sus instituciones no permite un control tan grave). La protección de la certificación se basa en una serie de normas de sanidad y comercialización que el Estado colombiano estipula para garantizar la calidad del producto por la vía de la estandarización. De esta protección se derivan mecanismo de regulación y control sobre una producción que se ha caracterizado por su carácter informal y descentralizado (Montenegro, 2013; Chaves *et al.*, 2018). Es más, la DO conlleva la formalización del trabajo y el mercado artesanal para su presentación en escenarios más amplios de intercambio. De otra parte, cuando el Estado otorga el derecho de exclusividad a los productores de Paipa y Sotaquirá sobre el término “Queso Paipa”, la certificación se vuelve un instrumento, en manos de los productores de Asoqueso para legitimar la calidad y origen del producto y, derivado de ello, impugnar sus imitaciones.

Los productores de Asoqueso que han participado de manera activa en la definición del *terroir* consideran que la creación de un producto único como el Queso Paipa no es una cuestión de seguir el conocimiento tradicional. Como afirmó don Andrés, productor de la asociación, si bien la DO protege “tradiciones, usanzas, regiones, personas, pueblos y productos” no podían seguir elaborando el queso “como en la edad media”, hay que modificar el proceso de producción: “acomodarlo a la regulación, a las leyes, a la higiene (...)”⁶⁰. En este sentido, para Asoqueso el interés en el Queso Paipa no está en qué tanto pierde su autenticidad el producto, sino afirmar y representar la diferencia en los diversos mercados globales y locales con el fin de obtener beneficios sociales, económicos y políticos de dichos reclamos de singularidad.

Con ayuda de la Gobernación, Ovop y las alianzas estratégicas con el Invima y la Cámara de Comercio de Duitama, los productores de Asoqueso constituyeron legalmente sus empresas y tramitaron registros sanitarios acordes a la tipicidad del producto, es decir, un registro para quesos maduros y semimaduros. En otras palabras, se integraron a la “burocracia de la economía formal” (Montenegro, 2013). Como lo menciona Gómez (2014), directora de productividad del departamento de Boyacá, los esfuerzos por parte de la gobernación “estuvieron concentrados en fortalecer el sector empresarial del Queso Paipa”. En efecto, la relación entre Asoqueso, la gobernación y Ovop ha versado en desplegar esquemas empresariales y gestionar emprendimientos a través del Queso Paipa. Así quedó de manifiesto en el Decreto 001223 del 18 de Octubre de 2013, por medio del cual se crea el Comité del Movimiento Ovop en el departamento de Boyacá para: “lograr un tejido empresarial boyacense con empresas dinámicas y de alto impacto que generen mayor utilidad operativa, mayor número de empleados por empresa y, que sean sostenibles y competitivas”. Esta lógica se extendía al

⁶⁰ Don Andrés, productor de Asoqueso, entrevista realizada octubre de 2017.

fortalecimiento empresarial entre los productores campesinos con el fin de desarrollar proyectos productivos sostenibles en el tiempo por medio de la asociatividad. Además, la regulación laboral, era una estrategia implícita para garantizar la estabilidad de los modos de elaboración y comportamientos aceptables de acción.

Sin embargo, muchos productores campesinos no están dispuestos a ajustarse a las nuevas prácticas, rutinas de trabajo y costos que conlleva la estandarización de la DO. Para participar en el proceso de la DO, deben familiarizarse y sintonizarse con el marco de conocimientos y entornos que reconfiguran los modos en ellos conceptualizan y producen este alimento. Por ejemplo, alterar relaciones y prácticas con los microorganismos como las formas de lavado, el uso de gorros, utilizar las instalaciones de una planta de producción y hacer análisis de laboratorio para asegurar la calidad del producto. La construcción de la DO y del *terroir* del Queso Paipa, entonces, se presenta como una forma de regulación, vigilancia y control a partir de conocimientos y lenguajes técnicos y científicos que desembocan en tensiones con los usos, rutinas de trabajo y formas locales de relacionarse con la materialidad orgánica del queso.

No obstante, hay productores que desean hacer parte de la certificación y han empezado a apropiarse del concepto de *artesanalidad* para defender su derecho a la DO, como se verá en el siguiente apartado. Lo que me interesa señalar aquí es que si bien los campesinos no participan de manera activa en la DO sí se conectan a ella como proveedores de queso y tienen intereses distintos. La presencia campesina complejiza el ensamblaje de la DO con sus heterogeneidades, disputas y tensiones entre actores distintos, que hacen de esta certificación un proceso inconcluso y complejo que reactiva y genera nuevas tensiones entre los productores de Paipa y Sotaquirá. Como señalo a continuación, es fundamental ver cómo los productores de Queso y las organizaciones colectivas reclaman la aplicación de la DO y los requerimientos establecidos de la autenticidad de su *terroir*.

¿Cómo disputan los campesinos y Agrolac su acceso a la DO?: contradicciones, encuentros y desencuentros en torno al *terroir* del Queso Paipa

Disputa campesina

La DO y el *terroir* otorgan ciertos privilegios exclusivos a quienes obtienen este reconocimiento. Pero a la vez hay quienes quedan excluidos y tienen menores posibilidades y recursos para incidir en las discusiones sobre los criterios de *calidad* del queso y en la toma de

decisiones sobre los beneficios derivados. Es decir, la construcción y definición del *terroir* tiene impactos diferenciales entre actores con capitales socioeconómicos y simbólicos desiguales. Asoqueso ha cumplido una labor importante en el posicionamiento del queso como producto idóneo para la DO. Sin embargo, hay productores campesinos que consideran que el papel de Asoqueso en la administración de la DO a través del Consejo Regulador y la redefinición de la “tradición” productiva del queso podría afectar la autenticidad del producto y del proceso, y limitar su capacidad para seguir elaborando queso como siempre lo han hecho y ser excluidos de la DO.

Certificaciones como la DO tiene un carácter colectivo al beneficiar a un grupo de productores, sin embargo la administración y la distribución de los recursos tiende a estar monopolizado o concentrado por un número reducido de personas. Como señala la geógrafa Julie Guthman (2007) para cumplir sus fines —retener el valor a escala local y proteger las condiciones de producción— certificaciones como la DO requieren de la construcción y el mantenimiento de condiciones de cuasi-monopolio para evitar la competencia y que desaparezca el incentivo, es decir, la voluntad de los consumidores por comprar un producto más costoso que el elaborado industrialmente y que es la base de la protección del queso. Por estas razones considero que la DO es un mecanismo que reproduce desigualdades al construir y asentarse en una dinámica simultánea de inclusión y exclusión.

Dada la participación desigual de los campesinos en la definición del queso, sus productos no cuentan con las características para acomodarse a la reinversión material del Queso Paipa con DO. Esto no solo define y delimita el *terroir* del Queso Paipa sino que establece y avala la calidad del producto y acoge aquellos productores que pueden responder a ellos. Así, Asoqueso paulatinamente determinan cuáles son los quesos que se deben proteger y legitimar como auténticos y de calidad. Con ello, a su vez, introducen prácticas de valor diferencial y desarrollan estrategias para que el consumidor se familiaricen con estos criterios de calidad y estén dispuestos a pagar un precio diferencial por ello. En este sentido, los efectos discursivos y materiales en la construcción del *terroir* reproducen y fomentan las condiciones desiguales y la marginalización de la población campesina al trastocar, simultáneamente, la noción de legitimidad de los productos que realizan y consigo la forma de su valoración. No obstante, se debe reconocer que al ser una producción marginal logra seguir compitiendo.

Frente al continuo proceso de control y regulación del producto y los actores socioeconómicos que hacen uso del sello, diversos actores en Paipa y Sotaquirá verbalizan sus demandas en términos similares a los de la DO para enfrentar el espacio de poder gestado por Asoqueso y legitimar sus quesos y su derecho a la certificación. Ellos también reivindican,

material y discursivamente, su papel como productores idóneos de quesos cuya calidad y valor están estrechamente ligados al lugar y forma de elaboración, al conocimiento y la tradición.

La primera vez que conocí a los productores de Palermo (Paipa) no sabían qué era una DO y también me miraban con extrañeza cuando les preguntaba por *la artesanidad* de sus quesos, pero poco a poco fueron apropiándose de tales conceptos para legitimar su derecho a producir Queso Paipa. Una mañana, mientras caminaba por la plaza de mercado de Paipa me encontré con don Servilio y doña Otilia, productores de Palermo. Estaban molestos porque el día anterior habían estado en una reunión organizada por Agrolac y el Invima para conocer bajo qué condiciones se debía producir Queso Paipa. Uno de los requisitos que les pedía el Invima era un curso en manipulación de alimentos, “pagarle a un man que esté pendiente del proceso de la leche. Un man que haya salido de la universidad”^p, “Y ora [sic] las instalaciones... inclusive, hasta pa' bañarse uno las manos tocan con llave de sensores”. Frente a estas exigencias que no podían cumplir porque “eso se va un montón de plata” doña Otilia, un poco frustrada y molesta decía: “Nosotros, allá [se refiere a su lechería] como usted vio, sumercé, eso es *artesanal*. Nos joden es a nosotros. Eso es lo que están buscando, joderlo a uno”. Por “joderlo a uno” doña Otilia se refería al Estado, representado en el Invima, “se llega el día, jueputa, cierran eso y acaban con todo porque eso es lo que está haciendo el gobierno. Joden a los que estamos trabajando”⁶¹.

En palabras de diferentes técnicos de alimentos con los que hablé, que se articulan a la iniciativa del Queso Paipa, una de las principales barreras que enfrenta el producto para verse beneficiado de la DO son sus componentes microbiológicos asociados a la falta de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el uso de ciertas herramientas como los baldes de plástico que conlleva la aparición de microorganismos patógenos y la falta de infraestructura. Prácticas que, como me dieron a entender los técnicos, se manifiestan en la producción campesina. La *calidad* para los técnicos se justifica a partir del lenguaje científico, que hace posible, mediante procesos burocráticos —como análisis de laboratorios— exigencias que a su vez permiten institucionalizar una forma de valorización. No obstante, contrario a las ideas de los técnicos de alimentos donde las prácticas de los productores campesinos son entendidas como poco seguras, las productoras argumentan que al cuidar ellas mismas de su ganado pueden garantizar la trazabilidad y la *calidad* de la leche. De hecho, “una buena leche” es una condición necesaria para poder trabajar con la *manufactura del riesgo* y tener resultados previstos con el Queso

⁶¹ Doña Otilia, productora campesina, entrevista realizada septiembre de 2017.

Paipa. Por este motivo, algunas limpian con yodo las tetas de las vacas antes y después del ordeño. Otras productoras de queso argumentan que al producir lejos de la contaminación de la zona de valle de Paipa y Sotaquirá también se garantiza la calidad sanitaria del producto.

La suerte de los productores artesanales campesinos dentro del proceso de la DO, entonces, revela aspectos interesantes sobre el lugar ambiguo que ellos ocupan en la generación de la certificación. Esta certificación se puede considerar como una expresión de la instrumentalización económica de la identidad campesina por medio de estrategias de mercadeo que articulan ideas de calidad y tradición. Al mismo tiempo esta instrumentalización da lugar a que los campesinos, en el marco de la DO y sus *poéticas de autenticidad*, construyan un espacio para la critiquen e interpelen el espacio de poder gestado por Asoqueso. A pesar de ello, solo unos pocos productores logran incluirse con dificultad en este proceso que conlleva incómodos niveles de vigilancia y costos económicos. En consecuencia, quedan preguntas abiertas sobre los efectos de esta certificación en la generación de una gobernanza participativa que propicie relaciones sociales vinculadas a medios alternativos de aprovisionamiento de alimentos.

Parasecoli (2010) ha observado los efectos de las nuevas formas de diferenciación que ocurren con los productos con *terroir*. En un análisis que tiene en cuenta las variables de género y clase, señala que los procesos burocráticos requeridos para asegurar y mantener una certificación como la DO, favorecen de manera significativa a las personas de mayor nivel socioeconómico. Además, la mayor atención a los estándares de seguridad representan una seria amenaza para pequeños productores tradicionales que no pueden costear las pruebas y utilizar tecnología avanzada. De tal forma, las mujeres campesinas y de sectores subalternos que suelen ser las principales productoras de alimentos tradicionales, generalmente tienen un acceso limitado a los procesos que definen y sancionan este tipo de certificaciones. Es más, como sugiere Parasecoli, las certificaciones de origen parecen favorecer a un tipo de productor (bien educado, conocedor de la ley, políticamente bien conectado) mientras que deja de lado la minorías que carecen de capital económico para participar en actividades rentables.

Las dificultades de acceso y participación desigual en la DO las señalan Ovop, la alcaldías municipales y Agrolac al mencionar que los productores campesinos estaban siendo vulnerados por los microempresarios de Asoqueso: “de una forma agresiva los productores campesinos quieren ser acabados por los productores formales [refiriéndose a Asoqueso]”⁶², “lo que ellos quieren hacer es un pecado impidiéndole a los pequeños productores que hagan

⁶² Funcionario alcaldía de Paipa, entrevista julio de 2016.

queso”⁶³, “Asoqueso se adueñó de la DO”. Los reclamos de las Alcaldías, Ovop y Agrolac aluden a dos aspectos. De una parte, los valores que se asocian a la inclusión social y generación de horizontes democráticos —vía la ampliación de los campos del consumo y los emprendimientos (Chaves y Nova, 2014)— promovidos por la DO y Ovop. De otra, las presunciones de que los campesinos son los auténticos productores de Queso Paipa y por este motivo deben ser los propietarios de la certificación.

Las problemáticas con el acceso y privilegios sobre la DO cobraban más sentido en medio de las confusiones e interpretaciones del marco legal de la certificación. Hay dos cosas diferentes respecto a una DO: la delegación de uso y la delegación de administración. La primera de ellas se refiere a la autorización que otorga la SIC para usar el sello de la DO. Esto ocurre en los casos donde el Consejo Regulador no está conformado aún, como sucede con el Queso Paipa. En esta situación le corresponde a la SIC vigilar y controlar el uso del sello de la DO. La delegación de la administración, por su parte, ocurre cuando hay un Consejo Regulador conformado. En este caso, la SIC delega a dicho órgano la función de vigilancia y control. Como lo aclaró una funcionaria de la gobernación en las reuniones del Comité Ovop de 2017, en Paipa había una confusión en cuanto al uso de la DO. Los productores de Asoqueso podían hacer uso del sello de la DO pero no podían limitar ni regular su uso ya que esto le correspondía a la SIC. Esto ha generado confusión y tienen efectos concretos en las relaciones entre la cooperativa Agrolac y Asoqueso. Estas relaciones que se caracterizan por la competencias, rivalidad y desconfianza, también tienen que ver con la favorabilidad de la gobernación y Ovop hacía los microempresarios de Asoqueso en el marco de la estandarización y regulación de la producción y el funcionamiento de las empresas productoras de Queso Paipa. A continuación explico como Agrolac impugna las nociones de legitimidad del *terroir* creadas por Asoqueso.

Encuentros y desencuentros en la inclusión del productor campesino: el caso de la cooperativa Agrolac

Un proceso que da cuenta de la diferencia de acceso y participación de actores, como los campesinos, para incidir en las discusiones sobre los criterios de *calidad* del queso y en la toma de decisiones sobre los beneficios derivados es la cooperativa Agrolac. La cooperativa Agrolac surgió en el 2016 por iniciativa de Ovop, la alcaldía de Paipa y Asoqueso, para integrar a los productores de leche en el proceso de la DO. El objetivo era producir leche de buena calidad para los microempresarios de Asoqueso. Sin embargo, como me lo manifestó don

⁶³ Funcionario alcaldía de Sotaquirá, entrevista mayo de 2017.

Ernesto, miembro de Agrolac, la cooperativa fue cambiando de objetivo a medida que se dieron cuenta de que “el Queso Paipa se transforma en dinero”. Para el 2017 Agrolac estaba conformada por sesenta pequeños productores de leche⁶⁴ y tres productores campesinos de Queso Paipa⁶⁵.

Estratégicamente las acciones de Agrolac se ajustan a la agenda política y comercial de Ovop. Junto al proceso legal y de mercadeo de la DO, Ovop ha señalado que la identidad del producto se vincula a un espacio geográfico, a unas personas que lo habitan y a su identidad asociada a herramientas y prácticas de producción. Siguiendo esta idea de la identidad del queso y buscando materializar el propósito de la DO de expandir una producción muy local y reducida, Ovop apoyó a Agrolac en el proceso de incluir al pequeño productor. Ovop necesitaba a la cooperativa para reforzar el carácter tradicional y cultural de la DO. A su vez, la relación entre Agrolac y Ovop consistía en propiciar un manejo más empresarial de la producción campesina y era la forma de gestionar recursos y apoyo en mercadeo y emprendimiento. Como lo expresó Daniel: “el tema de nosotros no es dejar ir a OVOP porque han dejado harta plata. También porque nos han posicionado en ferias comerciales y nos han abierto mercado”⁶⁶.

El apoyo de Ovop incluyó la capacitación a Agrolac por parte de AgroSolidarias⁶⁷ para generar una empresa colectiva, delegar funciones entre los socios, crear un plan de negocios y una propuesta de valor centrada en el Queso Paipa. Como lo presencié en una de las visitas a la cooperativa, un delegado de Japón, especialista en mercadotecnia, tenía una propuesta de negocio en Panamá y para ello, Agrolac debía producir alrededor de 1000 quesos mensuales a un buen precio. Sin planta para procesar, pero con un mercado que demandaba queso, tres miembros de Agrolac se dirigieron a las veredas rurales de Paipa buscando producir con “menor inversión y mayor rentabilidad”. Para hacer el negocio rentable se buscaba comprar el queso a los productores rurales en vez de construir una planta de procesamiento. No solo se ahorran los costos de construcción de la planta, sino también de transporte y se incluiría al pequeño productor de queso y al renglón primario. Cada productor campesino al que se le comprará queso “afectaría positivamente a cinco productores de leche” pagándoles el líquido a un mejor precio y de manera constante. Con el japonés iban hacer un tipo de negocio de “contraprestación”: él conseguiría mercados más amplios y la cooperativa le manejaría la

⁶⁴ Son pequeños porque producen menos de 15 litros diarios cada uno.

⁶⁵ Fabricaban menos de 60 libras semanales cada uno. Esto equivale a una producción de 6 quesos diarios

⁶⁶ Daniel, miembro de Agrolac, entrevista realizada Junio de 2017.

⁶⁷ AgroSolidaria es un proceso autogestionado de organización comunitaria orientado a construir una comunidad económica solidaria de los renglones agroalimentario, artesanal y del turismo sostenible.

producción a bajo costo para mejorar el precio. Este proyecto no prosperó por la escasez de leche y porque la exigencia de coordinación que requería la producción de mil quesos demandaba más tiempo y una mayor confianza entre los productores y la seguridad de que este proyecto se sostendría a largo plazo.

Frente a esta experiencia en campo me gustaría resaltar dos cosas. De una parte, el “japonés” no solo fungía como gestor de un proyecto de desarrollo sino como un actor empresarial. “Manejar bajo costo” para “mejorar el precio” arroja luces sobre cómo Ovop aprovechó la oportunidad de promover el Queso Paipa como artesanía y así aumentar su valor. De otra parte, visibiliza la extensión de la lógica de mercado a la producción artesanal, es decir, la introducción de los principios de productividad, rentabilidad y competitividad en la producción campesina que, como he venido argumentado, generan nuevas incertidumbres a las comunidades. De tal forma, Ovop⁶⁸ proyecta valores y modelos de mercado que generan interrogantes sobre las expectativas de bienestar y las promesas de desarrollo para los campesinos: ¿de qué formas participan los campesinos en la gobernanza del Queso Paipa? ¿cómo participan en la toma de decisiones sobre el precio? ¿desde qué lugar se los busca vincular: como empleados de las plantas semi-industriales de Asoqueso o como socios de Agrolac? ¿cómo participan en la gestión de Agrolac la diversidad de actores que lo componen: campesinos, profesionales y técnicos?

La organización interna de Agrolac se puso en cuestión durante una de las reuniones con AgroSolidaria. Zorangie, la delegada de AgroSolidaria, invitó a los participantes de la cooperativa a que identificaran los principios de la economía solidaria. Los presentes resaltaron cuatro aspectos: cooperación mutua, decisiones democráticas, derecho a la información y participación de todos con mayor responsabilidad y compromiso. Don Benjamín, miembro campesino procesador de leche de la cooperativa, tomó la palabra para hacer énfasis en las “decisiones democráticas”. Resaltó: “aquí no puede mandar uno solo y tenemos que corregir al que esté como jefe si no hace las cosas bien”. Al oír la palabra “jefe” Zorangi le preguntó: “¿don Benjamín, aquí tenemos jefes?”, a lo que él respondió: “sí, claro, el presidente porque él toma decisiones”. Zorangi lo corrigió: “él no es un jefe porque no manda. El tiene una responsabilidad con la cooperativa pero no es el jefe”. Ante esta respuesta, los demás asistentes se mostraron complacidos. Después de ello, Zorangi volvió a preguntar si los principios de la economía solidaria se cumplían en la cooperativa. Don Benjamín tartamudeó un poco y tras

⁶⁸ No es que los campesinos no participen o se vinculen con el mercado sino que Ovop fomenta mayores ingresos bajo esquemas empresariales.

una sonrisa tímida, respondió que no. Esto se debía a que hace un año no se reunían todos los miembros de la cooperativa y tampoco se había realizado un trabajo cooperado. Todo el trabajo lo había hecho la junta directiva y administrativa sin socializar las decisiones ante los demás cooperados. Sin embargo, como argumentaban los asistentes, no es fácil reunirse por la disponibilidad de tiempo, las distancias a las que viven algunos de los miembros y los costos de transporte hasta la cabecera municipal donde se realizan las reuniones. A lo anterior se suma la falta de recursos y de apoyo institucional para el desarrollo del trabajo en las asociaciones.

Algunos productores desean hacer parte de la certificación y han empezado a asociarse ya que ser parte de la cadena de producción y comercialización del Queso Paipa, significa poder trabajar sin el temor de que cierren las lecherías o les decomisen los quesos y se presenta como una alternativa económica para conservar su actividad agrícola tradicional. Igualmente, representa la posibilidad de participar en la gobernanza territorial que se ha estado gestando con la creación de mecanismos institucionales colectivos por parte de la gobernación y Ovop para regular el producto y distribuir los beneficios. En este sentido, la DO es un mecanismo que complejiza pero es la opción para muchos productores campesinos de enfrentar retos tales como la escasez de leche en Paipa, la dificultad para madurar el queso, la desconfianza hacia las instituciones estatales y las limitaciones en la infraestructura, el personal capacitado y el capital. Es la posibilidad de que ellos y sus nietos e hijos se quedaran en el campo con “un pasar de vida bueno, que no sea que le toque joderse como se ha jodido uno”⁶⁹. Es decir, unas buenas condiciones de vida potenciales con una renta favorable del queso. La paradoja de la DO, entonces, se manifiesta en que esta certificación es tanto una forma de inclusión y exclusión como un mecanismo que han encontrado los productores campesinos para hacer parte de la DO y ajustarse a la reinvención de las *ecologías de producción* que se derivan de esta certificación.

Si bien el proceder de Agrolac se puede interpretar como un modo que visibiliza la participación desigual de los campesinos, es importante señalar que esta cooperativa también defiende a los pequeños productores y los campesinos, y recurre a esta identidad para legitimarse como su representante para avanzar en su inserción en la cadena (ya sea como productores de leche o queso). Para los miembros de Agrolac ser parte de la cadena de la producción y comercialización del Queso Paipa, no solo tenía una funcionalidad económica sino que significaba era parte de su aspiración de tener agencia e incidencia política en este proceso.

⁶⁹ Doña Otilia, productora campesina, entrevista realizada septiembre de 2017.

Como señalo en el siguiente apartado, esta cooperativa hace uso de las ideas del “pasado”, del lenguaje del *terroir* y, apropian y reinterpretan los roles y competencias que este tipo de certificación les otorga, como entrada a la DO y como reconfiguración moral para legitimar su lugar en la cadena de producción frente a Asoqueso, la gobernación y las alcaldías. Igualmente, usan esas formas discursivas como una forma de obtener un valor diferenciado de los quesos de Asoqueso.

Disputa deAgrolac

La presencia de las certificaciones de origen en la etiqueta de un producto, transmite mensajes específicos al consumidor sobre su proceso de producción. Lozano (2008), por ejemplo, expone que el valor de lo local hace parte de las nuevas tendencias del consumo de los alimentos en un contexto postindustrial que demanda productos diferenciales y distintos acorde con valores sociales de salud, calidad, tradición y naturaleza. En este sentido, además del sabor y las habilidades culinarias y tradicionales, el empoderamiento socio-económico de las comunidades rurales, las relaciones de producción más justas y más sostenibles con el ambiente y los animales, son nuevos criterios para evaluar *la calidad* de la comida y el valor de la localidad (Grasseni *et al.* 2013). De hecho, lo que hace que los productos con *terroir* “sepan bien”, se relaciona con los valores articulados a los modos de elaboración y que los hacen productos moralmente buenos para realizar.

Un ejemplo de ello es el caso de la producción artesanal de quesos en Vermont expuesto por Paxson (2010a). Como ilustra la autora, los productores de queso artesanal argumentan que el valor comercial de sus quesos se deriva de los activos que su venta ayuda a proteger: granjas familiares independientes, mejores relaciones con los animales y el ambiente, preservar paisajes de trabajo en medio de un contexto de industrialización que ha desplazado gran parte de la población rural. Es parte del valor moral agregado y que los consumidores soportan mediante la compra de un producto más costoso que el producido industrialmente.

Durante mi estadía en campo, el queso siempre me fue descrito y explicado como un producto artesanal —por oposición a uno queso industrial—no solo por la escala de producción, un saber hacer tradicional, elaboración manual, sino por la búsqueda de algunos actores locales por producir un Queso Paipa que fomente relaciones laborales más incluyentes y equitativas. Asoqueso, por ejemplo, argumentaba que al reinventar el queso se volvía más competitivo y se generaba empleo en sus regiones. Algunas empresas, tienen planes de desarrollo sostenible para la región que consiste en emplear madres cabezas de hogar originarias de zonas rurales y, en condiciones de pobreza que saben hacer Queso Paipa. No

obstante, para Agrolac, esa reinvencción, derivada de las transformaciones de los procesos productivos al igual que los volúmenes de producción e intereses de lucro, convertían a los miembros de Asoqueso y procesos en productores industriales. Es decir, Asoqueso afectaba el potencial de la DO del Queso Paipa para beneficiar el entorno social del que surge.

La cooperativa ubicaba el carácter tradicional del queso en un pasado vagamente definido representado por los productores campesinos de la zona de montaña donde, según ellos, surgió el producto. En zonas como el corregimiento de Palermo y la vereda de Avendaños en Sotaquirá, los productores campesinos mantienen la continuidad histórica de los métodos de elaboración y por tanto, el auténtico Queso Paipa. Para sus miembros, los cambios más problemáticos que estaba realizando Asoqueso con patrocinio de la gobernación y del Invima, y que desconocían la protección al *sabor del lugar* del queso, eran el uso de acero inoxidable exigido por la reglamentación sanitaria, prensas hidráulicas, los lugares de fabricación el queso y el uso de razas de ganado modernas. A su modo de ver, las medidas emprendidas por Asoqueso terminarían con la producción tradicional del Queso Paipa debido a su continua reinvencción material. Como se refirió don Miguel, miembro de la cooperativa:

Si nos remitimos a la historia del queso, que sumercé más o menos la debe manejar, ¿qué era el Queso Paipa?, ¿por qué salió el Queso Paipa al mercado? Precisamente porque habían personas que habitaban las laderas del municipio y que por cuestiones de transporte les quedaba muy difícil comercializar la leche y nadie iba a subir a recogerles la leche porque eran vacas de 5 o 6 litros de leche. Si bien es cierto que esa persona que antes la vaca les daba tres litros —hoy esa vaca le da 7 u 8 litros por el mejoramiento genético que se ha presentado en la región— siguen siendo menores productores. Y, ¿qué es lo importante? Que ellos sean los primeros que tengan la disposición del Queso Paipa, ¿por qué? Porque la DO se les da a los productos que tengan una tradición. Y si a mí me dice la literatura o me dicen mis abuelos que el Queso Paipa había que prender la estufa y que al prender la estufa el humo curaba el queso y evitaba que se le pegaran las bacterias, que el queso se descompusiera. Y que en la parte alta de Paipa, la temperatura era de 10 grados y no necesitaban que el queso se refrigerara sino que lo dejaban a que se madurara. Y que podían dejar ese queso madurando 8, 20 días, un mes y que de ahí lo podían enviar para Bucaramanga o para Cúcuta, o como dice la historia que Santander⁷⁰ [se refiere a Francisco de Paula Santander] encargó unos queso de esos, es porque tiene una historia, tiene una tradición que se debe proteger y quienes se sigue con esa tradición deben ser los dueños de la DO.⁷¹

⁷⁰ Algunos actores locales sostienen que el Queso Paipa se remontan al siglo XIX y que Francisco de Paula Santander, en la Campaña Libertadora, solicitó a su pelotón que al pasar por Paipa le trajeran Queso Paipa

⁷¹ Don Miguel, miembro de Agrolac, entrevista realizada, marzo de 2017.

Como lo expresa don Miguel, contrario a los intereses de Asoqueso de reinventar la tradición para preservarla, los objetivos de Agrolac versaban en “rescatarla” para su preservación: “La idea es rescatar este patrimonio que se está perdiendo. No es fácil, porque los tiempos han cambiado. Esta es la tradición y hace parte de un patrimonio que hay que rescatar y la DO nos garantiza ese rescate”⁷². En respuesta a estas preocupaciones, los microempresarios de Asoqueso legitiman su producto como auténtico y artesanal en la medida que conservan recetas tradicionales para su elaboración, la trayectoria familiar en la producción y, además se responsabilizan como gestores del desarrollo de la región. Como herederos de esta tradición deben custodiar y proteger tal legado, pero a su vez, reestructurando y resignificando la tradición, a fin de que no desaparezca. Protección y reinvención, son aspectos culturales significativos de la movilización de los alimentos con *terroir*.

No obstante, ante los ojos de Agrolac los microempresarios solo respondían a sus intereses de lucro y, tenían una intención deliberada de transformar el Queso Paipa para dejar a los productores campesinos por fuera del negocio. Como señalé, la calidad de los alimentos sugiere valores múltiples que se insertan en el consumo ético. Por este motivo, los productores de Agrolac también reivindicaban la cooperativa y el producto que realizaban apelando al bienestar y supervivencia de los campesinos. Agrolac visibilizaba la importancia del queso en la economía de subsistencia de los productores campesinos y la oportunidad que proteger estos métodos tradicionales conlleva para mejorar sus condiciones de vida. Era la forma de garantizar la *vida útil* como se referían a que los campesinos/as pudieran seguir trabajando y permanecer el campo. De lo contrario, si no se protegía y velaba por ellos, estarían destinados a dejar sus lugares de origen. Al representar una tradición, era un legado que se debía custodiar, proteger. En este sentido, Agrolac como representantes de los campesinos/as productores tienen la obligación moral de continuar con esta tradición. Esta herencia cultural se conecta al bienestar y riqueza de la comunidad, algo material e inmaterial que se transmitió a costa del trabajo de generaciones pasada y debe ser debidamente preservado y transmitido a generaciones futuras.

En este sentido, concuerdo con Rodríguez (2007) cuando señala que la legitimidad de la diferencia del producto y el espacio de exclusividad de la DO se construye creando, de forma y en tiempo paralelos, el espacio para la resistencia de parte de los actores socioeconómicos y de poder que son marginados en el proceso de construcción de los productos con DO. Como señala Rodríguez con el caso de la construcción de las geografías de origen del Tequila y la Champaña, los grupos que logran apropiarse del derecho de definir el espacio geográfico de

⁷² Don Miguel, miembro de Agrolac, entrevista realizada marzo de 2017.

producción de estas bebidas, ostentan el poder de la exclusividad que confiere la DO sobre aquellos actores que carecen de formas para enfrentar dicho poder. Estos últimos quedan por fuera del espacio de los beneficios derivados —como bien es la distinción y el valor agregado del producto en el mercado— asociado a la certificación.

Las relaciones que se entablan entre los campesinos Agrolac, Asoqueso y los funcionarios de las alcaldías de Sotaquirá visibiliza cómo el otorgamiento de la DO ha desembocado en un espacio de negociaciones, tensiones y alianzas entre los actores locales que se deriva de la creación del *terroir* y la concomitante propiedad, uso y circulación del queso a partir de esta certificación.

Los productores de Asoqueso legitiman, regulan y certifican una formas de valoración. No obstante, los productores campesinos y Agrolac tejen alianzas e impugnan la “legitimidad” y “autenticidad” de los productos de Asoqueso con el propósito de acceder al valor simbólico y material que conlleva la protección de esta certificación. En medio de ello construyen el queso como parte del *terroir*. Esta construcción involucra persona que encarnan la relación entre paisajes, herramientas y productos. Esta construcción del *terroir* igualmente remite ideas sobre la *calidad* del producto asociadas a entornos libres de la contaminación del valle de Paipa y Sotaquirá, como también, una herencia cultural que se conecta al bienestar y riqueza de la comunidad.

Es más, las referencias a las nuevas oportunidades, a la riqueza y custodia del Queso Paipa dan cuenta de cómo este alimento no es sólo imaginado por los actores locales como una simple mercancía sino como un producto más complejo. Si bien las estrategias de los actores locales no se pueden desligar de intereses económicos particulares, las disputas sobre el queso y sus límites hablan de sentidos culturales y de oportunidades. Un ejemplo es el trabajo de Grasseni (2017) con quesos en contextos de certificación, donde se evidencia que lo que está en juego es la agencia de los actores locales para hacer frente a sus problemas sociales actuales, armarse con capacidades para hacer un futuro y, apropiarse de los sentidos culturales del queso (en este trabajo estos sentidos culturales están dichos parcialmente pero no fue un aspecto central). De este modo, lo *inacabado* del Queso Paipa como mercancía reside tanto en las oportunidades económicas y sociales que representa para los actores locales, como en las incertidumbres y contingencias vinculadas con su conversión en una mercancía formalizada y regulada para ser incorporada en mercados globales que valoran la diversidad pero solo de cierto tipo.

En este capítulo argumenté que la DO desencadena una serie de acciones por parte de Agrolac, Asoqueso, los productores campesinos, la gobernación, alcaldías y el Invima

enmcaminadas al reconocimiento, legitimidad y protección de la especificidad del Queso Paipa. No obstante, parte de la paradoja de la certificación se fija en una constante dinámica de inclusión y exclusión a través de la definición de unas prácticas y personas permitidas para acceder a los derechos de privilegios que se derivan de la DO. De ello se desencadenan disputas por el acceso a los privilegios que conlleva la certificación haciendo de ella una espacio de discusiones inacabadas en medio de los intentos por tratar de regular la certificación y definir su *terroir*. En consecuencia, a la para de los procesos de creación de la DO y su *terroir* surgen dinámicas alternas de oposición y resistencia de la forma en como se legitima el auténtico Queso Paipa. Los actores locales, como en el caso de los productores campesinos y Agrolac forjan estrategias y alianzas para tratar de hacer parte de la DO y consigo disfrutar los privilegios sociales, económicos y políticos que conlleva. Los campesinos y Agrolac verbalizan sus demandas en los mismos términos de la DO. Si bien la DO puede fomentar el desarrollo socio-económico, considero importante aproximarse a estos procesos a la luz de las implicaciones de su construcción socio-cultural y las relaciones de poder que atraviesan estos procesos.

Conclusiones

En esta tesis me propuse analizar cómo se construye el *terroir* del Queso Paipa a partir del reconocimiento de la DO y las tensiones, negociaciones y paradojas que se derivan de ello a escala local. En el capítulo uno argumenté que el *terroir* del Queso Paipa se imprime en el producto y en el lugar a través de las acciones de sus productores para cumplir con la *política de la reinención*. En medio de este proceso, en el queso intervienen métodos tradicionales, técnicas industriales, ecologías heterogéneas, además de las exigencias de los consumidores que demandan productos higiénicos y con distintivos de la localidad. En consecuencia, el Queso Paipa dentro del marco de la DO se puede comprender como el resultado de materialidades orgánicas y prácticas incorporadas de quienes lo fabrican, que a su vez se encuentran entrelazadas con las transformaciones derivadas de la producción y el consumo. Dichos entrelazamiento mediados por dimensiones tecno científicas de producción y consumo de carácter global, a su vez, visibilizan cómo el *terroir* hace que las dicotomías entre tradición y moderno, artesanal e industrial sean cada vez menos distantes.

Como señalé, los actores de Paipa y Sotaquirá readecuan lo *artesanal* del producto en medio de prácticas de estandarización y regulación tecnocientífico desplegadas por una multiplicidad de actores. Los actores locales, como bien es Asoqueso, lo hacen con el fin de maniobrar y forjar opciones en un contexto de condiciones económicas y reglamentarias cambiantes; como un medio de apoyo y defensa. En consecuencia, el *terroir* del Queso Paipa es construido por los actores locales en un constante despliegue de *poéticas de autenticidad* y la reinención de sus *ecologías de producción*. Tales despliegues, de igual manera, se presentan como una referencia del ensamblaje de la DO: un conjunto de reglamentaciones, actores, ideas alrededor del producto y materialidades que buscan generar acciones para organizar, legitimar y regular su proceso de transformación desde la certificación.

La DO, de este modo, significa sistematizar, decantar y homogeneizar prácticas, procedimientos y conocimientos de elaboración que, en el caso del Queso Paipa, no siempre tienen tal regularidad y rigurosidad. Por el contrario, gran parte de los productores, especialmente los más pequeños y con menores recursos —los campesinos—, enfrentan muchas incertidumbres en el proceso: la disponibilidad de tierra, pastos, leche y mano de obra, además de las urgencias económicas que inciden en el mayor o menor tiempo de maduración del queso antes de llevarlo al mercado. En vista de ello, en el capítulo dos me propuse indagar por los desafíos y las desventajas de la DO una vez se reconoce los procesos de construcción de su *terroir*.

Como argumenté, la regulación y legitimación del Queso Paipa como un producto especial, desencadena una dinámica de inclusión/ exclusión de los beneficios derivados de la certificación. Partiendo de esta dinámica, examiné la manera en que los productores campesinos, Asoqueso y Agrolac, construyen nociones de autenticidad del Queso Paipa de acuerdo con valores y formas particulares de producción y en función de sus intereses en la administración y regulación del queso. Es decir, me enfoqué en las relaciones de poder entre actores con capitales desiguales que atraviesan esta certificación. Esto, a su vez, me permite sugerir que el otorgamiento de la DO visibiliza el espacio de negociaciones, tensiones y alianzas entre los actores locales que se derivan de la propiedad, uso y circulación del queso a partir de esta certificación.

En medio de estas discusiones, negociaciones y luchas de poder entre Agrolac, Asoqueso y los productores campesinos, se construye el *terroir* del Queso Paipa y consigo una nueva forma en que los actores locales se relacionan con el producto. Es decir, lo valoran. Las discusiones entre el Queso Paipa “auténtico” o “legítimo” y el que no lo es, dan cuenta de la reconfiguración asociados a la valoración del producto: la construcción y legitimación del queso como un producto especial; quesos que desde la implementación de la DO se han comenzado a identificar como productos carentes de prestigio y calidad; la regulación que se deriva de este proceso y que redefine las relaciones económica, sociales y comerciales en Paipa y Sotaquirá. Igualmente, argumenté que la construcción de la DO y del *terroir* del Queso Paipa se presenta como una forma de regulación, vigilancia y control a partir de conocimientos y lenguajes técnicos y científicos que desembocan en tensiones con los usos, rutinas de trabajo y formas locales de relacionarse con la materialidad orgánica del queso.

No obstante, las discusiones entorno a la legitimidad y autenticidad del queso en el marco de la DO, visibiliza al mismo tiempo, un proceso político en el que los productores campesinos y la cooperativa Agrolac, reivindican, material y discursivamente, su papel como productores idóneos de quesos. En este sentido, el *terroir* del Queso Paipa se produce desde la autenticidad y las discusiones que esto genera respecto a cómo se crea y clasifica su diferencia; qué características se consideran importantes, cómo los beneficios derivados de su protección por DO deben o deberían ser usados y distribuidos en cuanto propiedad de una colectividad. De tal forma, el Queso Paipa es un producto articulado a aspectos sociales, culturales y económicos que los actores locales consideran, de maneras disimiles, como importantes. Esta heterogeneidad de valores hace del Queso Paipa una *mercancía incabada*.

Con base en las dos paradojas asociadas con el reconocimiento de la DO y las tensiones que suscita, mi argumento central es que la DO y el *terroir* del Queso Paipa son parte de un

ensamblaje con componentes económicos, orgánicos, culturales y normativos, donde interactúan redes de actores diversos y con valores e intereses distintos con respecto al queso, su producción y regulación. Así, la DO más que un proceso neutro, está atravesada por relaciones de poder que hacen de su implementación un escenario de discusiones inacabadas y complejas, y cuyos beneficios se distribuyen de manera diferenciada y desigual. Por otra parte, las variadas interpretaciones de la DO que hacen los actores locales son profundamente ambivalentes pues a la vez que buscan proteger y valorizar el queso y sus productores, también incentivan su reinención en función de nuevas exigencias y expectativas de *calidad*. Es más, en medio de estas ambivalencias, contradicciones y relaciones de poder entre actores con capitales desiguales, se construye el *terroir* del Queso Paipa.

Igualmente, esta tesis es un aporte a los estudios de la antropología de la alimentación en Colombia al abordar la DO desde la perspectiva de los procesos sociales vinculados con la regulación alimentaria así como de la materialidad misma del producto. El caso del Queso Paipa, además, se presenta como un escenario interesante para pensar los valores agregados a estos productos tradicionales y las paradojas que subyacen a lo artesanal en un contexto donde este adjetivo cobra cada vez más fuerza. Sin embargo, son muchas las preguntas que quedan abiertas para futuras indagaciones.

Un posible camino de investigación tiene que ver con la manera en que la DO se articula con diferencias de clase y género de cada contexto. El queso en las veredas de Paipa y Sotaquirá es producido en gran medida por mujeres campesinas con un acceso limitado a los procesos que definen y sancionan este tipo de certificación. Sin embargo, la DO ha dado lugar a la aparición de numerosas instituciones como Ovop, la cooperación de Nueva Zelanda, la Unión Europea, entre otros actores, que discuten y formulan políticas donde las mujeres son las destinatarias iniciales. En este contexto es importante investigar y preguntarse ¿qué papel se les encomienda a las mujeres en las políticas de desarrollo gestadas desde la DO? y ¿qué posibilidades económicas, sociales y políticas abre la DO para las mujeres? Otro posible camino de investigación, relacionado con el anterior, es el análisis de las políticas de cooperación y ayuda al desarrollo propiciadas por la DO —en sus objetivos, formas y prácticas— en tanto formas de gobierno y gobernanza en los ensamblajes alimentarios entre países “desarrollados” y en “vía de desarrollo”. Asimismo, considero importante prestar atención a las formas en que la DO se articula a otras políticas económicas como las del turismo y como esta actividad se vuelve una fuerza más en el ensamblado del Queso Paipa.

Finalmente, considero importante reflexionar en profundidad sobre cómo la DO se muestra como una cara más del fenómeno de la patrimonialización. La patrimonialización

desvela un proceso en el que las políticas culturales y las prácticas de mercadeo se encuentran y desencuentran (Chaves *et al.* 2014). Es decir, si bien el patrimonio se suele pensar como un fenómeno que solo ocurre en el ámbito cultural, la patrimonialización consiste en poner en circulación bienes y expresiones culturales en el mercado. En consecuencia, la patrimonialización produce y abstrae valores históricos, geográficos y de diversidad cultural, susceptibles de ser mercancía y, con ello, conocimientos, prácticas y productos de las cocinas tradicionales, se descontextualizan progresivamente de los modos de vida y sentidos culturales de origen, para ser incorporados en forma de productos a los mercados globales (Contreras y Gracia, 2005; Amaya, 2013; Chaves *et al.* 2014).

La DO es una forma de activar el patrimonio, aunque no emplea ese término. No obstante, parte de la agregación de valor de este tipo de certificaciones versa en resaltar unos atributos culturales (conocimientos, tradiciones, connotaciones artesanales) de los productos que legitima y protege. En este sentido, la DO, al igual que el patrimonio, señala la conjunción entre economía y cultura en la creación de valor y las tensiones que le subyacen. Prestar atención a la DO como una cara del fenómeno de la patrimonialización permite entrever las relaciones entre el campo cultural, el mercado y estrategias políticas de una diversidad de actores que las promueven, las reciben o impugnan. Considero el análisis de estas imbricaciones posibilitaría la creación de mecanismos alternos a la implementación de la certificación con el fin de fomentar relaciones más equitativas y participativas entre actores con capitales desiguales que participan de estos procesos.

Bibliografía

- Arreglo de Lisboa relativos a la Protección de las DO y su Registro Internacional. (fecha) nombre [artículo]. Recuperado de: <https://www.wipo.int/treaties/es/registration/lisbon/>
- Aranda, Y. *et al.* (2014) Tipificación de los vínculos producto típico-territorio: una metodología con aplicación empírica en productos agroalimentarios de la región andina de Colombia. *Agroalimentaria*, 20 (38), 15-33.
- Aranda, Y. (2015) Productos agroalimentarios e identidades territoriales: Un modelo de decisión para orientar la selección de origen. [Tesis doctoral]. Universidad de Córdoba, Córdoba, España.
- Barham, E. (2003) Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling. *Journal of Rural Studies* 19 (1), 127–138.
- Besky, S. (2013) The Labor of *Terroir* and the *Terroir* of Labor: Geographical Indications and Darjeeling Tea Plantations. *Agriculture Human Values*, 31 (1), 83–96.
- Bowen, S. (2010). Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as Territorial Development Strategy. *Rural Sociology* 75 (2) 209-243.
- Bowen, S. (2012). Las indicaciones geográfica, la globalización y el Desarrollo territorial: el caso del tequila. *Agroalimentaria* 18 (34), 91-103.
- Busch, L. (2011) Food Standards: the Cacophony of Governance. *Journal of Experimental Botany*, 62 (10), 3247-3250.
- Camacho, J. (2011) Production, Enskillment, and Agrobiodiversity Management. En: J. Camacho, *Embodied Tastes: Food and Agrobiodiversity in the Colombia Andes* (Págs. 151-200) [Tesis doctoral] Universidad de Georgia, Athens, Georgia.
- Camacho, J. (2014b) Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. En: M. Chaves, M. Montenegro, y M. Zambrano (Eds.), *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* (págs. 169-200). Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Ceballos, R. y García, I. (2013) Protection legal de las denominaciones de origen y las Marcas frente a los Tratados de Libre Comercio suscritos por Colombia. *Revista Prolegómenos*. 16 (32) 175-185.
- Chaves, M. y Nova, G. (2014) Políticas patrimoniales, productores artesanales y economías de futuro. En: M. Chaves, M. Montenegro, y M. Zambrano, *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* (págs. 67-100). Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Chaves, M., Montenegro, M. y Nova, G. (2018) Orgullo y perjuicio en la identidad de marca. Club Colombia y la valorización de la producción artesanal indígena. *Ciencias Sociales y Humanidades*, 6 (1).
- Clifford, J. (1990) Notes on (field) notes. En: R. Sanjek (Ed.), *Fieldnotes: The Makings of Anthropology*, (págs. 47-70) Ithaca: Cornell University Press.
- Demossier, M. (2011) Beyond *Terroir*: Territorial Construction, Hegemonic Discourses, and French Wine Culture. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17, 685-705.
- Dilanjan, S. C. (1984) *Fundamentos de la Elaboración del Queso*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.

- Donnelly, C. (2005). The Pasteurization Dilemma. En: P. Kindstedt (Ed.), *American Farmstead Cheese: The Complete Guide to Making and Selling Artisan Cheese*. (págs. 173-195). White River Junction, Vermont: Chelsea Green.
- Evans, M., y Syrett, S. (2007) Generating social capital? The social economy and local economic development. *European Urban and Regional Studies*, 14 (1), 55-74.
- Fadul, L., y Quecano, M. (2005) Evaluación de la flora microbiana del Queso Paipa durante diferentes periodos de maduración [Tesis de pregrado] Universidad de la Salle, Bogotá, Colombia.
- Farmer, E. (2014). Codifying Consensus and Constructing Boundaries: Setting the Limits of Appellation d'origine contrôlée Protection in Bordeaux, France. *PoLAR: Political and Legal Anthropology Review*, 37 (1), 126-144.
- Ferry, E. (2005). *Not Ours Alone: Patrimony, Value and Collectivity in Contemporary Mexico*. New York: Columbia University Press.
- Gobernación del Departamento de Boyacá. (18 de octubre de 2013). Por medio del cual se crea el comité del movimiento OVOP en el departamento de Boyacá como una estrategia para el fomento del desarrollo local y la competitividad. [Decreto 001223 de 2013].
- Gómez, E. (2013). *La industria del Queso Paipa: un recurso de desarrollo local en los municipios de Paipa y Sotaquirá del Departamento de Boyacá en Colombia* (Tesis de maestría) Universidad de Huelva, Huelva, España.
- Grasseni, C. (2003). Packaging Skills. Calibrating Cheese to the Global Marker. En: S. Strasser (Ed.), *Commodifying Everything: Relationships of the Market* (págs. 259-288). Londres: Routledge.
- Grasseni, C. (2012). Developing Cheese at the Foot of the Alps. En: E. Finnis (Ed.), *Reimagining Marginalized Food: Global Processes, Local Places* (págs. 109-132). Arizona: The University of Arizona Press.
- Grasseni, C. y Paxson, H. (2013). Introducing a Special Issue on the Reinvention of Food. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 14 (4), 1-16.
- Grasseni, C. (2017). *The Heritage Arena. Reinventing Cheese in the Italian Alps*. New York: Berghahn Books.
- Grupo Éxito. (2018) Colombia aumenta su consumo y sus preferencias por el queso. Recuperado de: https://www.grupoexito.com.co/es/sala-de_prensa/noticias/colombia-aumenta-su-consumo-y-sus-preferencias-por-el-queso.
- Guy, K. (2011). "Silence and Savoir-Faire in the Marketing of Products of the *Terroir*". *Modern and Contemporary France*, 19 (4), 459-475.
- Guthman, J. (2007). The Polanyian Way? Voluntary Food Labels as Neoliberal Governance. *Antipode*, 39 (3), 454-478.
- Heath, D. y Meneley, A. (2007) Techne, Technoscience, and the Circulation of Comestible Commodities: An Introduction. *American Anthropologist* 109 (4), 593-602.
- Jaramillo J., Salge M. (2016). Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y gastronomía. *Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico*, 10, (4-13)
- Kindstedt, P. (2016). "Coagulation or Curdling" y "Salt". En C. Donnelly, *The Oxford Companion to Cheese* (págs. 171-174 y 636-637). New York: Oxford University Press.

- LaPointe, G., y Roy, D. (2016). "Ecosystem". En C. Donnelly, *The Oxford Companion to Cheese* (págs. 244-246). New York: Oxford University Press.
- Latour, B. (2008). *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Buenos Aires: Editorial Manantial.
- López, J. (2003). Algunas consideraciones metodológicas en los trabajo de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-ch'orti' del oriente de Guatemala, *Revista de Antropología Social*, 12 (1), 223-241.
- Londoño, J. (2009). The Apellation de Origin and the Reach of its Protection *Revista de Propiedad Inmaterial*, 13, 41-58
- López, J. (2013). Elaboración de una guía para recopilar los requerimientos de exigencia de inocuidad y calidad para la exportación del Queso Paipa colombiano al mercado de los Estados Unidos de Norteamérica (EEUU). [Monografía de grado]. Universidad para la cooperación internacional, Bogotá, Colombia.
- López, J. (2013). Elaboración de una guía para recopilar los requerimientos de exigencia de inocuidad y calidad para la exportación del Queso Paipa colombiano al mercado de los Estados Unidos de Norteamérica (EEUU). [Monografía de grado]. Universidad para la cooperación internacional, Bogotá, Colombia.
- Lozano, D. y López, A. (2014). Estandarización de protocolos para caracterizar molecularmente levaduras nativas del Queso Paipa colombiano. *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 24 (1), 35-38
- Mancini, M. (2013). Geographical Indications in Latin America Value Chains: A "Branding from Below" Strategy or a Mechanism Excluding the Poorest? *Journal of Rural Studies*, 32, 295-306.
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología* 50 (2), 15-40.
- Miller, J. y Deutsch, J. (2009). Observational Methods in Food Studies Research: Ethnography and Narrative. En: J. Miller y J. Deutsch, *Food Studies. An Introduction to Research Methods* (págs. 137-170). Oxford: Berg Publishers
- Ministerio de Salud. (24 de febrero de 1986). Por la cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. [Resolución 02310 de 1986]. Recuperado de: http://biblioteca.saludcapital.gov.co/img_upload/03d591f205ab80e521292987c313699c/resolucion_2310_1986.pdf
- Ministerio de Protección Social (28 de febrero de 2006). Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país. [Decreto 616 de 2006]. Recuperado de: <https://www.ica.gov.co/getattachment/15425e0f-81fb-4111-b215>
- Ministerio de Salud y Protección Social (22 de Julio de 2013). Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. [Resolución 2674 de 2013]. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

- Neira, E. y De Silvestri, J. (2006) Análisis del proceso de ordeño y de la calidad higiénica de la leche utilizada en la fabricación del Queso Paipa en el municipio de Paipa (Boyacá), Colombia. Revista de investigación, Universidad de la Salle 6 (2), 163-170.
- Noticias Caracol. (24 de octubre de 2018) Universidad de Córdoba halló altos niveles de pesticidas en ocho marcas de leche pasteurizada. *Noticias Caracol*. Recuperado de <https://noticias.caracoltv.com/colombia/universidad-de-cordoba-hallo-altos-niveles->
- Parasecoli, F. (2010). The Gender of Geographical Indications: Women, Place and the Marketing of Identities. *Cultural Studies*, 10 (6), 467-478.
- Paxson, H. (2010a). Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering *Terroir* for New-World Landscapes. *American Anthropologist*, 112(3): 444–457.
- Paxson, H. (2010b). *The Life of Cheese. Crafting Food and Value in America*. Berkeley, California: University of California Press.
- Paxson, H. (2016). Craftsmanship and Quality in Artisanal Cheesemaking. En L. Samantha, y M. Martin. (Eds.), *Food and Architecture* (págs. 191-205). Londres: Bloomsbury Academic.
- Pratt, J. (2007). Food Values: The Local and the Authentic. *Critique of Anthropology*, 27 (3), 285-300.
- Paz, R., Rodríguez, R. y González, V. (2006) Desarrollo local y tipo de producciones: oportunidades para la pequeña producción. *Trabajo y sociedad. Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas*, 8 (7), 1-21.
- Quintero, A. (2004). Visión de las denominaciones de origen en Colombia. *Revista e-mercatoria*. 3 (1), 1-23.
- Robayo, A., y Pachón. F. (2013). Caracterización de la cadena de los Quesos Paipa y Campesino en el marco del programa Mercados Campesinos: dos estudios de caso. *Revista Facultad de Medicina Veterinaria y Zootécnica*, 62 (3), 196-212
- Rodríguez, G. (2007) La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen. En: P. Colunga, A. Larqué, L. Eguiarte y D. Zizumbo (Eds.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. (págs. 191-211). México: Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (6 de diciembre de 2011) Por la cual se decide una solicitud de una denominación de origen. [Resolución 0070802].
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2013) Manual de Denominaciones de Origen. Recuperado de: <http://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/NuestraEntidad/Publicaciones/CartillaManualDenominacionesOrigen.pdf>.
- Tracy, M. (2013) Pasteurizing China's Grasslands and Producing *Terroir*. *American Anthropologist*, 115 (3): 437–5.
- Trubek, A. (2008). Introduction. En: A. Trubek, *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir* (págs. 1-17) Berkeley, California: University of California Press.
- Trubek, A., Kolleen, M., y Bowen, S. (2010). *Terroir: A French Conversation with a Transnational Future*. *Contemporary French and Francophone Studies*, 142 (2), 139-148.

- Ulloa, A. (2011) Concepciones de la naturaleza en la antropología actual. En: L. Montenegro (Ed.): *Cultura y naturaleza. Aproximaciones a propósito del bicentenario de la independencia de Colombia* (págs. 25-45). Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis.
- Valadez, M. (2014) “Pulque limpio”/ “pulque sucio”: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor. *Revista Colombiana de Antropología*, 50 (2), 41-63.
- West, H. (2008). Food Fears and Raw-milk Cheese. *Appetite*, 51 (1), 25-29.
- West, H. y Domingos, N. (2012). Gourmandizing Poverty Food: The Serpa Cheese Slow Food Presidium. *Journal of Agrarian Change*, 12 (1), 120-143.
- West, H. (2013a). Appellations and Indications of Origin, Terroir, and the Social Construction and Contestation of Place-Named Foods. En: A. Murcott, W. Belasco y P. Jackson (Eds.), *The Handbook of Food Research* (págs. 209-228) Oxford: Bloomsbury Academic.
- West, H. (2013b). Thinking Like a Cheese: Towards an Ecological Understanding of the Reproduction of Knowledge in Contemporary Artisan Cheese Making. En: E. Roy, S. Lycett y S. Johns (Eds.), *Understanding Cultural Transmission in Anthropology: A Critical Synthesis* (págs. 320-345) Oxford: Berghahn Books.
- Wolfe, B. (2016). “Fungi”. En C. Donnelly, *The Oxford Companion to Cheese* (págs. 299-301). New York: Oxford University Press.