

CAPÍTULO 7

DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN CONTEXTOS DESIGUALES: TENSIONES Y POSIBILIDADES PARA EL DESARROLLO RURAL A PARTIR DE LOS CASOS DEL QUESO PAIPA Y DE LA ACHIRA DEL HUILA

Natalia Teresa Berti⁴⁰

Paula Mariana Carvajal Hernández⁴¹

Resumen

Este artículo analiza las posibilidades y tensiones de las denominaciones de origen (DO) en Colombia, un país marcado por una alta diversidad ecológica y profundas desigualdades sociales. A partir de un enfoque conceptual y del estudio de los casos⁴² del queso Paipa y el bizcocho de achira del Huila, se muestra cómo las DO funcionan simultáneamente como instrumentos de propiedad intelectual, mecanismos de desarrollo territorial y dispositivos que reconfiguran relaciones entre actores, saberes y materialidades. Los resultados evidencian que, aunque las DO ofrecen oportunidades de valorización de productos tradicionales en nichos especializados, su implementación enfrenta desafíos derivados de la estandari-

40 Ph.D. en Sociología Económica, Industrial y del Trabajo de la Friedrich Schiller Universität Jena (Alemania). Profesora de Cátedra de la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario (Colombia).

41 Paula Mariana Carvajal Hernández. Antropóloga. Maestría (c) en Estudios Políticos. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

42 Entrevistas, comunicaciones personales: productor artesanal de achiras (20 de febrero de 2026). Entrevista 1 [entrevista no publicada, videollamada, 60 min.] - Productor industrial de achiras. (20 de febrero de 2026). Entrevista 1 [entrevista no publicada, videollamada, 60 min.]



zación, las exigencias sanitarias, la gobernanza local y la desigual distribución del valor.

El caso del queso Paipa comprueba una activa reinversión material y simbólica del producto: la “materialidad viva” del Paipa —basada en leche cruda, clima y saberes incorporados— entra en tensión con marcos sanitarios estandarizados, lo que excluye a pequeños productores y exige modelos de inocuidad situados. Por su parte, la cadena productiva del bizcocho de achira enfrenta limitaciones estructurales asociadas a la escasez de materia prima, altos costos, informalidad y bajo reconocimiento del sello. A ello se suman exigencias regulatorias que dificultan la participación de productores artesanales y comprometen la sostenibilidad de la DO.

El artículo concluye que el potencial transformador de las DO depende de innovaciones institucionales que reconozcan la heterogeneidad territorial, fortalezcan la gobernanza local e integren políticas complementarias en infraestructura, asistencia técnica y acceso a mercados. Sin estos soportes, las DO corren el riesgo de reproducir desigualdades y limitar el papel de la agricultura familiar en la preservación de prácticas y saberes tradicionales.

Palabras clave: denominación de origen, desigualdad, gobernanza, desarrollo rural, queso Paipa, achira.

INTRODUCCIÓN

Colombia es un país con una notable diversidad ambiental y cultural, lo que se refleja en la singularidad de sus productos artesanales y agroalimentarios. Estas particularidades socioambientales les otorgan cualidades únicas que pueden hacerlos merecedores de reconocimientos nacionales e internacionales mediante signos distintivos. Las denominaciones de origen (DO) se han consolidado como estrategias para posicionar alimentos en nichos de mercado mediante la valorización de las particularidades de lo local. En Colombia, la DO abre posibilidades para fortalecer capacidades locales y promover la diferenciación territorial. Sin embargo, la DO es un mecanismo diseñado históricamente para regiones relativamente homogéneas y socialmente cohesionadas; con marcos legales robustos y con respaldo institucional sostenido. La diversidad ecológica, las profundas desigualdades sociales y la fragmentación institucional del contexto colombiano plantean desafíos particulares que exigen innovaciones institucionales, nuevas formas de gobernanza y procesos de adaptación que permitan que los beneficios



de la certificación no se concentren en unos pocos actores. Este capítulo analiza estas tensiones y explora las posibilidades y limitaciones de la DO en el país.

Este capítulo puede resultar de interés para productores, especialistas, instituciones gubernamentales y la comunidad académica, por cuanto ofrece elementos conceptuales y empíricos para comprender cómo las DO pueden contribuir al desarrollo territorial. Este capítulo se sitúa en la intersección entre los análisis críticos sobre la noción de *terroir* asociada (Bowen y de Máster; 2011; West, 2016), las discusiones sobre gobernanza de las indicaciones geográficas (Martínez Salvador y Reyes Jaime, 2022; Misleh 2022) y los análisis sobre desigualdad en el campo colombiano. Partimos de la premisa de que la DO no es solo un instrumento de propiedad intelectual, sino un mecanismo que configura relaciones entre actores, saberes, materialidades, territorios y mercados. Desde esta perspectiva, examinamos tanto su potencial como sus límites en un país caracterizado por una alta diversidad ecológica y profundas brechas sociales.

La metodología utilizada para este capítulo consistió en una revisión bibliográfica de referentes clave a nivel internacional y nacional, así como en la selección de dos casos analizados a la luz de las preguntas que orientan nuestra indagación sobre las particularidades de Colombia para la implementación de DO. Los estudios de caso se fundamentan en un trabajo etnográfico en el caso del queso Paipa y actualizaciones del estudio original a partir de entrevistas y revisión documental, y en el caso del bizcocho de achira del Huila se apoya en revisión bibliográfica, análisis de documentos oficiales y entrevistas a actores productores y funcionarios.

La selección de casos se basó en tres criterios principales. En primer lugar, debían tratarse de productos agroalimentarios. En segundo lugar, los casos seleccionados debían contar con un reconocimiento formal o con procesos avanzados de organización orientados a la protección mediante una DO. Finalmente, los casos debían permitir observar cómo interactúan las especificidades ambientales, las prácticas y saberes locales, y las desigualdades sociales en la definición de estándares y en la construcción de arreglos de gobernanza alrededor de la DO.

1. MÁS ALLÁ DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: COMPETITIVIDAD, TERRITORIO Y REINVENCIÓN DE LOS ALIMENTOS

La transición del modelo keynesiano hacia políticas centradas en la oferta, junto con la apertura comercial y la fragmentación global de la producción, reorientó



las estrategias de desarrollo económico tanto en el norte como en el sur global (Jessop, 2015; Linsi, 2020). En América Latina, estas transformaciones se combinaron con las limitaciones de la industrialización por sustitución de importaciones y de la revolución verde, e impulsaron la búsqueda de nuevos productos de exportación y la inserción en cadenas globales de valor (Kay, 2023). En este marco, la competitividad basada en el fortalecimiento de la oferta se consolidó como estrategia dominante (Sum, 2016), aunque acompañada de formas de acumulación que generan “hiperextracción” de trabajo y recursos naturales (Bair et al., 2023; Bulfone et al., 2025).

Las indicaciones geográficas (IG) y las denominaciones de origen (DO), originalmente creadas en contextos de fuerte regulación estatal, fueron relanzadas en el sur global como instrumentos para insertar productos tradicionales en nichos especializados, promover el desarrollo local y proteger alimentos asociados a identidades territoriales. Estas estrategias se articulan con discursos contemporáneos sobre competitividad e innovación territorial, y han impulsado arreglos de gobernanza con un fuerte énfasis en los fundamentos locales de la competitividad y en el papel de las redes sociales en el éxito regional (Misleh, 2022).

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. Como señalan Bowen (2012) y Grasseni *et al.* (2013), el uso del *terroir* adquiere relevancia frente a dos tendencias globales: la expansión de la producción industrial y la creciente demanda de consumidores por alimentos auténticos, sostenibles y socialmente justos. En este contexto surge la “reinención de los alimentos”, entendida como la reconfiguración de prácticas y productos tradicionales para responder a transformaciones regulatorias, tecnológicas y de mercado (Grasseni et al., 2013). Este proceso abre oportunidades económicas para productores rurales, pero también los expone a tensiones derivadas de desigualdades históricas, dinámicas laborales precarias y presiones para adaptar los productos a estándares de mercado.

Estas oportunidades de desarrollo local requieren considerar no solo los elementos orgánicos, materiales y culturales que sostienen los productos tradicionales, sino también las relaciones de poder, alianzas y tensiones territoriales donde estos se producen, así como las estructuras económicas, laborales y regulatorias que condicionan la creación y distribución del valor. Por ello, las negociaciones alrededor de las certificaciones enfrentan presiones para ajustarse a las exigen-



cias del mercado, lo que puede reconfigurar los arreglos locales. En Colombia, estas dinámicas se complejizan por la fuerte diversidad ecológica y las profundas desigualdades sociales, que afectan la participación de los actores y su acceso a recursos institucionales. Así, la continuidad de los productos y saberes tradicionales depende no solo de fortalecer la producción local, sino también de comprender cómo se configuran los mercados y las dinámicas de consumo que permiten su circulación.

1.1 Denominaciones de origen: trayectorias, promesas y tensiones

Las DO constituyen una forma específica de indicación geográfica que, de acuerdo con la definición de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), se distingue de las “indicaciones de procedencia” al exigir que las características del producto dependan de factores naturales, culturales y sociales propios del territorio delimitado. La Comunidad Andina adopta una clasificación similar, al otorgar a las DO un estatus de protección especial (Arenilla, 2017). Aunque suelen presentarse como figuras jurídicas o económicas, las DO son construcciones históricas y socioculturales que articulan intereses productivos, políticos y simbólicos.

El surgimiento moderno de las DO se vincula al desarrollo del *terroir* en Francia a fines del siglo XIX, en respuesta a la filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*, insecto que actúa como plaga) y a la necesidad de proteger regiones vitivinícolas mediante la Appellation d’Origine Contrôlée (Denominación de Origen Controlada) y la Ley de 1905, que articularon calidad, territorio y regulación estatal (Barham, 2003; Demossier, 2011; Gómez et al., 2021). Desde entonces, las DO se promovieron como instrumentos de desarrollo rural, con potencial para mejorar ingresos, dinamizar economías locales y abrir mercados especializados gracias a reputaciones colectivas (Bermejo et al., 2021; Schimmenti et al., 2021; Cañada y Vázquez, 2005; Gligorijević et al., 2023; Hajdukiewicz, 2014; Ceballos Molano y García Velasco, 2013).

Su implementación exige arreglos institucionales, tales como el reconocimiento legal, derechos de uso, y los consejos reguladores, que pueden articular actores y orientar innovaciones hacia la sostenibilidad, además de fortalecer cadenas cortas y conocimientos locales (Cañada y Vázquez, 2005; Martínez Salvador y Reyes Jaime, 2022; Flinzberger et al., 2022). No obstante, la literatura crítica subraya que las DO pueden refetichizar productos y reproducir desigualdades al no abordar relaciones de poder en los sistemas agroalimentarios (Bowen, 2010;



Besky, 2013; Carvajal, 2019). La estandarización técnica transforma prácticas tradicionales y genera conflictos entre saberes campesinos y expertos, agravados por barreras institucionales que excluyen a actores con menos recursos (Grasseni, 2011; Carvajal, 2021; Cardoso et al., 2022, citado en Mena Rojas et al., 2025).

Casos como el tequila muestran cómo gobernanzas dominadas por grandes empresas limitan beneficios locales y debilitan el vínculo productoterritorio (Bowen, 2010, 2012), mientras que las exigencias burocráticas pueden profundizar desigualdades de género (Parasecoli, 2010). En este marco emergen “poéticas de la autenticidad” (Grasseni, 2003), donde prácticas recientes se presentan como ancestrales que estetizan el trabajo campesino. El té Darjeeling ilustra cómo la certificación reconfigura un cultivo colonial en un producto con *terroir* al ocultar condiciones laborales y al patrimonializar el paisaje (Besky, 2013). Así, el *terroir*, antes que algo naturalmente dado, aparece como construcción política e histórica que articula mercado, colonialidad y turismo.

En conjunto, estos estudios muestran que, pese a su potencial, las DO siguen siendo instrumentos centrados en la oferta: regulan el producto y protegen el nombre, pero no abordan aspectos clave del desarrollo rural como la calidad del empleo, la distribución del valor o la inclusión de actores vulnerables. Además, la estandarización y los altos costos de cumplimiento pueden ocasionar exclusiones y concentrar beneficios. De allí la necesidad de situar las DO en un enfoque más holístico de desarrollo rural, capaz de integrar dimensiones sociales, culturales, económicas y ecológicas, y de atender las desigualdades históricas que atraviesan los territorios donde estas certificaciones se implementan.

1.2. La DO en Colombia

La DO en el país se integra en un sistema legal y técnico a nivel nacional, regional e internacional que busca proteger la propiedad intelectual. “La Organización Mundial de Propiedad Intelectual es el ente regulador en el nivel internacional de las DO; sin embargo, cada país regula los aspectos técnicos mediante leyes específicas, que establecen los requisitos para su uso y las condiciones para su protección” (Mena Rojas et al., 2025, p. 4). En el ámbito internacional, el Arreglo de Lisboa, administrado por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual, define la DO como un producto originario de un país, región o localidad, “cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Mena Rojas et al., 2025, p. 3, con base en OMPI 2023). A su vez, la Organización Mundial del



Comercio, a través del acuerdo ADPIC/TRIPS, vincula las indicaciones geográficas con los derechos de propiedad intelectual en el comercio multilateral.

Colombia aplica la Decisión Andina 486/2000, que define la DO como una indicación geográfica cuyo nombre y calidad se deben esencialmente al medio geográfico y a factores humanos (Arenilla, 2017; Molano y Velasco, 2013). La titularidad de la DO es del Estado, que puede autorizar su uso a asociaciones o productores con interés legítimo (Velasco, 2018; Arenilla, 2017). La Superintendencia de Industria y Comercio es la entidad responsable de conceder, proteger y sancionar las DO, siguiendo un procedimiento que incluye la solicitud, la descripción de características y calidades, la publicación en la Gaceta, la etapa de oposiciones y el examen de fondo antes de otorgar o negar el registro (Velasco, 2018; Molano y Velasco, 2013). Este proceso se complementa con la creación de un consejo regulador integrado por actores conocedores del producto, encargado de supervisar la producción a escala local.

El marco jurídico nacional se encuentra reglamentado por el Decreto 2591 de 2000, la Resolución 210 de 2001, el Decreto 3081 de 2005 y la Resolución 57530 de 2012. Este entramado normativo busca proteger la calidad y autenticidad de los productos y, de manera indirecta, se asocia con funciones como estimular el desarrollo económico y social, fomentar la innovación y mejorar la competitividad del sector agroalimentario (Mena Rojas et al., 2025). A lo largo del proceso, la Agencia de Desarrollo Rural podría promover a futuro la formación de asociaciones, realizar acompañamiento técnico y orientación en el marco normativo y la articulación con las diferentes agencias del Estado. Finalmente, este sistema se fortalece mediante proyectos de cooperación internacional como COLIPRI (impulsado por Swisscontact y el gobierno suizo), que desde 2023 trabaja junto con la SIC para reforzar la competitividad de las DO y marcas colectivas en el país.

La primera DO reconocida en Colombia y en toda la Comunidad Andina fue el Café de Colombia, solicitada en 2005 por el Gobierno, la Federación Nacional de Cafeteros y Cenicafe como estrategia para proteger la calidad, reputación e identidad del grano frente a la volatilidad del mercado internacional y la necesidad de diferenciar el producto en los mercados globales. Fue también la primera Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea otorgada a un producto agroalimentario de un país extracomunitario. Actualmente, Colombia tiene 29 productos protegidos: 3 agrícolas, 14 alimentarios y 12 artesanales (SIC, 2023).



La regulación sanitaria colombiana exige que todos los productos alimentarios cuenten con autorización del Invima, lo cual implica cumplir estándares de higiene, infraestructura y estandarización pensados para procesos industriales. Esta exigencia genera tensiones para productos tradicionales con fuerte anclaje territorial, cuyos utensilios, espacios de producción y prácticas comunitarias no siempre se ajustan a los parámetros técnicos establecidos. Para evitar que estas normas excluyan a productores tradicionales o erosionen las relaciones ambientes-sociedad propias de los bienes con potencial de DO, se ha planteado la necesidad de marcos sanitarios diferenciados. El caso del viche es ilustrativo: su reconocimiento como patrimonio colectivo abrió la discusión sobre reglamentos especiales que garanticen inocuidad sin comprometer la autenticidad del proceso ni los vínculos culturales que lo sostienen (Erazo-Ramírez, 2024).

1.3 Materialidades vivas y especificidad territorial en la DO 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 DO: 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.

Productor de queso Paipa, 2017 (Carvajal, 2019, p. 20)

El fragmento que introduce este apartado refleja la compleja interacción entre el entorno ecológico, las prácticas productivas y las características del producto que recibe la DO; es decir, su *terroir*. Esta confluencia de elementos le confiere una marcada diversidad interna. Precisamente esta es una de las principales tensiones implícitas a la DO: la heterogeneidad del queso Paipa. El Paipa es un queso semimaduro, elaborado con leche cruda, en los municipios de Paipa y Sotaquirá, ubicados en la región noroccidental del departamento de Boyacá. La solicitud de DO fue presentada por la Alcaldía Municipal de Paipa, que actuó como solicitante legítimo por tratarse de una denominación asociada a su circunscripción territorial. La petición se radicó inicialmente el 30 de diciembre de 2009 y motivó el trámite que culminó con el reconocimiento oficial de la DO por medio de la Resolución 70802 de 2011. En dicha resolución, las características organolépticas del queso se asocian con la calidad de la leche utilizada —proveniente de ganado Normando, Holstein, Jersey y sus cruces— y con las condiciones ambientales



particulares de la región. Además, su carácter artesanal se fundamenta en prácticas tradicionales que incluyen el amasado manual, el preprensado con manos, codos o puños, y un proceso de maduración donde el queso se voltea diariamente durante un mínimo de tres semanas. Estas labores requieren experiencia y constituyen un componente humano esencial en la definición del producto (SIC, 2011).

Desde la emisión de la certificación, la implementación de la DO del queso Paipa ha involucrado a una amplia red de actores. A nivel nacional han participado la SIC, encargada de otorgar y proteger la denominación, y el Invima, responsable de regular la inocuidad alimentaria; a nivel departamental y local han participado la Gobernación de Boyacá y las alcaldías locales. A este entramado se suman agencias de cooperación internacional, especialmente JICA⁴³ y el movimiento One Village One Product, que promovieron el queso como producto emblemático y apoyaron estrategias de desarrollo económico local. También han intervenido expertos extranjeros, como el maestro quesero holandés del programa PUM, y profesionales nacionales —ingenieros de alimentos, microbiólogos y técnicos— que han contribuido a la caracterización microbiológica del queso y a intentos de estandarizar su producción. Asimismo, actores comerciales como tenderos, intermediarios y ferias especializadas (Agroexpo, Expoartesánías) han participado en la circulación del producto y cumplido un rol pedagógico en la difusión del significado de la DO.

La iniciativa de DO surgió de la necesidad de proteger a los productores lácteos de Paipa y Sotaquirá de las afectaciones por las políticas de libre mercado, ofrecerles nuevas opciones económicas al dar un valor diferencial al producto y abrir nuevas alternativas de ingreso y comercialización en mercados exclusivos y especializados.

El queso Paipa es elaborado por productores campesinos que trabajan en pequeñas unidades familiares ubicadas en las veredas de montaña de Paipa y Sotaquirá, y los productores semiindustriales, como se denominan a sí mismos, instalados en zonas urbanas que responden a una dinámica de producción en serie, estandarizada, con lotes de producción más grandes (Carvajal, 2021). Ambos grupos utilizan leche cruda, lo que confiere al queso un carácter “vivo” y heterogéneo, sujeto a cambios según las condiciones ambientales y los conocimientos empíricos de quienes lo elaboran.

43 Referida en otro capítulo de esta obra.



El proceso de producción sigue pasos tradicionales compartidos: acidificación, cuajado, corte de la cuajada, desuerado, amasado, salado, prepresado, prensado y maduración. Sin embargo, la materialidad orgánica del queso lo convierte en un ecosistema vivo, sujeto a variaciones constantes en función de la microbiota de la leche cruda, las condiciones climáticas, los pastos locales y las prácticas incorporadas de los productores, quienes ajustan intuitivamente los parámetros del proceso según su experiencia cotidiana y las contingencias del entorno (Carvajal, 2021)

Sin embargo, la DO introdujo la necesidad de definir parámetros objetivos —cantidades de sal, temperaturas y tiempos en los que se calienta la leche, niveles de humedad, inocuidad, clasificación sanitaria— con el propósito de regular la certificación y evitar la producción y venta ilegítima del queso. Aspecto que también era necesario para conformar el Consejo Regulador, instancia integrada por personas involucradas y conocedoras del producto, que tienen la facultad de expedir el sello de la DO a quien lo solicite y cumpla los requisitos establecidos para su comercialización y elaboración. Fue así como la DO reavivó viejas discusiones sobre el estándar de este y planteó preguntas respecto a qué cuenta como autenticidad, quién define el “sabor del lugar”, es decir, el *terroir*, qué prácticas productivas se consideran legítimas dentro del marco regulatorio, cómo definir la artesanidad en medio de la estandarización que planteaba por la certificación.

Las discusiones sobre la autenticidad del queso Paipa condujeron al campo sanitario, donde la tensión entre los productores y el Invima mostró la incompatibilidad entre un marco regulatorio orientado a la homogeneización industrial y una práctica artesanal cuyo valor reside en la variabilidad organoléptica derivada del uso de leche cruda y de condiciones no estandarizadas. La regulación exige que los quesos elaborados con leche cruda maduren al menos 30 días o, en su defecto, que se acojan a la pasteurización propia de los semimaduros. Los productores sostienen que esos 30 días alteran el perfil sensorial del Paipa —resecan la pasta, agrietan la corteza y favorecen hongos indeseables— y que la pasteurización anula el *terroir* que la DO busca proteger (Carvajal, 2019).

A esta tensión se suma el hecho de que el *terroir* del queso Paipa no responde solo a condiciones biofísicas, sino también a una construcción sociocultural donde la etología animal desempeña un papel central. La investigación de Benavides-Sánchez *et al.* (2025) muestra que la calidad de la leche depende de un manejo tradicional basado en la convivencia diaria, que permite al productor reconocer de forma empírica el estado sanitario de su hato. La continuidad del personal



de ordeño refuerza esta relación: las vacas suelen resistirse a ser ordeñadas por personas desconocidas, lo que exige la presencia habitual de la misma persona y asegura un control preciso sobre el origen del producto. Este conjunto de prácticas configura un modelo de higiene situado, en el que el “monitoreo empírico” y el cuidado en origen aseguran la calidad.

Es así como la DO visibiliza las discusiones, negociaciones y tensiones en torno al queso Paipa como un alimento local, artesanal y tradicional de agentes sociales que tratan de posicionar este producto a partir de la diferencia que les confiere su *terroir*, en el marco de las políticas de desarrollo rural contemporáneas (Carvajal, 2021). Es decir, en la práctica, la etiqueta activa un campo de disputa donde productores semiindustriales, campesinos, funcionarios, agencias de cooperación y entidades estatales redefinen el *terroir* para posicionar el queso en mercados de nicho, turismo y políticas de desarrollo; pero esa misma traducción del *terroir* en criterios verificables (inocuidad, maduración, higiene, registros) empuja a reinventar material y simbólicamente el producto, y reordena quién puede usar el sello, con qué métodos y con qué beneficios. Así, la DO no solo protege un origen: organiza un proceso político en el que se disputan autenticidad, estándares y autoridad técnica, dentro de un marco de desarrollo rural contemporáneo que valoriza “lo local” como patrimonio, pero que distribuye de forma desigual las capacidades para cumplir los nuevos requisitos y capturar el valor agregado.

A pesar de estas tensiones, la implementación de la DO del queso Paipa actuó como un catalizador de debates sobre equidad dentro de una cadena productiva que incluye la producción campesina. Aunque el proceso evidenció desigualdades entre productores con capacidades desiguales, el caso del queso Paipa muestra que la DO posibilitó que instituciones y asociaciones discutieran sobre inclusión, gobernanza y derechos de los pequeños productores, sus condiciones de vida y trabajo en las veredas. En este sentido, la DO abrió espacios para que actores históricamente marginados, como son las mujeres campesinas, reclamaran su lugar en la cadena productiva e impulsaran reflexiones sobre cómo construir relaciones más justas y participativas en torno al producto y su valor agregado.

Adicionalmente, el caso del queso Paipa permite ampliar la comprensión institucional sobre cómo se garantiza la inocuidad en contextos no industriales. La especificidad material del Paipa —su carácter de “alimento vivo”, la variabilidad asociada al clima, a la leche cruda y a los saberes tradicionales— obliga a replantear la noción convencional de higiene basada en la homogeneidad y el control absoluto. En este sentido, el queso Paipa abre la posibilidad de pensar modelos



de higiene situados, que reconozcan la relación entre productores y materia viva y que integren prácticas locales como el manejo cuidadoso de la leche en origen, los tiempos de reposo, los ambientes domésticos de maduración y el monitoreo empírico de la cuajada. Así, el Paipa ilustra que la regulación sanitaria no solo puede tolerar la diversidad productiva rural, sino también aprender de ella, al incorporar su conocimiento práctico para generar modelos de control más inclusivos y compatibles con la sostenibilidad de las tradiciones alimentarias.

1.4 Denominación de origen y desafíos de la cadena productiva del bizcocho de achira

Para solicitar una DO, primero, hay que saber si se cuenta con los recursos para tener la certificación, es decir, la materia prima con la que se elabora el producto. Segundo, saber si se cuenta con el respaldo de la Gobernación para dar a conocer el producto a nivel nacional, regional y local. Si no hay un respaldo y una materia prima, ¿para qué presentar una DO?

*Presidente de la Cooperativa Multiactiva de
Productores de Bizcochos del Huila, 2026*

La DO del bizcocho de achira no solo protege su nombre y prestigio, sino que visibiliza la cadena productiva familiar que lo sostiene, basada en la transmisión intergeneracional de saberes y en una estrecha relación con los territorios rurales. En estas regiones andinas, la achira (*Canna edulis*, Ker, un tallo subterráneo rico en almidón) es un cultivo clave para la soberanía alimentaria campesina: su producción garantiza nutrición, diversifica ingresos y fortalece formas locales de autonomía. El almidón de la achira se emplea en bebidas, panes, amasijos y en el tradicional “bizcocho de achira” (Volveras-Mambuscay, 2022). Además, la documentación técnica de la Ruta Turística de la Achira destaca que este producto articula prácticas agrícolas y culinarias locales, al integrar los derivados lácteos de las haciendas ganaderas con los almidones cultivados en la región, lo que reafirma su profundo arraigo cultural (Alcaldía de Neiva, 2023).

Como señalan Mojica-Ramos *et al.* (2025), la cadena productiva de la harina y el bizcocho de achira involucra a más de 3000 familias. La rusticidad del cultivo, su adaptabilidad a microambientes andinos heterogéneos y su capacidad para generar valor agregado mediante pequeñas industrias domésticas refuerzan su papel estratégico en las economías rurales. La cadena productiva de la achira en Colombia abarca las regiones de Huila, Nariño y Cundinamarca-Meta, territo-



rios donde se concentra la mayor producción nacional, siendo el sur del Huila donde se concentran las principales empresas de bizcocho de achira.

La DO del bizcocho de achira se otorgó en 2012, mediante la Resolución 0023115, luego de que la Gobernación del Huila presentara la solicitud. La certificación fue adjudicada inicialmente a la Precooperativa de Productores de Bizcochos de Achira de Huila (Achiras del Huila EBT), conformada por 17 productores del departamento. El proceso contó con el acompañamiento de la Asociación de Cooperativas y Empresas Solidarias del Huila (Asocoph), que brindó orientación sobre la normativa y los requisitos para la producción. La zona geográfica protegida abarca todos los municipios del departamento, destacándose Fortalecillas y Altamira por su trayectoria en la elaboración del bizcocho. De acuerdo con las entrevistas realizadas, los productores pueden clasificarse en dos grupos principales: pequeños bizcocheros artesanales que trabajan desde sus hogares, con procesos manuales y volúmenes reducidos, y productores más tecnificados que han incorporado maquinaria y cuya producción puede llegar a los 700 kilos mensuales.

Muchos de los pequeños productores no están formalizados y comercializan sus achiras en mercados locales, tiendas de barrio y rutas turísticas. En contraste, los pocos que cuentan con registro sanitario o con el sello de la DO acceden a mercados más amplios —como supermercados en el Huila, Tolima y Bogotá— e incluso exportan hacia países como Canadá y Chile. Sin embargo, enfrentan barreras competitivas significativas en los mercados locales debido a la amplia oferta informal y a la circulación de productos que se venden como “achiras del Huila” sin cumplir los requisitos de autenticidad que exige la certificación.

La sostenibilidad de la DO se ha visto afectada por diversas dificultades relacionadas con los altos costos de producción, la escasez de materia prima y la débil valoración del sello entre productores y consumidores. Según uno de los productores entrevistados, Achiras del Huila EBT —entidad administradora inicial de la DO—, inscrita en 2015 ante la Cámara de Comercio, contaba con un plazo de cinco años desde su conformación para transformarse en cooperativa. Sin embargo, de acuerdo con las entrevistas, terminó disolviéndose en 2020 tras la liquidación de varias de las empresas asociadas, presionadas por el incremento del precio del almidón de achira (sagú), el costo de cumplir con las exigencias regulatorias para hacer empresa en Colombia (adecuaciones exigidas por el Invima y cargas tributarias) y el limitado apoyo institucional por parte de la Gobernación.



La “auténtica achira” se define por cinco ingredientes esenciales: cuajada fresca, almidón de achira, margarina, huevos y sal. Para cumplir con los parámetros de la DO, la materia prima debe provenir del Huila. No obstante, la producción de almidón en el departamento es insuficiente: se concentra casi exclusivamente en San Agustín, sur del Huila, donde las parcelas suelen ser de un cuarto de hectárea o, en el mejor de los casos, de una hectárea (entrevista productor artesanal de achiras).

La producción de bizcocho de achira enfrenta restricciones estructurales derivadas de la baja disponibilidad y los altos costos del almidón. Aunque la achira es un cultivo altamente adaptable a diversos suelos, climas y altitudes, su producción se concentra en micro y minifundios, lo que limita la oferta estable de materia prima (Volveras-Mambuscay, 2022). Esta situación se agrava por la marcada heterogeneidad ambiental, tecnológica y socioeconómica que caracteriza la cadena, expresada en diferencias en el acceso al agua —61,3 % depende de acueductos comunitarios y 27,7 % de fuentes naturales— y en la coexistencia de sistemas productivos muy diversos (Mojica-Ramos et al., 2025). La base productiva está conformada principalmente por agricultura familiar con predios menores a 3 hectáreas, promedio de 0,84 hectáreas sembradas y alta dependencia de ingresos complementarios, lo que evidencia la fragilidad económica del sistema (Mojica-Ramos et al., 2025).

En estos territorios, la achira se integra en policultivos junto con maíz y café, sostenidos por prácticas agroecológicas basadas en conocimiento local, como la reincorporación de residuos y el uso de subproductos del procesamiento. Aunque más del 92 % de los productores cuentan con rallado mecanizado, otras etapas como el secado siguen siendo tradicionales (Mojica-Ramos et al., 2025). La extracción continúa siendo manual o semimecanizada, incluye lavado, rallado, tamizado, decantación y múltiples ciclos de limpieza. El secado solar, aunque económico, afecta las propiedades microbiológicas y organolépticas del producto. La calidad final depende de procesos críticos como el tamizado y la purificación, necesarios para evitar impurezas o mezclas con otros almidones que reducen su valor comercial (Alcaldía de Neiva, 2023).

Estas restricciones en la producción de la materia prima generan fluctuaciones severas en el precio: en épocas de abundancia, la arroba (~11.5 a 12.5 kg) de almidón de achira puede llegar a venderse por 25.000 pesos —un valor que no cubre los costos de cultivo— mientras que en momentos de escasez un bulto (~50 kg) puede alcanzar los 600.000 pesos (entrevista productor artesanal de achiras).



Esta inestabilidad ha reforzado el papel de los intermediarios, quienes compran barato en temporadas de alta producción y revenden a precios elevados, y de esta manera desalientan a los campesinos, que en ocasiones prefieren dejar perder la cosecha. Todo ello afecta directamente la cadena productiva, desde los cultivadores hasta los fabricantes artesanales. A estos problemas se suma el incremento del costo de la cuajada fresca, que pasó de aproximadamente 120.000 pesos la arroba a 250.000 pesos en pocos años (entrevista productor artesanal de achiras)

En este escenario, los Centros de Reindustrialización ZASCA, una iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo e iNNpulsa Colombia, en alianza con el SENA y las cámaras de comercio, han ofrecido formación técnica para fortalecer la productividad, la innovación y el acceso a mercados. Sin embargo, al enfocarse principalmente en capacitaciones, no han logrado atender las principales limitaciones del sector, relacionadas con la baja disponibilidad de almidón y la dificultad de su extracción manual (entrevista productos industrial de achiras). Como señaló uno de los productores entrevistados: “Son pura capacitación. Yo les he dicho: ‘a veces ustedes ni saben hacer bizcochos’ y vienen a capacitarnos. Necesitamos maquinaria, cultivos. ¿Si se nos incrementan las ventas, de dónde vamos a sacar (el almidón de) la achira?”. Esta brecha entre las necesidades reales de la cadena y las intervenciones institucionales aumenta la vulnerabilidad de los productores frente a costos crecientes, insumos inestables y una institucionalidad que no actúa sobre los problemas estructurales.

Tras la disolución de Achiras del Huila EBT, desde el 2022 los productores locales intentan retomar la administración de la DO mediante la conformación de la Cooperativa Multiactiva de la Cadena de Achira del Huila, Achirhuila. No obstante, como indica uno de los productores e integrantes de la cooperativa, la consolidación de esta agremiación ha sido compleja debido al escaso reconocimiento, tanto de productores como de consumidores, del valor asociado a la certificación.

La DO es una figura pensada para contextos con tradición en indicaciones geográficas, con marcos legales robustos y con respaldo institucional sostenido. En dichos contextos, productores y consumidores entienden su valor simbólico y económico, lo que facilita la asociación y la disposición a pagar un precio diferencial por productos certificados. En contraste, en el caso del bizcocho de achira, muchos productores locales no perciben el valor agregado de la certificación, no ven beneficios económicos claros y no cuentan con el respaldo institucional necesario para que la DO contribuya a valorizar su trabajo. Por su parte, los



consumidores en Colombia suelen privilegiar el precio por encima del sello, de modo que la presencia de la DO no influye sustancialmente en las ventas. La falta de campañas educativas y de promoción institucional ha impedido que la DO sea reconocida en el mercado, lo que ha debilitado los incentivos para asumir los costos de formalización. Como resultado, el mercado continúa dominado por la lógica del menor precio, lo que deja en desventaja a quienes buscan mantener la autenticidad del bizcocho tradicional.

Asimismo, la certificación por parte del Invima implica reformas locativas, especificaciones en el rotulado que cambian año a año. Para muchos bizcocheros, especialmente aquellos que trabajan desde sus casas y cuyos volúmenes de producción son reducidos, acceder a este registro es prácticamente inviable, no solo por el costo económico sino por la naturaleza misma de sus procesos familiares y tradicionales.

DISCUSIÓN

2.1 Tradición, innovación y estandarización: desafíos de las DO

Las DO se presentan como un mecanismo clave para valorizar las particularidades locales y posicionar productos en mercados segmentados. Pero su éxito depende de la capacidad de renovar, “reinventar”, técnicas culinarias y artesanales para que sigan siendo viables bajo nuevos esquemas regulatorios y de mercado. La tensión entre tradición e innovación no es menor: mientras algunos productores logran adaptar sus prácticas sin perder el vínculo con el territorio, otros enfrentan presiones para estandarizar procesos que alteran las particularidades del producto o erosionan el patrimonio material e inmaterial asociado.

En el caso colombiano, estas tensiones se complejizan por la interacción entre el sistema de propiedad intelectual, las exigencias sanitarias del Invima, entre otros factores. La necesidad de cumplir con estándares de inocuidad y trazabilidad, diseñados para procesos industriales, puede entrar en conflicto con las materialidades, técnicas y relaciones socioecológicas que caracterizan a productos locales o que expresan un *terroir*. Además, en un país donde los ecosistemas, las prácticas productivas y las condiciones sociales varían significativamente incluso a escalas muy pequeñas, la definición de estándares homogéneos tiende a excluir a los actores más vulnerables y a incorporar parcialmente a quienes logran adaptarse.



En paralelo, las DO se apoyan en recursos simbólicos asociados a lo “campesino”, lo “ancestral” o lo “artesanal”, lo que puede derivar en una mercantilización de identidades que reproducen desigualdades. Quienes encarnan estos significados no siempre son quienes capturan los beneficios económicos derivados de la certificación. En muchos casos, los actores con mayor capacidad de inversión, visibilidad o articulación institucional son quienes logran posicionarse en estos nichos, mientras los productores más pequeños y con menor capital quedan subordinados a una narrativa que los representa, pero no necesariamente los remunera.

En este sentido, aunque las DO pueden dinamizar economías locales y abrir puertas en mercados especializados, la experiencia colombiana revela brechas entre expectativas y resultados. La diversidad ecológica, las desigualdades estructurales y la fragmentación institucional limitan su alcance. Por ello, las dificultades para cumplir con especificaciones técnicas no se reducen a costos: los estándares uniformes en contextos heterogéneos restringen la participación efectiva y no resuelven incertidumbres sobre materias primas ni exigencias de mercado, lo cual contradice el carácter colectivo que las DO aspiran a promover.

La desigualdad estructural y el histórico abandono del campo colombiano obligan a situar las DO dentro de proyectos de desarrollo más amplios, con una perspectiva holística que vaya más allá del producto original. Para que las DO contribuyan efectivamente al bienestar rural, deben articularse con políticas que actualicen la infraestructura, fortalezcan el tejido social local y aseguren la distribución equitativa de beneficios. Aunque las DO ofrecen mecanismos de gobernanza orientados a mejorar la oferta, su sostenibilidad a largo plazo depende de acompañarlas con procesos que aseguren la demanda, incluyendo inversiones en ciencia, tecnología e innovación, estrategias de comercialización y políticas que refuercen la calidad del empleo y la inclusión de los actores más vulnerables de la cadena. Solo así podrán convertirse en herramientas que no solo protejan productos, sino que impulsen transformaciones territoriales más justas y duraderas.

Por último, se requiere una normativa sanitaria que incorpore modelos de higiene situados, diseñados para contextos no industriales. Este caso evidencia que la regulación sanitaria, tal como está concebida, puede convertirse en un obstáculo en la valorización de este tipo de productos, y que se requieren marcos diferenciados que reconozcan la especificidad cultural y ecológica de estos sistemas productivos.



2.2 La maquila: ¿oportunidad para los pequeños productores?

Algunos productores han comenzado a plantear la maquila como una posible alternativa para enfrentar las barreras de acceso a la formalización y a los mercados. Desde su perspectiva, las redes sociales entre pequeños y medianos productores podrían facilitar acuerdos en los que quienes elaboran los productos en sus domicilios actúan como proveedores de empresas ya formalizadas. Estas empresas cuentan con certificación sanitaria, infraestructura para completar procesos y capacidades logísticas para el empaque y la comercialización. Bajo esta lógica, la maquila aparece como una opción que permitiría responder a la demanda, mantener presencia en el mercado y abrir espacios de participación para pequeños productores que de otro modo enfrentarían barreras más altas.

No obstante, los propios actores reconocen que esta modalidad implica riesgos importantes, particularmente, puede generar dinámicas donde parte del valor se traslada desde los productores más vulnerables hacia empresas con mayor capacidad económica e institucional. Aunque acuerdos claros sobre precios, responsabilidades y distribución del valor podrían mitigar este efecto, estas medidas no eliminan por completo las tensiones, pues las DO operan en mercados de distinción donde la valorización territorial eleva los costos y puede profundizar desigualdades si no se gestiona adecuadamente. En este escenario, la maquila podría convertirse en una herramienta de inclusión o, por el contrario, en un punto de concentración de beneficios, según como se regulen estas relaciones dentro de la cadena productiva.

2.3 La asistencia técnica y el lugar de la agricultura familiar en la DO en Colombia

La incertidumbre y variaciones de costos de las materias primas invitan a pensar un marco normativo y de apoyo institucional que va más allá del sello de DO.

Estos casos demuestran algunas cuestiones que deben considerarse al buscar el desarrollo local por medio de la DO en Colombia. En primer lugar, existen limitaciones estructurales asociadas a la agricultura y ganadería de pequeña escala, lo que restringe el suministro de insumos para los productos agroalimentarios. Sin embargo, esta situación también abre una oportunidad para promover la asociación entre productores muy pequeños y fortalecer sus procesos productivos. Estas estrategias son especialmente relevantes en territorios marcados por desigualdades geográficas históricas —como las zonas de alta montaña y las áreas más



alejadas de los centros urbanos— donde las brechas en infraestructura y servicios son más pronunciadas. Estas transformaciones exigen inversiones significativas, muchas veces sin garantizar rentabilidad inmediata, pero responden a una deuda histórica con estos productores y es necesario saldarla.

Los desafíos productivos no se limitan a las semillas o a las prácticas agronómicas, sino que involucran problemas estructurales relacionados con la disponibilidad y distribución de la tierra, así como con el acceso a tecnologías adecuadas para la extracción de subproductos. Aunque estudios como el de Volveras-Mambuscay (2022) muestran que ajustes en la densidad de siembra y en las prácticas de fertilización pueden aumentar significativamente el rendimiento, estos avances enfrentan límites importantes cuando la mayoría de las unidades productivas son microfundios y minifundios que no superan la hectárea cultivada. En estos contextos, las innovaciones productivas deben ir acompañadas de transformaciones en la base material del sistema productivo, particularmente en el acceso a tierra fértil y en la disponibilidad de tecnologías que permitan un proceso de extracción de subproductos con mayor eficiencia. Así, el fortalecimiento técnico del cultivo no puede desligarse de la necesidad de abordar las restricciones estructurales de tierra y de promover equipos accesibles para la transformación primaria.

2.4 Asociatividad

Los procesos de DO requieren esfuerzos sostenidos de asociatividad, entendida no solo como la coordinación entre productores para consolidar y fortalecer los sistemas productivos, sino también como la base para una gobernanza anclada en dinámicas locales y en la capacidad colectiva de definir reglas, estándares y mecanismos de control. Los casos estudiados muestran que la conformación de asociaciones es fundamental para avanzar en los procesos de certificación, pues permite distribuir responsabilidades, negociar criterios y sostener la infraestructura organizativa que exige una DO. Aunque también evidencian las dificultades que enfrentan los productores más pequeños para participar en estas instancias y cumplir con los requisitos técnicos y administrativos de la certificación.

Las críticas al nuevo regionalismo advierten que no basta con idealizar la asociatividad como un entramado bucólico de relaciones personales y comunicación informal. Es necesario reconocer las desigualdades estructurales que condicionan quién puede participar y en qué términos: asistir a reuniones implica tiempo, transporte, vías de acceso y manejo de tecnologías digitales, recursos desigualmente distribuidos. A ello se suman las dificultades para sostener asociaciones en



economías inestables, donde el cierre de empresas consolidadas y la proliferación de emprendimientos de corta duración son frecuentes. Además, los territorios están atravesados por relaciones históricas entre proveedores, intermediarios o actores que controlan recursos clave, como el agua y la tierra, situación que configura jerarquías y dependencias que influyen en la organización colectiva y en la posibilidad real de incidir en la gobernanza de la denominación de origen.

La DO no es solo un reconocimiento legal, sino un proceso institucional complejo que conecta políticas rurales, sanitarias, comerciales y de propiedad intelectual. En este contexto, la Agencia de Desarrollo Rural, en su papel de apoyo técnico y de acompañamiento a las organizaciones rurales para obtenerlas o aprovechar sus beneficios, podría cumplir un rol clave en la articulación con entidades del Estado como la Superintendencia de Industria y Comercio, ProColombia y el INVIMA.

Asimismo, el potencial transformador de las DO debe inscribirse en un proceso más amplio de reforma agraria que incluya inversiones en infraestructura mediante soluciones que integren la innovación con los saberes locales, con el fin de saldar deudas históricas con los productores rurales, especialmente los más pequeños, pertenecientes a la Agricultura Familiar, Campesina, Indígena y Comunitaria (AFCIC). En términos conceptuales, también se debe reconocer la heterogeneidad ecológica y social de los territorios colombianos.

Finalmente, la sostenibilidad en el tiempo de estos procesos reside en una gobernanza inclusiva que garantice que los beneficios de la DO se distribuyan incluyendo plenamente a la AFCIC. Sin estos soportes institucionales y materiales, las DO corren el riesgo de reproducir desigualdades y limitar el papel de la agricultura familiar en la preservación de prácticas y saberes tradicionales.

CONCLUSIONES

La experiencia colombiana muestra que, aunque la DO ofrece un marco potente para valorizar productos locales y abrir oportunidades en mercados especializados, su efectividad depende de reconocer la heterogeneidad ecológica y social del país. La diversidad que constituye su mayor fortaleza puede convertirse en un obstáculo si las especificaciones no se adaptan a los microterritorios y si no se abordan explícitamente las desigualdades que limitan la participación de los actores más vulnerables. La sostenibilidad de las DO requiere innovaciones institucionales, esquemas de gobernanza inclusivos, inversiones en infraestructura y



capacidades, y políticas complementarias que fortalezcan la demanda, la calidad del empleo y la distribución equitativa de beneficios. Solo así, la DO podrá convertirse en una herramienta de desarrollo territorial y no en un mecanismo que reproduzca las brechas existentes.

La producción a pequeña escala, junto con la pervivencia de estas prácticas productivas en el tiempo, evidencia vigencia y resiliencia. Los entramados productivos sostenidos por unidades familiares y apoyados en técnicas tradicionales invitan a rescatar y fortalecer los saberes locales para desarrollar tecnologías que sean fáciles de implementar, culturalmente pertinentes y adaptadas a las condiciones reales de los territorios rurales.

En este contexto, la articulación entre productores locales, instituciones académicas y agencias de investigación y desarrollo adquiere un papel central para impulsar procesos de innovación que ofrezcan alternativas frente al cambiante mercado internacional. De este modo, las DO pueden funcionar como plataformas que integran capacidades locales, conocimiento científico y políticas de estímulo a la demanda, para evitar que la carga del ajuste recaiga únicamente sobre los productores y, por ende, favorezca estrategias más equitativas y sostenibles. De esta manera, la DO trasciende el registro de propiedad intelectual y se puede convertir en una política de desarrollo rural integral con un fuerte respaldo institucional.

REFERENCIAS

- Alcaldía de Neiva, Secretaría de Competitividad. (2023). *Manual turístico: Ruta de la Achira*.
- Arenilla, S. (2017). Las indicaciones geográficas en el Tratado de Libre Comercio Colombia-Estados Unidos: la armonización de políticas internacionales de la OMC a los TLC. *Boletín Mexicano de Derecho Comparado*, 1, 1179-1214. <https://doi.org/10.22201/ijj.24484873e.2017.150.11837>
- Bair, J., Ponte, S., Seabrooke, L., y Wigan, D. (2023). Entangled Chains of Global Value and Wealth. *Review of International Political Economy*, 30, 2423-2439. <https://doi.org/10.1080/09692290.2023.2220268>.
- Barham, E. (2003) Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138.



- Barjolle, D., Quiñones-Ruiz, X., Bagal, M., y Comoé, H. (2017). The Role of the State for Geographical Indications of Coffee: Case Studies from Colombia and Kenya. *World Development*, 98, 105-119. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2016.12.006>
- Benavides-Sánchez, D. A., Pérez-Monroy, J. E., y Blas-Yañez, S. (2025). Paisaje cultural ganadero en el territorio protegido por la Denominación de Origen del queso Paipa. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 16(4), 803-819. <https://doi.org/10.22319/rmcp.v16i4.6904>
- Bermejo, L. A., Façanha, D. A. E., Guerra, N. B. y Viera, J. J. (2021). Protected Designation of Origin as Driver of Change in Goat Production Systems: Beyond Added Value. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias NCuyo*, 53(1), 196-206. <https://doi.org/10.48162/rev.39.019>
- Besky, S. (2013) The Labor of *Terroir* and the *Terroir* of Labor: Geographical and Darjeeling Tea Plantations. *Agriculture Human Values*, 31(1), 83-96.
- Bowen, S., y De Master, K. (2011). New Rural Livelihoods or Museums of Production? *Journal of Rural Studies*, 27(1), 73-82.
- 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 geográficas, la globalización y el desarrollo territorial: el caso del tequila. *Agroalimentaria*, 18(34), 91-103.
- Bulfone, F., Madariaga, A., y Tassinari, A. (2025). Introduction: The Politics of Growth, Stagnation, and Upgrading in Peripheral Advanced Economies. *Competition & Change*, 29(3-4), 295-314. <https://doi.org/10.1177/10245294251350029>
- Cañada, J. y Vázquez, A. (2005). Quality Certification, Institutions and Innovation in Local Agro-Food Systems: Protected Designations of Origin of Olive Oil in Spain. *Journal of Rural Studies*, 21, 475-486. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.10.001>
- Carvajal, P. (2019). *Lo inacabado del Queso Paipa: materialidades orgánicas, actores diversos y valores heterogéneos* [Tesis de pregrado] Universidad del Rosario, Escuela de Ciencias Humanas, Programa de Antropología.



- Carvajal, P. (2021). La reinención del queso Paipa en el marco de la denominación de origen: transformaciones materiales, construcciones de autenticidad y relaciones de poder. *Maguaré*, 35(2), 19-50. <https://doi.org/110.15446/mag.v35n2.98458.pdf>
- Demossier, M. (2011) Beyond Terroir: Territorial Construction, Hegemonic Discourses, and French Wine Culture. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17, 685-705.
- Flinzberger, L., Zinngrebe, Y., Bugalho, M., y Plieninger, T. (2022). EU-wide Mapping of 'Protected Designations of Origin' Food Products (PDOs) Reveals Correlations with Social-Ecological Landscape Values. *Agronomy for Sustainable Development*, 42. <https://doi.org/10.1007/s13593-022-00778-4>
- Ceballos, R. y García, I. C. (2013). Protección legal de las denominaciones de origen y las marcas frente a los tratados de libre comercio suscritos por Colombia. *Prolegómenos*, 16(32), 175-189. <https://doi.org/10.18359/dere.767>
- Gligorijević, Ž., Manasijević, A., Stanojevic, M., y Vasić, D. (2023). Products with Protected Indication of Geographical Origin: Potential of Rural and Regional Development of the Republic of Serbia. *Ecologica*, 30(109), 89-98. <https://doi.org/10.18485/ecologica.2023.30.109.13>
- Gómez Sierra, F. A., Ospina Enciso, A. F., y Espinosa-Becerra, N. (2021). El Terroir, las Denominaciones de Origen y la noción de lugar en sociedades campesinas: conceptos clave para una antropología de la producción local. *Hallazgos*, 18(36), 365-407. <https://doi.org/10.15332/2422409X.5862>
- Grasseni, C. (2003). *Packaging Skills. Calibrating Cheese to the Global Market*. En S. Strasser (Ed.), *Commodifying Everything: Relationships of the Market* (pp. 259-288). Routledge.
- Grasseni, C. (2012). *Developing Cheese at the Foot of the Alps*. En E. Finnis (Ed.), *Reimagining Marginalized Food: Global Processes, Local Places* (pp. 109-132). University of Arizona Press.
- Guthman, J. (2007). The Polanyian Way? Voluntary Food Labels as Neoliberal Governance. *Antipode*, 39(3), 454-478.
- Hajdukiewicz, A. (2014). European Union Agri-Food Quality Schemes for the Protection and Promotion of Geographical Indications and Traditional Specialties: An Economic Perspective. *Folia Horticulturae*, 26, 17-3. <https://doi.org/10.2478/fhort-2014-0001>



- Jessop, B. (2015). The Course, Contradictions, and Consequences of Extending Competition as a Mode of (meta-) Governance: Towards a Sociology of Competition and its Limits. *Distinktion: Journal of Social Theory*, 16(2), 167-185.
- Kay, C. (2023). *Agrarian Change and Rural Development*. In M. Clarke y A. Zhao (Eds.), *Elgar Encyclopedia of Development* (pp. 13-17). Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781800372122.ch04>
- Linsi, L. (2020). The Discourse of Competitiveness and the Dis-embedding of the National Economy. *Review of International Political Economy*, 27(4), 855-879.
- Martínez Salvador, L., y Reyes Jaime, A. (2022). *Dimensions of Sustainability in Origin Schemes: An Approach from Protected Appellation of Origin*. RIVAR. <https://doi.org/10.35588/rivar.v9i27.5658>
- Mena Rojas, W. A., Granados Rojas, L. G., Villalobos Moya, K. H., Cerdas Vega, G. E., y Lacayo Murillo, J. (2025). Denominaciones de origen: narrativas multidisciplinares sobre sus objetivos en Latinoamérica. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 23(45), 1-21. <https://doi.org/10.15359/prne.23-45.4>
- Misleh, D. (2022). Moving beyond the Impasse in Geographies of 'Alternative' Food Networks. *Progress in Human Geography*, 46(4), 1028-1046. <https://doi.org/10.1177/03091325221095835>.
- Mojica-Ramos, L., Rodríguez-Borray, G. A., Tauta-Muñoz, J. L., Reyes-Medina, A. J., Volveras-Mambuscay, B., López-Rendón, J. F., Campo-Quesada, J. M., Garnica-Montaña, J. P., y Ramos-Calderón, P. F. (2025). Caracterización y tipificación de sistemas agroindustriales de *Canna edulis* L. en las principales zonas productoras de Colombia. *Siembra*, 12(2), e7133. <https://doi.org/10.29166/siembra.v12i2.7133>
- Parasecoli, F. (2010). The Gender of Geographical Indications: Women, Place and the Marketing of Identities. *Cultural Studies*, 10(6), 467-478.
- Pineda, E., López, J., Palacio, A., Arango, T., Rincón, E., Cadavid, C., Osorio, A., y González, S. (2017). Significado y utilidad de la denominación de origen protegida -DOP- para los productores de la loza del Carmen de Viboral. *Science of Human Action*, 2(2), 191-206. <https://doi.org/10.21501/2500-669X.2471>



- Rodríguez Bohórquez, D. A. y Rico Betancourt, M. C. (2015). *Impacto social y marco legal de las denominaciones de origen en Colombia*. [Tesis de pregrado]. Universidad Militar Nueva Granada. <https://hdl.handle.net/10654/7076>
- Rojas, W., Rojas, L., Moya, K., Vega, G., y Murillo, J. (2025). Denominaciones de origen: narrativas multidisciplinares sobre sus objetivos en Latinoamérica. *Perspectivas Rurales, Nueva Época*, 23(45). <https://doi.org/10.15359/prne.23-45.4>
- Schimmenti, E., Viola, E., Funsten, C., y Borsellino, V. (2021). The Contribution of Geographical Certification Programs to Farm Income and Rural Economies: The Case of Pecorino Siciliano PDO. *Sustainability*, 13(4). <https://doi.org/10.3390/su13041977>
- Sum, N. L. (2016). *Rethinking the Gramsci–Foucault Interface: A Cultural Political Economy Interpretation Oriented to Discourses of Competitiveness*. In D. Kreps (Ed.), *Gramsci and Foucault: A Reassessment* (pp. 31-56). Routledge.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2011). *Resolución 0070802: Por la cual se decide una solicitud de protección de la denominación de origen “Queso Paipa”*. República de Colombia.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2012). *Resolución 0023115 del 20 de abril de 2012: Por la cual se decide una solicitud de protección de la denominación de origen “Achira del Huila”*. República de Colombia.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2023). *‘Denominación de Origen Colombiano’: la estrategia de la SIC y Artesanías de Colombia para proteger con sello de calidad, por su origen geográfico, los mejores productos de artesanos y productores colombianos*. <https://sedeelectronica.sic.gov.co/noticias/denominacion-de-origen-colombiano-la-estrategia-de-la-sic-y-artesantias-de-colombia-para-protoger-con-sello-de-calidad-por-su-origen>
- Trujillo, H., Mitidieri, F., y Hashimoto, E. (2021). Denomination of Origin ‘Café del Huila’ and Dynamics of Coffee Growing in Colombia. *Coffee Science*, 16, 1-10. <https://doi.org/10.25186/v16i.1827>
- Velasco, I. (2018). Los signos distintivos: implicaciones de una marca colectiva frente a una denominación de origen. *Advocatus*, 2(29). <https://doi.org/10.18041/0124-0102/advocatus.29.1709>
- Volveras-Mambuscay, B., López-Rendón, J. F., y Rodríguez-Borray, G. (2022). Efecto de la fertilización sobre el rendimiento de rizoma y almidón de achira



(*Canna edulis*, Ker) en Nariño, Colombia. *Agronomía Mesoamericana*, 33(3), 48583. <https://doi.org/10.15517/am.v33i3.48583>

Watts, D., Little, J., y Ilbery, B. (2018). 'I am pleased to shop somewhere that is fighting the supermarkets a little bit'. A Cultural Political Economy of Alternative Food Networks. *Geoforum*, 91, 21-29.

West, H. (2016). *Artisanal Foods and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity and Reconnection*. En J. A. Klein y J. L. Watson (Eds.), *The Handbook of Food and Anthropology* (pp. 406-434). Bloomsbury.