CIESAS OCCIDENTE
DOCTORADO EN CIENCIAS SOCIALES

La Feria Regional del Queso Cotija.

El impacto sociocultural de un proyecto de investigación entre productores rurales

Mtra. María Estela Guevara Zárraga
Tutora: Dra. Guadalupe Rodríguez Gómez

JUNIO 2005

AGRADECIMIENTOS

Muchas son las personas e instituciones que están detrás de esta tesis. Sin su respaldo mi trabajo habría sido más arduo y complicado.

Gracias al Ciesas, por permitirme ser alumna de sus maestros, todos investigadores que apoyaron esta etapa de mi educación, cada uno en su momento y con su particular talante. A los bibliotecarios Rosy y Jaime que siempre estuvieron dispuestos a proporcionarme los medios y apoyos que les requerí para mis avances. Gabriel Torres y Patricia Safa, mis profesores, estuvieron cerca de mi proceso de formación, en las altas y las bajas siempre conté con su consejo, con respaldo. Reconozco este esfuerzo, para el que sólo puedo tener gratitud y cariño sincero.

A la Dra. Guadalupe Rodríguez Gómez le doy las gracias por el tiempo y el valioso conocimiento que me brindó durante la elaboración de esta investigación. Gracias a Constanza que me cedió a su mamá muchas veces mientras ella me asesoraba.

Agradezco al CONACYT la beca que me otorgó para solventar buena parte de estos años de estudio.

El Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, a través de su director, mi Maestro Juan Gil Florez, se involucraron en este proyecto al permitirme hacer uso de sus instalaciones y recursos, medios sin los cuales no habría logrado consolidar la última etapa del trabajo, la elaboración del borrador final. En esta fase, debo reconocer la difícil tarea de Carlos Alonso Toscano, que me ayudó a aclarar el lenguaje escrito, más bien críptico, que suelo usar.

El Centro Universitario de los Altos, de la Universidad de Guadalajara, no reparó en su apoyo al permitirme resolver cada una de las diferentes etapas del programa de Doctorado

Dejo al final a la compañía más decisiva. Sin mi familia ni los años de estudio ni la tesis, habrían llegado a su culminación. El trayecto suele ser menos árido al saber que se cuenta con el cariño de los que están cerca. A todos y cada uno, a quienes sin deberla ni temerla, les toco solventar complicaciones diversas para que me fuera posible irme a campo o sentarme a leer y escribir. A mi mamá y mis hermanos, a Roberto junto con Victoria y Aleida, gracias por destinarme su ayuda generosa y constante.

María Estela Guevara Zárraga

ÍNDICE

Introducción I

Capítulo 1
Del proyecto de investigación a la Feria Regional del Queso Cotija

La zona de estudio 3
La problemática a estudiar 5
De la gestación de este proyecto de investigación 15

Capítulo 2
Los proyectos de intervención como vía para alcanzar el desarrollo

El concepto Desarrollo 24
Desarrollo, globalización y mundo rural 30
Desarrollo y ejercicio de poder 35
Tradición y cultura desde la globalización. La denominación de origen como puerta al desarrollo 38
Las relaciones entre los actores de la FRQC 43

Capítulo 3
Los primeros esfuerzos

Nexos familiares con el ayuntamiento de Cotija, Mich. 54
El inicio del proyecto del Ciatej 56
Primeras modificaciones en el ejercicio de intervención. La inclusión de FIRCO y FONAES. 58
La organización de productores de queso Cotija, continúan los cambios en el ejercicio del proyecto. 64
El queso Cotija como producto del proyecto del Ciatej 68
La FRQC, un ingrediente nuevo en el proyecto. 72
Hacia la Denominación de origen, el ConJalMich. La última variación 73

Capítulo 4
La negociación para construir una imagen renovada. El caso de los queseros-usuarios

La identidad ranchera 76
Los queseros-usuarios del Ciatej 80
El Ciatej y los productores-usuarios durante la FRQC 81
La razón de la nueva imagen. Los cambios en el proceso productivo del queso Cotija 86
La Asociación de Productores de queso Cotija 88
Disputas por el poder. Alianzas, tensiones y otras relaciones entre colegas 93
El valor social del conocimiento científico 105
Para reflexionar 109

Capítulo 5
La Feria Regional del Queso Cotija

Al principio era el queso 115
La organización de la Feria 117
La celebración del queso Cotija 120
La Feria como ritual 133
Repensar la identidad cotijense desde la FRQC 136
La tradición del queso Cotija 138

Capítulo 6
Un espacio para la ciencia en la Feria Regional del Queso Cotija

Conocimiento en el contexto del desarrollo 148
¿Porqué hablar del conocimiento científico en el caso de la FRQC? 149
De la leche se hacen muchas cosas, nosotros hacemos queso: saber ranchero/ saber científico 150
La transferencia tecnológica 155
Manejo de la información, mediación y representación de la Feria y sus expositores, ante las autoridades académicas y de gobierno 169
Intervención, el desarrollo y el queso Cotija 175

Capítulo 7
La institucionalización del poder. Las vicisitudes de la denominación de origen para el queso Cotija

Denominación de Origen para el queso Cotija 178
El ConJalMich 180
La discusión sobre la denominación de origen 182
Hacia el desarrollo rural. Interés manifiesto de otros municipios por la Denominación de Origen para el queso Cotija 201
La conjugación de tradición y calidad en la denominación de origen 208

Conclusiones 212

Anexo 219

Bibliografía 222

INTRODUCCIÓN

Ferias medievales, ferias comerciales.
La Feria Regional del Queso Cotija.

"Y nosotros salimos ganando porque la feria de Zapotlán se hizo famosa por todo este rumbo. Como que no hay otra igual. Nadie se arrepiente cuando viene a pasar esos días con nosotros. Llegan de todas partes, de cerquitas y de lejos, de San Sebastián y de Zapotiltic, de Pihuamo y desde Jilotlán de los Dolores. Da gusto ver al pueblo lleno de fuereños, que traen sombreros y cobijas de otro modo, guaraches que no se ven por aquí. Nomás al verles la traza se sabe si vienen de la sierra o de la costa."

La feria
J. J. Arreola

Las ferias existen desde la edad media y siempre han tenido un carácter comercial. En la antigüedad no pretendían otra cosa que no fuera el intercambio de bienes de difícil acceso por los habituales en una comarca. Henry Pirenne[1] asegura que "cada feria está abierta a todo el comercio, como cada puerto a la navegación".

Incluso aquellas fiestas que surgen con otras intenciones, como las patronales o religiosas, suelen cambiar su carácter al secularizarse, adoptando al mercadeo como sentido primordial "en aras de la relajación de las costumbres, la diversión y el comercio" [2], suelen convertirse en ferias como aquellas a las que se refiere Pirenne. La de San Juan de los Lagos es uno de esos casos; Andrés Fábregas[3] relata la forma en que, a través de la propagación de la fe en la virgen de San Juan (1623), se organizaron los intereses comerciales de los alteños de entonces

[1] Henry Pirenne. Historia de la edad media. México, FCE, 1939. p. 76
[2] Agustín Hernández. Caminos de esperanza, Cambio cultural, organización e identidad en la fiesta de Ocotlán, Jal. Tesis de Maestría en Antropología Social, Ciesas, 1999.
[3] Andrés Fábregas. La formación histórica de una región. Los Altos de Jalisco. México, Ciesas, 1986. pp.186-187

que siete años después del primer milagro, dio como resultado la "Feria de San Juan" a la que, según Fábregas acudían cerca de 2000 peregrinos-compradores.

Entonces, las ferias han sido claves en el desarrollo de algunos lugares porque promueven el intercambio y encuentro de bienes y personas. En el caso de la Feria del Queso Cotija, las expectativas no han sido menores.

Esta tesis examina el proceso iniciado entre un grupo de pequeños productores rurales de queso añejo y un grupo de investigadores con el fin de llevar a cabo un proyecto de investigación aplicada. Mediante éste se buscaba introducir mejoras en un proceso de producción artesanal: la elaboración de queso Cotija.

Para tal efecto, dos investigadores del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), recorrieron parte de la sierra de Jalisco y Michoacán con el objetivo de invitar a los queseros de dicha región a que se integraran en calidad de "usuarios" del proyecto de investigación "*Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México*". Este proyecto de investigación concurso y fue uno de los que gano en la convocatoria de 1998 del sistema de investigación regional "José María Morelos" del CONACYT (Simorelos).

Durante dichas visitas, entre los objetivos del trabajo que los investigadores plantearon a los usuarios potenciales estaban los siguientes: participar en un proyecto de mejora del producto (leche, en primer termino, y queso, en segundo lugar), evaluar el estado de la producción del queso Cotija, su calidad y tradición, y, con base en los resultados, plantear la intervención tecnológica adecuada.

El recorrido culminó, semanas después, con una presentación de los objetivos del proyecto a poco más de ochenta queseros que se reunieron en la ranchería de El Lourdes a escuchar a los investigadores. Si bien ni la fundación produce Jalisco, ni la fundación produce Michoacán apoyaron dicha propuesta, en contraste con el compromiso que adquirieron en un principio en relación a este proyecto, quienes hicieron convocaron a los productores fueron las autoridades

locales vía el parentesco de uno de los investigadores del proyecto con un regidor del ayuntamiento de Cotija de la paz. Esta reunión marcaría el inicio de varios años de relación entre queseros, funcionarios locales e investigadores en torno al mejoramiento de la calidad en la elaboración del queso Cotija y la promoción de dicho producto a nivel regional y nacional.

Conviene arrancar el presente estudio examinando cómo se intervino en algunos ranchos dedicados a la elaboración de queso Cotija, tanto para explicar el proceso de cambio que se propició en esa actividad – introducción paulatina de prácticas modernas de elaboración y nuevas técnicas de higiene -, como para aclarar la dinámica generada, ajena a los propósitos iniciales de los investigadores, como fue la creación de la Feria Regional del Queso Cotija. Esos fenómenos, como mostrare a lo largo de este ejercicio etnográfico, repercutieron en la vida cotidiana del municipio de Cotija de la Paz y, en particular, en la ranchería de El Lourdes –la cual se constituyo en el punto de operaciones del proyecto del CIATEJ.

Desde el inicio, las actividades tenían una meta clara para algunos de los "lideres del proyecto": la obtención de la Denominación de Origen (D.O.) para el queso Cotija. El Ayuntamiento local planteaba solicitar tal distinción sobre la base de los resultados que obtuviera el CIATEJ. La búsqueda de la D.O. justificaba la intervención externa, y, además, añadía un elemento de gran interés al considerar la actividad quesera desde una dimensión nueva: la cultural. Entraban así en juego argumentos culturales (historia y tradición) para sostener aspectos ideológicos y económicos, como el poder inherente al logro de la D.O. –proceso que, dicho sea de paso, forma parte de todo proceso de obtención de la protección que acompaña a la denominación de origen de un bien agroalimentario (Rodríguez Gómez 2004).[4]

Una vez que fue avanzando el proyecto, dirigido por Patricia Chombo, del CIATEJ, el discurso en torno a la D. O. fue adquiriendo un tono más complejo en

[4] El Acuerdo de Lisboa es la legislación internacional para las Denominaciones de Origen (data del 31 de Octubre de 1958). En su artículo 2, define a la Denominación de Origen como "la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos".

virtud de una serie de requisitos legales, la exigencia de condiciones humanas y materiales, así como de una infraestructura que ni los investigadores, como tampoco los queseros-usuarios, al principio, no vislumbraban siquiera en el comienzo. El equipo de investigadores, apoyados por las autoridades municipales, comenzó una labor de convencimiento sobre la necesidad de hacer gala de lo tradicional, de la historia de la producción y de las historias familiares de los productores en tanto ingredientes fundamentales en la caracterización del queso Cotija. De ahí que se planteara instaurar un espacio donde se recrearan dichos elementos, y se dieran a conocer los cambios introducidos para garantizar la mejoría de la calidad del queso Cotija. Surgió así la Feria Regional del Queso Cotija, que, al momento de su creación, abrió la posibilidad de observar a los investigadores, a algunos de los queseros-usuarios y a las autoridades locales en un escenario ajeno a los mundos cotidianos de cada uno. Todos ellos trataban de responder a sus roles respectivos como participantes en la Feria, realizando actividades asignadas por la directora del proyecto o por el regidor municipal de salud representando lo que idealmente respaldaría a la D.O.: la tradición y el saber-hacer con calidad del quesero, puesto que la Feria es un escenario ideal para presentar el uso de los *saberes* tradicionales y científicos aplicados para procurar la calidad idónea del queso Cotija.

La Feria del queso también brindó la posibilidad de observar un fenómeno que se vivía en la sierra: las tensiones y discusiones entre los queseros que apoyaban al equipo de investigadores y los esfuerzos de éstos por transmitir conceptos y prácticas referentes a la calidad y los de quienes los rechazaban; las disputas sobre qué debía mostrarse y qué era menester ocultar –lo que se formalizó en un discurso oficial–; y todo lo que concentrara la atención en Cotija, en un queso de calidad y en un hipotético futuro de prosperidad.

Aquí examino la Feria Regional del Queso Cotija (FRQC) como el escenario que condensa el proceso de intervención, emplea un discurso acerca del desarrollo rural, junto con la recuperación de elementos de importancia para la tradición, la

historia y la identidad cotijense. Partí de una premisa básica: el proyecto representa una alternativa para el impulso económico de los queseros-usuarios y, a largo plazo, implica una mejoría general de la calidad de vida en el municipio de Cotija, primero, y de la región de la sierra de Jalisco y Michoacán, después. De ahí que empleara la teoría del desarrollo para el análisis. Acerca del problema de investigación que se discute en la tesis habría que precisar que se trata de abordar el análisis de cómo el discurso y el ejercicio profesional, de un grupo externo al de los queseros de la sierra, se articula entorno a un proyecto de investigación. Es decir, el uso de un mecanismo que facilita la intromisión en la comunidad de productores. Dicha intervención se plantea como un proceso por presentar etapas de cambio conforme se intenta la imposición de prácticas productivas; debe enfatizarse que tales fases implican las propias de la tecnología pero también otras que refieren a la dinámica social y cultural de los queseros: la identidad y las relaciones de poder entre los propios queseros. El discurso con el que se justifica la intervención es también evidencia del proceso en cambio continuo. Se inicia señalando los problemas de salubridad e higiene en la producción de queso Cotija y se avanza haciendo notar el valor de la tradición de consumo y elaboración del mismo queso para terminar dando cuenta del potencial económico de esa tradición aunque condicionada –según el discurso de los tecnólogos- a la práctica higiénica de la producción del Cotija.

Este proceso es observable en la Feria Regional del Queso Cotija puesto que los elementos que la integran son presentados como tradicionales aunque renovados por la intervención de los investigadores del Ciatej. Vistos así se exhiben en un esquema novedoso para el mercado habitual del queso Cotija: directos del productor al consumidor y adicionados con el extra identificado en el énfasis por lo tradicional, además afirmando que cuentan con el potencial suficiente para adentrarse en los mercados nacional e internacional a través de distinciones comerciales (DO/MC), con lo que se asegura el advenimiento del desarrollo de estos productores rurales.

Los objetivos que planteo son:

El objetivo general de la tesis: dar seguimiento al proyecto "Mejoramiento de la Calidad del queso Cotija", del Ciatej; para analizar su discurso entorno al desarrollo junto con la práctica que implicó, desde su puesta en marcha hasta su culminación, entre los queseros- usuarios de la región de Cotija.

- Objetivos específicos:
- 1) Comprender el discurso relativo al desarrollo que los actores involucrados (usuarios, instancias de financiamiento, autoridades municipales) emplearon para justificar un proyecto de intervención. Dar cuenta del conocimiento científico como estrategia de diferenciación entre los productores de la sierra para la restricción de acceso a los potenciales beneficios de la FRQC.
- 2) Determinar las formas en que ese proyecto de intervención modifico la dinámica social de los queseros-usuarios a partir de sus relaciones con los tecnólogos. Explicar cómo tales cambios repercutieron en la generación de conflictos, alianzas y tensiones entre los queseros-usuarios, los queseros que no fueron usuarios, las autoridades de gobierno y los propios elementos del Ciatej.

- 3) Entender a la tradición reinventada de producción y consumo del queso Cotija como producto del discurso y la práctica que el Ciatej mantuvo con sus usuarios, las autoridades municipales, las instancias de financiamiento y la misma comunidad cotijense. Presentar a la Marca Colectiva/Denominación de Origen como argumento clave en la aplicación de la tecnología y las practicas salubres.

Respecto de la metodología debo aclarar que éste es un análisis diacrónico que pretende dar cuenta de cómo el cambio no fue lineal sino que existieron rejuegos de poder.

A partir de la reconstrucción histórica y de la observación antropológica, caracterizar a los actores participantes junto con los escenarios de negociación, en el proceso de obtención de la MC/DO para el queso Cotija a través de:

1) El seguimiento de las relaciones entre el Ciatej, los productores y las autoridades municipales

He acompañado al equipo del Ciatej desde los primeros recorridos exploratorios (septiembre, 1999) en ellos he observado tanto las formas en que han tenido acceso a lo productores, comercializadores y autoridades locales, como las maneras en que se han sensibilizado ante la realidad de vida de los productores de queso Cotija. La observación de mi arte no ha sido participante, es decir, no he tomado parte activa en las reuniones o entrevistas de evaluación que ellos efectúan con los productores, esto me permite ser testigo de las relaciones entre los usuarios y los promotores del proyecto de mejoramiento de la calidad del queso, de esta manera he percibido que más que los conocimientos específicos sobre calidad o tecnología, se están construyendo diálogos de competencia, de actitud hacia los cambios, de complementación entre dos formas de saber, la tradicional y la científica.

2) A la par he efectuado entrevistas entre los usuarios del proyecto mencionado, se trata de 6 estancias en la región de El Lourdes y el seguimiento a profundidad de las familias Chávez, Vargas y García, que en total suman 12 productores. Con cada una de ellas he trabajado con entrevistas cerradas para lograr datos generales (historia como vecinos de la sierra, propiedad de la tierra, hato y manejo del ganado y, por su puesto, el proceso de elaboración del queso). Las entrevistas abiertas me han permitido recuperas las expresiones emotivas, las impresiones y expectativas que ellos encuentran en el proyecto al que han sido convocados.

De parte del ayuntamiento se ha tenido una participación activa que me lleva a desarrollar el trayecto que esta administración ha presentado, no sólo en

relación a la propuesta del Ciatej, sino en general con los vecinos de Cotija. Debo señalar que la administración de José Maravilla, el actual munícipe, ha tendido a favorecer a los recientemente avecindados en la ciudad de Cotija, es decir, los rancheros. Esto le ha traído conflictos con las familias pudientes y de abolengo, de esto desprendo la necesidad de dar cuenta, a través de la historia comparativa de esta y las administraciones anteriores en sus relaciones con los rancheros y los vecinos de la ciudad.

Las estancias en las comunidades de la sierra me han aportado dos premisas fundamentales, una es el valor que estoy reconociendo en las actividades cotidianas en las que descubro las formas en que las propuestas del grupo de científicos son cuestionadas, interpretadas y reelaboradas por los productores, sus familias y vecinos.

En este sentido estoy proponiendo la abstracción de lo observado como el mecanismo par llegar a la conformación de lo que es la estructura social que enmarca y sustenta a las comunidades de la sierra.

Las familias queseras que ya mencione constituyen mis estudios de caso en el sentido de que me acerco a ellas para comprender el significado de una nueva experiencia en sus vidas como rancheros y productores de queso. La intención de construir casos para este acercamiento, va en el sentido de que la exploración intensiva de cada uno puede describir ésta situación en la que alguien o algo, en este caso la propuesta, se ponen de relieve y pueden generar cambios en la sociedad a través de la toma de decisiones, de la implementación de nuevas formas de trabajo y relaciones productivas.

A través de sus propias historias y la experiencia de cada una con el Ciatej pretendo examinar los impactos que un fenómeno de intervención puede generar en un grupo de productores, partiendo de que el proyecto del Ciatej tiene como meta última un cambio importante en lo que es la actividad esencial de los rancheros de la sierra, la elaboración y venta del queso. De esta manera explico que trabajo de campo se dirija a la cotidianeidad de los rancheros, es decir, cuando el

Ciatej ya no está entre ellos, para determinar cómo son tomadas las propuestas del equipo de investigadores y cómo se apropian de ellas o las rechazan.

En este sentido, quiero acercarme al análisis de los discursos de cada una de las partes involucradas en el proyecto, necesito entender lo que significa la participación en una invitación como está, de ahí que insista en cuestionar lo que se entiende por la MC/DO, calidad y cambio tecnológico cuando se es quesero, presidente municipal o investigador.

En el Ciatej centro mi observación como una instancia en acción, como un agente que propone cambios y, por ende, impacta en la comunidad que, a su vez, da sentido al trabajo de investigación de los científicos involucrados. Mi interés parte de determinar el tipo de conocimiento que se está tratando de acercar a los productores, de cómo se logra la transmisión de un saber o una técnica, pro también es clave para mí la manera que este ejercicio esta transformando las actitudes de las dos partes.

3) Para dar el contexto completo de las negociaciones e implicaciones que conlleva un ejercicio de investigación como el que está encabezando el equipo del Ciatej, he decidido darle la voz a otros actores que, de manera directa o tangencial, tienen que ver con el proceso de consumo, producción y distribución del queso. Estos actores se sienten afectados por la propuesta y han comenzado a generar suspicacias entre los demás. Caso concreto es el de los comercializadores, a quienes entrevisté apenas arrancado el proyecto, la información que me proporcionaron me permitió darme cuenta del nivel de concentración de grandes cantidades de queso en algunos acaparadores no solo de Cotija, sino también de Los Reyes y Jiquilpan. De esta manera fue fácil comprender que la compra-venta de queso favorecía a estos mayoristas y dejaba a los productores en condiciones de subordinación. Más adelante fue posible detectar los primeros efectos del proyecto y la posibilidad de una MC/DO: los acaparadores salieron a los ranchos a comprometer a los queseros para que les entregaran su zafra (producción) de

queso antes de la feria. Con esto me queda en evidencia que los cambios están surgiendo como reacción a los imaginarios que la denominación de origen suscita, algunos se conciben en bonanza y otros en ruina después de que de manera oficial se reconozca el valor, económico y simbólico del queso Cotija.

Esos imaginarios me remiten de nuevo al análisis de los discursos con los que se interpreta el concepto denominación entre aquellos que, si bien no producen ni distribuyen el queso, sí lo consumen y lo han tenido como parte de sus mundos de vida, es decir como parte integral de su cotidianeidad y con el que se identifican como cotijenses. Me refiero a los consumidores como los receptores de los beneficios de los cambios que puedan ocurrir en la sierra de JalMich, y quienes contribuyen en gran parte a la conformación de la carga simbólica que se condensa en el queso y que quedará presente, de una manera u otra, en la MC/DO del queso Cotija auténtico.

4) La propuesta metodológica que estudio tiene como esencial una realidad específica que me permitirá un estudio sistemático de un proceso de intervención y la forma en que la colectividad de usuarios se apropia del mismo.

Las relaciones sociales ocurridas entre artesanos, autoridades e investigadores me permitirán abstraer datos sobre esas particularidades que después me permitan tender líneas más generales. La estructura social a la que estas relaciones están constreñidas es la meta a alcanzar, delinearla y explicar como condiciona, limita o favorece determinadas acciones o reacciones y derivan en la permanencia o cambio de las instituciones sociales y/o los patrones culturales. La observación y el análisis de situaciones y discursos con las herramientas que considero me llevarán a concluir como una sociedad concreta en un territorio específico tiene elementos que la distinguen y le permiten permanecer en esencia a lo largo de su propio devenir. La denominación de origen, la propuesta de mejoramiento de la calidad de los quesos y la resignificación de la producción y consumo del queso Cotija son los mecanismos que harán evidente la existencia de esa estructura y las relaciones,

armónicas o conflictivas, los engranes desde los que se avizoran la dinámica de ese conjunto social.

En el capítulo 1 presento el bosquejo del problema, que se establece como el análisis de un proceso de intervención, porque, ya desde antes de su contacto con sus posibles usuarios, se planteaba la necesidad del cambio en las prácticas de elaboración del queso. Esto no significa que se argumentara, sin fundamento, la necesidad de mejorar la calidad. Al contrario, se tenía muy claro que la manera como se estaban manejando los insumos, en la fase productiva, debía modificarse para evitar los problemas recurrentes que tenía el queso. La problemática que el CIATEJ se propuso revisar y optimizar les llevó a que su intervención se centrara en el incremento de la calidad del queso Cotija, además de establecer las características de lo auténtico. Una etiqueta que, como se verá, plantea la construcción de discursos y relaciones en torno al poder y la invención de la tradición (Rodríguez Gómez 2002, 2004).

Considero que los aportes de la tesis se destacan en función de la necesidad de explicar el vínculo entre la discusión sobre el desarrollo y la reinvención de la tradición. A ese respecto considero que habría que pensar en los inventarios culturales como factores que pueden incorporarse a la dinámica socio-económica global. La FRQC exhibe al queso como no se había hecho antes: expuesto en un espacio abierto y público, y con venta directa del productor al consumidor. Un esquema que privilegia aspectos no percibidos por los sentidos, es decir aquellos que resultan próximos a partir de la identificación cultural de la mercancía con evocaciones, ensoñaciones, nostalgias y otras detonadas por el discurso elaborado entorno al queso mismo. En la tendencia a buscar lo original –entendido como "lo diferente" y también como "lo que esta ligado al origen de algo a alguien- lo que en casos como el mexicano, ha implicado que lo tradicional esta vinculado a lo indígena y lo rural, aunque nuestra realidad muestra que ambos espacios suelen estar inmersos en la modernidad a través de sus relaciones comerciales, personales o mediante los medios de comunicación, así como por el uso de tecnología en el

desempeño de sus actividades. Por lo tanto, las tradiciones también se han ido reconfigurando en función de estas interacciones, la incorporación de nuevos elementos a las tradiciones nos remiten al concepto "reinvención de tradiciones" de Eric Hobsbawm.

En las tradiciones se conjugan saberes, hábitos y experiencias estrechamente ligadas a un territorio específico. La dinámica observada en campo denota no solo interés en el potencial económico del queso Cotija, también hay quienes se han propuesto abiertamente para promover un órgano regulador de la producción y evaluación de la calidad a favor de la MC/DO. Sigo en función de estos agentes y retomo lo que en el ensayo de Rodríguez (1999:20) se señala como "lucha de poder" respecto a quién y cómo define los conceptos multisémicos, en este caso "lo tradicional", puesto que al hacerlo se esta ejerciendo una forma de poder, se esta dictando las reglas del juego y evidentemente existen imposiciones y rechazos que conllevan a los actores a la arena de las negociaciones.

Por otra parte habrá que tomar en cuenta que los cambios se están dando, la forma en que el queso se elabora, distribuye y consume esta cambiando y por ende se han incorporado elementos modernos (herramientas, maquinaria, organización empresarial en algunos casos, uso de la mercadotecnia aunque en forma elemental) algo que resulta favorable para los nuevos mercados celosos de la calidad y la eficacia. La cuestión a resolver es la forma en que estos elementos permiten seguir reconociendo como tradicional a un producto como el queso y el cómo la MC/DO abriría la puerta a la economía en un espacio aparentemente de corto alcance, como lo es lo tradicional, pero con posibilidades de abrir un nicho de consumo considerable.

Debo mencionar también a los cotijenses que sin ser productores de queso, defienden la idea de la protección comercial para el Cotija porque consideran que así quedaría resguardada la reputación de *su* queso. Es decir el hecho de ser cotijenses y de que el queso tenga un reconocimiento como un producto sabroso y de calidad los hace sentirse orgullos del mismo; cuando comentan haberse

encontrado con "quesos de plástico" "más blancos que nada", dicen sentirse ofendidos por el engaño en el que pueden caer "los que no saben" y que estos "piensen que eso es un Cotija", como lo aseguró la señora María, quien recibió un comentario respecto a un queso "Cotija" que intoxico a un grupo de comensales.

En suma, en el primer capítulo se hace una revisión de la investigación, con atención especial al planteamiento del problema y la discusión del marco teórico. Este último, presente en el capítulo 2, gira en torno al concepto de desarrollo, tal como lo emplea Escobar (1995). Lo anterior permitió esclarecer lo observado en la sierra durante los encuentros entre científicos, autoridades locales y familias queseras-usuarias. Planteo ahí cómo la actividad de los científicos y los discursos a propósito de ésta pueden ser encauzados hacia los planes y proyectos que promueven el desarrollo, entendiendo éste como la mejora de la infraestructura, el aumento de la productividad y el bienestar de las familias campesinas.

En el capítulo 3 presento los elementos que permitieron al equipo de investigadores empeñarse y, a la vez, construir, justificar y ajustar su proyecto a sus intereses profesionales y a la realidad que afrontaban. Elaboré una secuencia desde la intención inicial del proyecto, que se limitaba a fortalecer la calidad e inocuidad del queso, hasta la creación del ConJalMich[5], que expresamente aspiraba a obtener la D.O. del queso Cotija.

Examiné también la propuesta de CIATEJ a algunos productores de queso, consistente en observar su proceso de elaboración para determinar los pasos, instrumentos e insumos que dan como resultado las particularidades del *Cotija*. Es la forma como los investigadores del CIATEJ califican al queso procedente de la sierra - el queso auténtico-, contrastándolo con los quesos llamados "análogos", es decir, los elaborados con sustitutos lácteos y con el queso que producen otros queseros de la región quienes decidieron no adherirse al proyecto.

[5] ConJalMich: Consejo Jalisco-Michoacán para la potencialización del patrimonio cultural en la sierra de JalMich. Organismo creado expresamente para lograr la D.O., del Cotija, y dar continuidad al trabajo y presencia iniciada en el proyecto "Mejoramiento de la Calidad…" del Ciatej.

La celebración de la Feria Regional del Queso Cotija permite analizar, con base en los argumentos de los actores involucrados, el sentido y significación de ésta. Algunas escenas llevan a reflexionar acerca de las modificaciones en las relaciones de los actores participantes en el proyecto, su sistema productivo y su propia identidad a partir del papel como usuario de la investigación. La Feria Regional es, además, una ventana para exhibir el queso Cotija y alentar el entusiasmo por su D. O., involucrando a los vecinos de Cotija, quienes están contribuyendo, no sin contradicciones, a consolidar el escenario en el que se celebraría la certificación. Los vecinos habían estado esperando un evento propio donde hacer gala de lo que significa ser de Cotija. Las ferias organizadas han sido la manifestación cultural del gusto por compartir un alimento singular que los ha acompañado a lo largo de su historia.

En el capítulo 5 se presenta un análisis de cómo, en el contexto de la Feria, es posible identificar las relaciones de poder e identidad generadas desde el proceso de intervención. La Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, Sociedad de Producción Rural, pone de manifiesto sus relaciones de competencia, solidaridad, lealtad y, simultáneamente, de deslealtad. El conocimiento de las dinámicas de estas relaciones en tanto mecanismos de poder, permiten explicar cómo se transformó el queso Cotija hasta darle la forma preconcebida con la que se inició y puso en marcha el proyecto del CIATEJ. Es decir, la manera como las metas de los investigadores condicionaron los cambios para hacer pasar al queso Cotija de lo ordinario a lo singular –una singularidad que, cabe señalar, ya se daba de siglos atrás. Estos procesos de re-significación y re-creación de la singularidad histórica del queso Cotija se fue dando mediante la introducción y fluido manejo de conceptos y practicas tales como calidad, tradición y autenticidad. A propósito de este tema, baste consultar el capítulo 6.

En el capítulo 7 se da a conocer el ConJalMich, que se presenta como producto tanto del proyecto "*Mejoramiento de la calidad…*" como de la intervención de los investigadores. Aquí se detecta que, saber cómo se entiende a priori una

realidad, permite contrastar las circunstancias no tomadas en cuenta por el equipo de trabajo, como la dificultad para encauzar las acciones y pretensiones de los productores hacia las metas de su proyecto.

Por último, conviene señalar que este estudio lleva a reflexionar cómo la actividad de investigación y los profesionales de ésta, tienen repercusiones importantes en las áreas donde se hacen presentes. Los aportes de la tesis se centran en la vinculación del discurso del desarrollo como un conjunto de argumentos que incluyen y excluyen a quienes se ostenten como agentes de desarrollo. En el uso del conocimiento científico tanto para justificar un proceso de intervención y también para ejercer poder, controlar acciones y accesos a recursos de diversa índole. Por último la ejemplificación de cómo una tradición como la del queso Cotija puede ser reinventada desde la inclusión del mismo conociendo científico en el proceso habitual de elaboración y comercialización del queso.

La incursión en ámbitos ajenos irrumpe la dinámica habitual de esos espacios. El investigador, al tratar de dar cuenta de lo que ahí ocurre, construye una realidad nueva, digna de ser observada, pensada y analizada.

Capítulo 1

De un proyecto de investigación a la feria regional del queso Cotija

En este trabajo abordo el estudio de un proceso de intervención planeada, es decir, examino cómo un ejercicio de investigación académica, cuya finalidad estuvo centrada en acciones que buscaban resultados específicos, pudo ir más allá de la simple realización de un proyecto y plantear cambios en la forma de relacionarse, identificarse y negociar que los sujetos del estudio no tenían integrados a su realidad. Para ello, adopto algunas ideas de la propuesta teórica sobre el desarrollo de Escobar (1995), con el fin de explicar cómo un ejercicio de esta naturaleza puede ser utilizado de maneras diversas, ligándolo a los intereses y/o planes de actores e instancias diferentes y múltiples.

El desarrollo futuro, en el caso de los queseros-usuarios[6] cotijenses, descansa en buena medida en la posibilidad de lograr la denominación de origen (D.O.) para el queso Cotija. Esto, en caso de lograrse, les atraería recursos productivos, al mismo tiempo que les dejaría el monopolio del mercado del queso Cotija, lo que se traduciría en mejores niveles de vida para ese grupo de pequeños productores.

En este contexto, la Feria Regional del queso Cotija, creada en el año 2000, es una prueba palpable de que las metas de los actores involucrados en el proyecto *Mejoramiento de la calidad* (investigadores, queseros-usuarios y autoridades) coinciden en la búsqueda del mejoramiento de las condiciones de vida de los productores de queso. Cobran especial relevancia así aquellos aspectos que se refieren a la infraestructura, la producción local, los medios e insumos de producción, asuntos que van más allá de la simple ejecución de un proyecto académico.

[6] Así he denominado a las familias queseras que participaron como usuarios del proyecto'mejoramiento de la calidad del queso Cotija', del CIATEJ, para diferenciarlos de la totalidad de productores de queso de la sierra fronteriza entre Jalisco y Michoacán. Durante la primera fase del proyecto este grupo quedo conformado por poco mas de treinta queseros y sus familias. En las fases subsiguientes el número se ha reducido a tan solo ocho queseros-usuarios y sus respectivas familias.

Por otra parte, hago propias las ideas de Hobsbawm *et al.* (1996) acerca de la invención de tradiciones, tal y como se plasma en el caso de la Feria Regional del Queso Cotija (FRQC), que a su vez es fruto del mencionado proceso de intervención planeada.

Este trabajo da seguimiento al proyecto de investigación *Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México*, a cargo de Patricia Chombo y José Luis Flores, miembros del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ). El CIATEJ es uno de los centros públicos otrora parte del sistema SEP-CONACYT. Dicha instancia esta dedicada a la asesoría en química de alimentos y diseño industrial para ese sector. La propuesta inicial del proyecto de Chombo y Flores cambio significativamente al año de iniciado el proyecto.[7] Esta versión re-configurada fue la que termino manejándose y teniendo como foco el mejoramiento de la producción del queso Cotija, con el trasfondo de potenciar al producto hasta obtener su D.O.

Mi propuesta de investigación abarca desde el análisis de la forma como llega el proyecto del CIATEJ a la comunidad productora del queso Cotija, hasta su avance y transformación conforme a las circunstancias y a los intereses de los involucrados, ya sean investigadores, usuarios, instituciones académicas, instancias de gobierno u otros actores. Parto de la observación de la Feria del Queso Cotija, evento que no estuvo comprendido como producto o meta del proyecto del CIATEJ, sino que surgió del interés personal de los investigadores y del funcionario del ayuntamiento local emparentado con la investigadora por dejar huella no sólo entre los usuarios de su proyecto, sino también en la comunidad del municipio de Cotija.

[7] Ver proyecto original en los archivos del sistema de investigación regional "José María Morelos" del CONACYT, 1998.

La intervención del CIATEJ conllevó cambios en el proceso de producción del queso, pero también se tradujo en la creación de la Feria. Mediante ésta, como diría Hobsbawm (1996: 1-4), se gesta la invención de una tradición, es decir, la organización de un entramado de elementos históricos y sociales para sostener una nueva forma de entender, explicar o justificar una realidad dada. Los investigadores del CIATEJ terminaron limitando su trabajo a ocho familias queseras debido a explicaciones que iré abordando a lo largo de esta discusión. Baste recordar que inicialmente acudieron a escuchar su propuesta 80 productores. Sin embargo, a un año de hecha esta invitación en el proyecto sólo se contaba con la participación de 30, lo cual quedo reflejado en el reporte de un primer avance de investigación, en marzo de 2000[8]. Para explicar la variación en el número de los queseros-usuarios participantes en el proyecto, en dicho informe se lee: "Puede entenderse como una deserción, pero como cada productor es representante de sus familias, siguen siendo 80"[9]. Este grupo lo identificaré a lo largo de la presente discusión como "productores-usuarios" o "queseros-usuarios", para diferenciarlo del resto de las familias productoras de queso Cotija (no participantes en el proyecto), que habitan en la sierra fronteriza entre Jalisco y Michoacán, de las cuales no existe un censo específico en función de su producción distintiva.

La zona del estudio

La delimitación del proyecto de Chombo y Flores se circunscribe a los municipios de Quitupan, Jilotlán de los Dolores y Santa María del Oro, en el estado de Jalisco; y Cotija, Los Reyes y Tocumbo, en el estado de Michoacán. Si bien los productores-usuarios no representan a todos los queseros de la zona, tampoco son producto de una selección excluyente por parte de los investigadores del CIATEJ; se trata simplemente de aquellos que decidieron escuchar propuestas e invertir su tiempo y dinero en busca de un cambio.

[8] II Foro de seguimiento SIMORELOS, Marzo 2000, Morelia, Mich.
[9]CIATEJ. Avances de Investigación entregados al SIMORELOS, 2001:16.

Cotija es un municipio del estado de Michoacán, fronterizo por el norte con Jalisco, con el cual comparte la Sierra Madre Occidental, que tiene en la agro-ganadería su principal actividad económica. Su ubicación geográfica la convierte en uno de los municipios michoacanos más escarpados y difíciles de atender en lo tocante a infraestructura. Heriberto Moreno, en su *Monografía municipal* (1979: 25), la describe así:

> Situada en el extremo occidental del Sistema Volcánico Transversal y ya casi iniciando la serie de planicies que van preparando el bajío zamorano, una pequeña porción de su municipio, la septentrional, enclava en la zona periférica de la meseta Tarasca, mientras que la restante, la meridional y más extensa, asoma a los balcones abiertos sobre la cuenca del río Tepalcatepec.

Cotija no es el único municipio que produce queso. En realidad, se trata de una extensa zona que abarca los estados de Jalisco y Michoacán a lo largo de la sierra del Tigre, y del eje transversal neovolcánico (Barragán y Chávez, 1998: 190-191) La región productora de queso va desde el suroeste de la ciudad de Cotija hasta Los Reyes de Salgado, incluido el municipio de Tocumbo. Por la parte norte, correspondiente a Jalisco, comprende a Quitupan, Jilotlán de los Dolores y Santa María del Oro (antes Manuel M. Dieguez). Goza de un clima templado con lluvias en verano,[10] siendo su temperatura media de 22º. La temporada de lluvias dura de junio a septiembre, tiempo de calor medio que permite que la cantidad de humedad se conserve hasta el invierno. La altura varía de unos 200 hasta los 500 msnm, y se le clasifica como la provincia neovolcánica tarasca. Las formaciones orográficas más importantes son el Cerro del Ventorrillo y el Cerro del Perico, el cual identifica a toda la zona, desde La Tinaja hasta El Salitrillo, sirviendo de referencia para propios y extraños.

[10] Los datos geográficos que a continuación se señalan se obtuvieron de la Carta Fisiográfica Regional (Jalisco) y los mapas de las Provincias Fisiográficas (Jalisco y Michoacán), elaborados por el INEGI.

En este trabajo, mi espacio de estudio coincide con el seleccionado por el CIATEJ para su proyecto. Esa área de trabajo se delimitó conforme a los siguientes criterios:

(1) Lo observado por el equipo del CIATEJ, tras recorrer algunas rancherías de los municipios de Los Reyes, Tocumbo y Cotija, con el fin de conocer la geografía de la región, las condiciones de producción y, además, invitar a los queseros de estos municipios a formar parte del proyecto.

(2) La invitación hecha por el entonces presidente municipal de Cotija que convocó a los queseros de los ranchos pertenecientes a las municipalidades de Cotija y Santa María del Oro, para que escucharan la propuesta de los investigadores. Los ranchos convocados fueron La Tinaja, El Lourdes, La Troja, El Fresno de la Troja, El Salitrillo, El Ticuiz, El Changungo y La Chiquiadora.

El acceso a estos terrenos se encuentra al poniente de la ciudad de Cotija de la Paz, en las inmediaciones del libramiento, por un camino rural que sube hasta El Lourdes y sigue hasta Santa María del Oro.

La problemática a estudiar

Una de las preocupaciones del equipo CIATEJ al involucrarse con los queseros, era la de *devolverles* algo a cambio de permitirles ser su *objeto de estudio*[11]. Pretendían incidir de alguna manera en la mejora de sus condiciones de vida a partir de su propio trabajo de investigación. Se consideró que una Feria del Queso era la alternativa más acertada porque no sólo permitiría a los investigadores dejar huella de su presencia y trabajo entre los queseros y cotijenses, ya que en la Feria se destacaría la calidad lograda en el curso del proyecto. Por otra parte, también sería el marco perfecto para lanzar a un mercado más amplio el queso Cotija, revestido de un nuevo estatus de "queso auténtico", esto es, un producto elaborado con el saber de varias generaciones, que le habían dado una calidad y prestigio ganado a pulso. Por ese motivo, se elige la Feria Regional del Queso Cotija como el eje del

[11] MC Patricia Chombo. Comunicación personal, septiembre 1999.

análisis, pues permite dar cuenta de las transformaciones logradas por los investigadores entre los productores-usuarios, en el ámbito técnico así como en el nivel discursivo en tanto pequeño grupo de innovadores a partir de la intervención. Así mismo sirve para examinar las condiciones que la misma feria ha generado a partir del conjunto de productores queseros y autoridades locales, las que en suma han trastocado el proyecto y su propio proceder.

Intervención planeada

Long y Van der Ploeg (1989: 227) afirman que la intervención es un proceso "socialmente construido y negociado (que) involucra a un cúmulo de experiencias" entre los actores, interventores e intervenidos, que van desde los "bagajes históricos y culturales de cada uno hasta los enfrentamientos y/o negociaciones que entre ellos, y sus mundos de vida respectivos", se dan para la aplicación del proyecto de intervención específico repercutiendo en la "generación de nuevas formas de práctica social e ideología".

Se identifica, sobre la base de la propuesta de Long y Van der Ploeg, el plan del CIATEJ como un proyecto de intervención por estar coordinado y llevado a cabo por actores e instituciones ajenos a la zona de producción, quienes se han encontrado con un equipo de productores rurales con los que han tenido que negociar el cómo y el porqué aplicar sus propuestas. Por añadidura, esta interacción ha cambiado la forma de producción de algunos productores rurales, incluso aspectos de su vida diaria. Algunos queseros de las rancherías de la sierra de Jalisco- Michoacán, sin ser parte del proyecto, han escuchado e incluso aplicado las propuestas, ampliando el área de efecto de la presencia del CIATEJ. Como es el caso de los hermanos Chávez, los cuales participaron en las primeras reuniones con los tecnólogos y después prefirieron separarse del grupo de usuarios y, sin embargo mantienen las prácticas que escucharon o han visto en el rancho de Chencho, el único de ellos que sí perseveró en el proyecto. Esos efectos, aunque sean indirectos al proyecto inicial, han servido como argumento para considerar la

extensión de la zona geográfica como el área de influencia del CIATEJ, según lo afirman en su discurso los propios investigadores y las autoridades de Cotija (Proyecto rector del ConJalMich, 2002). Los investigadores introducen cambios, además, en la forma de relacionarse con los usuarios, y los políticos locales descubren en los proyectos de investigación una manera de tener presencia e influir en sus gobernados.

Invención de tradiciones

Si bien la creación de una feria no formaba parte del proyecto, la presencia e interacción de agentes externos con los productores de la sierra y con los agentes del estado a nivel local terminó por gestar la Feria Regional del Queso Cotija. Se habían sentado las condiciones para analizar y catalogar los quesos y, tras la obtención de una calidad óptima, los productores-usuarios se sumaron a la propuesta de la organización de un espacio de expoventa que llevara a la reafirmación de las sugerencias académicas sobre la producción del queso Cotija. Por su parte, los investigadores del CIATEJ procuraron ofrecer a quienes asistieran a la Feria una nueva visión de los productores-usuarios provenientes de las rancherías: un grupo de queseros que conocen y elaboran en condiciones higiénicas un producto tradicional de calidad. Sin embargo, esto no ha bastado para cambiar de manera significativa la imagen que de ellos se tiene en la cabecera municipal de Cotija de la Paz, debido a su reducido número. A pesar de lo anterior, con la Feria se pretende motivar la cohesión, pertenencia, la identificación entre los participantes (expositores y organizadores) y una zona en particular.

El CIATEJ y el Ayuntamientote Cotija afirman que la finalidad del proyecto así como el de la FRQC apunta a la posibilidad de que los queseros-usuarios puedan vincularse al proceso de globalización y de desarrollo, con lo que justifican los cambios efectuados por las ocho familias usuarias del proyecto, tanto en el proceso como en los medios y el área de producción.

En el marco de la Feria se pretende hacer gala de la calidad del queso. Desde un inicio, se ha puesto sobre la mesa qué define esa calidad. Los investigadores junto con los productores-usuarios han evaluado el producto y su proceso de producción. Por lo tanto, la finalidad de la feria consiste en lograr la integración entre los intereses de los investigadores, el ayuntamiento y las ocho familias participantes. Es decir, no sólo se trata de lograr la inocuidad que los estándares internacionales exigen para el queso, también se suman elementos como la tradición artesanal, el conocimiento heredado y los *secretos* familiares que se plasman en el producto final, es decir, en el queso Cotija. Por parte de las autoridades locales existe un gran interés por distinguir entre la autenticidad de un producto elaborado en la sierra compartida con Jalisco y otros quesos de dudosa calidad; por no mencionar el potencial que este reconocimiento tiene para mejorar la calidad de vida de los rancheros del lugar: la resignificación de la elaboración del queso, del oficio de quesero y de habitantes de la sierra.

Uno de los significados adjudicados al queso por los cotijenses se refiere a su carácter tradicional, el cual se funda en la presencia perenne de la actividad pecuaria propia de la sierra. El queso, además, es el producto representativo del comercio local y, si la ciudad de Cotija de la Paz fue antaño próspera, ello se debió sobre todo a la elaboración y el comercio del queso, al que dio su nombre, durante el siglo XIX y parte del XX (Moreno, 1979).

En la Feria, la historia se usa como contexto, pero también para explicar cómo esa antigüedad, en combinación con la pertenencia y arraigo del queso Cotija, crea la diferencia entre el ofertado en la ciudad de Cotija de la Paz y los vendidos en ciudades como Guadalajara, Morelia y la ciudad de México, además de en un número creciente de ciudades de Estados Unidos.

Hobsbawm (*op. cit*.: 8 y 9-11) sostiene que a partir de las condiciones contemporáneas es cómo se reinterpreta el pasado; el pasado se reinventa para darle continuidad al presente, lo que es posible mediante las tradiciones, las cuales agrupan las prácticas conocidas y aceptadas por la sociedad, con las que se logra

inculcar valores, normas de comportamiento o, incluso, metas comunes. En el caso que nos ocupa, se da cuenta cómo el pasado comunitario de la sierra se ha convertido en tradición, a partir de la presencia de los investigadores del CIATEJ y de los cambios que el trabajo de éstos ha introducido en el grupo de los productores-usuarios y de algunos de los vecinos cotijenses que han contribuido a la organización de la Feria. Es decir, cómo un pasado sin mayor significado, como lo es habitar en la sierra y producir queso generalizado, adquiere un sentido nuevo con el cual los propios productores-usuarios formulan una identidad común de queseros, herederos de las costumbres y valores de los primeros pobladores de un espacio similar y compartido. Sobre lo anterior se asegura esa continuidad entre los queseros de hoy y los iniciales del siglo XVIII, en virtud de que unos y otros han llevado los mismos apellidos y se han dedicado a las mismas tareas.

El queso es el paradigma al que se adhieren los cotijenses de manera diversa desde su ser cotijenses, queseros o consumidores selectivos, hasta promotores del desarrollo rural o del rescate de los productos artesanales tradicionales. De ahí que sea posible, coincidiendo con Víctor Turner (1969), identificar al queso Cotija como un signo polisémico. Es decir, el concepto de Turner permite explicar las diversas formas que se representan en el queso: imagen del pasado, perspectiva del futuro, y elemento de identidad. Finalmente, la génesis de la Feria es el momento que Hobsbawm (*op.cit*.: 4-5) identifica como el debilitamiento o destrucción de antiguos patrones sociales y la necesaria flexibilización de los mismos a fin de conservarse. La invención de tradiciones, dice Hobsbawm, ocurre más frecuentemente cuando la transformación rápida de la sociedad deja al margen las viejas tradiciones, produciendo nuevos patrones que implican nuevas tradiciones. Tal es el caso de la Feria del queso Cotija, que nace para crear un ambiente de renovación para la producción y consumo de queso, como escaparate para dar cuenta de las inversiones económicas y de conocimiento que han realizado los productores, ahora con la ayuda de los investigadores, pero sin desdeñar la historia propia, sino más bien adecuándola a la nueva realidad.

Denominación de Origen

La convergencia de actores e intereses vuelve a presentarse en la solicitud que, desde 2000, se presentó ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) para proteger al queso Cotija mediante la D.O., que cambió en el 2001 por la de Marca Colectiva,[12] para posteriormente, en el marco de una reunión del Consejo para la Protección del Patrimonio de la sierra de JalMich (ConJalMich) (2002), retomar la aspiración a obtener la D.O.

En el discurso de los promotores, se afirma que cualquiera de estas distinciones puede facultar a los queseros a alcanzar más rápidamente las condiciones legales para exportar su producto e incrementar sus ingresos personales[13]. Por este motivo, aquí se integra la revisión del proceso que esta solicitud ha significado para los involucrados en el proyecto, así como el marco legal y cultural que sustenta la D.O. o la Marca Colectiva.

Por otra parte, un objetivo fundamental de la expo-venta consiste en dejar de manifiesto la mejora de las condiciones de producción del queso Cotija. Se aduce dicha mejora para justificar los vínculos con los mercados internacionales que exigen estándares elevados de calidad a cambio de precios altos. Para la industria agroalimentaria tradicional, la explotación de la diversidad y riqueza de la geografía y las costumbres de una región constituye una estrategia clave para forjar una calidad diferenciada, mediante la cual dichos productos consiguen la calificación de alimento con D.O. o específica. Por medio de dicho vínculo, las esperanzas de lograr una mejor calidad de vida para los queseros-usuarios del proyecto se ven como la consecuencia inmediata al reconocimiento de la calidad del queso. Como bien señala Rodríguez Gómez (2004), la Denominación de Origen tiene implícita en su definición la inclusión/exclusión de productos, productores, cualidades y regiones (2004:7-8). La propuesta de esta autora permite recuperar las

[12] La Ley Federal de la propiedad industrial define a la Marca Colectiva como el registro para distinguir, en el mercado, los productos o servicios las asociaciones o sociedades de productores legalmente constituidas, respecto de los productos o servicios de terceros (artículo 96).

[13] Tránsito Barajas, contralor municipal y organizador de la 4ª FRQC. 08 de diciembre 2003.Cotija de la Paz, Mich.

negociaciones en torno a la geografía de la región productora del queso Cotija. Sobre el particular señala que "bajo el velo de especificaciones y singularidades de los recursos bióticos y de las características medioambientales, estos parámetros socioculturales de diferencia (…) se impusieron gracias al poder de acaudalados e influyentes (…)". Con este enfoque teórico se aborda la revisión de lo que ha sido la D.O. del queso Cotija, desde los discursos que ha generado entre los actores de la Feria hasta los avances y retrocesos en los trámites de su creación.

Acción individual y poder

A partir del proyecto del CIATEJ y de la creación de la Feria, se alteró la cotidianidad de la producción y el consumo del queso Cotija en el grupo de productores-usuarios y entre los asistentes a la FRQC, porque el uno y la otra ponen de manifiesto las tensiones en el ejercicio del poder y el repensar la identidad de los actores involucrados: investigadores, queseros, autoridades y vecinos cotijenses. La propuesta de Crewe y Harrison (1998) sobre los procesos de intervención resalta la agencia de los usuarios sobre la estrategia de implementación de los proyectos de intervención; en esto coinciden con Norman Long (1989), que identifica como acción individual la posibilidad de los actores para alterar los procesos estructurales, de modo constante y paulatino, desde su vida habitual. La participación de los queseros es un aspecto que retomo en el caso de la Feria del Queso Cotija y del proyecto del CIATEJ. A pesar de que una y otro están centrados en los productores de queso Cotija, sólo se cuenta con la participación de ocho familias queseras cotijenses, lo que me lleva a poner en tela de juicio, primero, las formas de participación de los queseros frente a los investigadores y las autoridades municipales, en algo tan relevante para su mundo de vida y de conocimiento y, en segundo lugar, la forma en que la participación limitada incide en la ejecución de la FRQC y del proyecto mismo.

Aquí inserto la discusión de Guadalupe Rodríguez (2002) sobre los procesos de inclusión/exclusión que están implícitos en las distinciones comerciales como la

D.O. o la Marca Colectiva, así como en todos los proyectos de intervención/desarrollo en general. Dice Rodríguez:

> "Los procesos de denominación se entienden como espacios en los que los actores locales pueden determinar el derecho a la inclusión y a los beneficios materiales y de poder que conlleva la elaboración de un bien alimenticio determinado, con características específicas, manos locales y siguiendo las técnicas, el gusto y la experiencia histórica de la comunidad *vis-a-vis* el derecho a cuestionar la legitimidad y restringir el acceso a quienes son ajenos al territorio, a la tradición, al pasado compartido y que están interesados en masificar la producción de mercancías otrora propias" (2002: 67).

La Feria Regional del Queso Cotija es resultado de un proceso de intervención, de ahí que permita observar cómo se negoció su creación y sus contenidos. La observación de tres ediciones de la Feria me lleva al cuestionamiento de quiénes y cómo la han definido, cómo se han difundido los discursos de identidad de los queseros en general, de los queseros-usuarios, de los cotijenses y el resto de los consumidores de ese queso. Igualmente, el desempeño de los actores en los días y en el espacio de la Feria permite plantear interrogantes a propósito de las relaciones entre los investigadores y sus usuarios –los *de facto* y los potenciales-; el acceso a los recursos materiales y simbólicos; cómo la aplicación de un proyecto de investigación implica la participación para la generación del conocimiento; cómo este proceso puede determinar, a través de la estandarización de un saber artesanal por parte de los científicos, la reorganización de la producción y la confrontación entre quienes se sienten con derecho sobre ese mismo saber y sus componentes.

De lo anterior surge la referencia a los investigadores del CIATEJ, a su proyecto y a la participación de las autoridades locales, como ese conjunto que se integró en el proceso de intervención para promover modificaciones en el quehacer primordial de un grupo específico, los productores-usuarios y la producción de queso Cotija. Por ser la producción de queso el eje en torno al cual gira la actividad diaria de los rancheros y buena parte de sus relaciones con otros rancheros y los

vecinos de Cotija de la Paz, el proceso de intervención también propició cambios en la vida cotidiana de los queseros inscritos en el proyecto *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija.*

A partir de la llegada del equipo de investigadores del CIATEJ ocurren una serie de pequeñas modificaciones que marcan una nueva forma de entender el oficio del quesero. En sus primeros encuentros con los cotijenses, los investigadores experimentaron una cierta preocupación por la *pérdida*[14] paulatina del queso Cotija. Teniendo como antecedente una investigación sobre la calidad de la leche en la zona de Cotija-San José de Gracia[15], se planteó entonces el proyecto sobre *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija,* y lo que a la larga trajo la creación de la Feria Regional del Queso Cotija.

Entre los actores que participan en el proyecto y la Feria, se considera que uno y otra van a contribuir a mejorar los ingresos y el estilo de vida de los productores-usuarios y, a largo plazo, de todos los demás. Este argumento, próximo al discurso del desarrollo como vía para el bienestar, surge del proceso de intervención del CIATEJ. De todos modos, más allá del mejoramiento técnico, la historia del queso, de la sierra, del municipio y su gente, se ha identificado a través del concepto "autenticidad", a aquello que coloquialmente escuchamos como "el bueno", "de a de veras" y otros. Al queso elaborado de acuerdo a las indicaciones del CIATEJ se le califica como auténtico siguiendo el discurso de los mercados globales. Lo auténtico, en la nueva modalidad adoptada por queseros-usuarios y autoridades locales donde lo autentico se legitima solo por el CIATEJ, se ha

[14] El término fue aplicado por la Mtra. Chombo luego de encontrarse con el artículo de Barragán y Chávez (1996), quienes se refieren en su texto a la disminución en la producción de queso Cotija en la sierra michoacana.

[15] "Los aspectos tecnológicos en la calidad de la leche" es el artículo con el que la Mtra. Chombo (1998) presentó su investigación en la región de los Altos de Jalisco y la región San José de Gracia-Cotija en Michoacán. En ese documento la autora señala el uso de leche de ciertas características para la elaboración de quesos artesanales. El capitulo de James MacDonald "La calidad de la leche en San José de Gracia-Cotija: una mirada sociocultural y política a la globalización", en ese mismo libro también habla del riesgo de desaparición de la leche y de los quesos frente a los análogos y el uso de leche en polvo. La investigación de la que se desprenden ambos trabajos, fue la del "mejoramiento de la calidad de la leche: problemática y perspectivas para Jalisco y Michoacán", dirigido por Rodríguez Gómez-Ciesas, 1995-1998, con el apoyo del Simorelos-CONACYT.

defendido como justificación del alza en el precio pedido en la Feria y ha motivado a los cotijenses a restaurar su filiación a los espacios, lugares, personas o elementos de la cultura que se refieren a la antigüedad de la ciudad, a sus hábitos de consumo de queso y a todo lo que ello conlleva.

La Feria Regional del Queso Cotija es un evento coyuntural que establece la cohesión social entre los integrantes de los grupos participantes, esto es, retoma las relaciones entre los vecinos de Cotija de la Paz, los queseros de la sierra y los convidados como asistentes –potenciales compradores- a la feria. Evidentemente es un ejercicio de identidad, lo que lleva a detenerse en la redefinición de los roles e identidades con los que se interactúa durante los días de la feria y el resto del año, momentos en los que sí es posible establecer una diferencia en tales relaciones. Los días que no son de feria, los vecinos del área más céntrica de Cotija de la Paz, tienden a evitar el trato con las orillas de la ciudad, espacios en los que están asentadas las viviendas de aquellos que han venido de la sierra, incluidos los queseros que exponen en la FRQC.

En consecuencia, se planteó la posibilidad de definir cómo se establecen o legitiman instituciones, estatus y relaciones de identidad marcando las pautas de socialización, convicciones, valores y hábitos comunes. Como acotación a la invención de tradiciones, Hobsbawm señala que "no es práctica común en las sociedades en las cuales el pasado llega a disminuir como modelo relevante para la conducta humana" (*op. cit*.: 4), lo que nos remite a lo antes referido como uno de los factores que motivan el consumo selectivo, la elección que se torna en distinción (Bourdieu, 1998; Rodríguez Gómez, 2002).

Un factor de sumo interés es la vinculación que se encuentra entre la afirmación de algo como tradicional y su consiguiente reconocimiento como valioso. Tal estrategia permite reconocer en los objetos y en las prácticas ciertas particularidades, generalmente intangibles y, en consecuencia, sin un valor de uso evidente, que posibiliten un cambio de dinámica en el mercado, es decir, volverlas simples mercancías (Appadurai, 1991a; Rodríguez Gómez 2002). Se ve en la Feria

Regional del Queso Cotija un espacio donde se ha generado un nuevo valor para el producto queso Cotija, valor que tiene que ver con lo simbólico del objeto, lo significante de su consumo, y encontrar cómo esto puede usarse para justificar su introducción al mundo de las mercancías de elite de un mercado global más amplio (Ibíd).

De la gestación del proyecto de investigación

A continuación describo cómo mi investigación paulatinamente fue tomando forma, lo que podría llevar al lector a preguntarse por qué no lo relaté en la introducción. Lo presento en el primer capítulo porque explica la construcción del objeto de estudio. En 1999, comencé a trabajar como becaria en CIESAS-Occidente, en el proyecto de investigación sobre las nuevas dinámicas que se dan en las organizaciones de productores de aguacate, leche y limón en el occidente mexicano, cuya coordinación estaba a cargo de la Doctora Guadalupe Rodríguez. En ese entonces, se me solicitó, conforme los objetivos generales del proyecto, que diera seguimiento a las diversas acciones que el equipo del CIATEJ emprendía con la intención de arraigar su proyecto particular entre los pequeños productores de queso Cotija, y observar la mecánica de organización que podría suscitarse con su propuesta, además de señalar los elementos que integran la cadena productiva de dicho queso. Como estrategia de acercamiento a los productores, la Dra. Rodríguez me recomendó averiguar lo referente a la historia local, familiar y de producción en la región donde el CIATEJ iba a realizar su propio proyecto. Por su parte, esa institución celebró que se elaborara una historia de la producción y de las comunidades serranas dedicadas a la elaboración del queso Cotija, porque así se contaría con el marco necesario para la solicitud de la D.O. el broche de oro con el que, entonces, pretendían cerrar su proyecto.

Después de un año cubriendo estos requerimientos, y en virtud de mi ingreso al programa de Doctorado, decidí desprenderme de los dos proyectos y

opté por observar lo que el CIATEJ, como agente externo interventor, estaba generando con su presencia no sólo entre sus usuarios sino también en grupos de ciudadanos de Cotija y en el Ayuntamiento del mismo municipio.

Mi trabajo de campo, por tanto, se divide en dos partes: la primera con apoyo y la dirección del proyecto de la Dra. Rodríguez, junto a los investigadores Chombo y Flores. Esta etapa fue de nueve meses de trabajo en la sierra, en las inmediaciones de la ciudad de Cotija de la Paz, hasta centrarme en la zona del Cerro del Perico y un mes en el archivo histórico de Jiquilpan de Juárez, Michoacán. La segunda etapa, ya independiente como alumna del programa de doctorado, cubre un año de trabajo de campo en la misma zona de la sierra, observando los trabajos que el CIATEJ y CIESAS continuaron con las familias queseras que permanecieron en el proyecto del primero, manteniendo una cercanía con esas familias para conocer sus opiniones y acciones impulsadas por las instituciones mencionadas. También indagué sobre los hombres y mujeres vecinos de Cotija de la Paz, interesados en la presencia y trabajos de los investigadores del CIATEJ. Además, hice investigación en el Archivo de Notarias en Morelia, Michoacán, para la observación de las tres FRQC y, en Guadalajara, llevé a cabo trabajo de campo con el CIATEJ, en concreto con Patricia Chombo y José Luis Flores.

En un principio, los objetivos de este trabajo se centraron en la denominación de origen; su definición, los aspectos legales nacionales e internacionales, los casos mexicanos y el posible logro de un sello de calidad de este tipo para el queso Cotija. Esto me parecía entonces lo más importante porque, en los discursos de los miembros del CIATEJ y del regidor de salud del Ayuntamiento de Cotija (1999-2001), se dirigían a los productores en esos términos. Conforme avancé en el estudio, hube de recurrir a los temas de intervención, agencia individual, negociaciones y conflictos y otros que me fueron llevando hacia el punto en que ahora me encuentro: la reflexión sobre un proceso de intervención y un evento - la Feria- , que busca dar cuenta no sólo de los resultados

de la investigación y los efectos de la presencia externa, sino también de las ideas que se imponen a los productores-usuarios del CIATEJ, a la comunidad cotijense y al resto de observadores y participantes.

Mi trabajo de campo en la región productora de queso Cotija se inició propiamente en la cabecera municipal, en la ciudad de Cotija de la Paz. Ahí pude conocer lo que es la realidad en cuanto a la producción y consumo de queso añejo, además de los contenidos simbólicos que estas dos prácticas entrañan. Me percaté de dos cuestiones clave: la necesidad expresada por los cotijenses de preservar su identidad local a partir de la recuperación de su historia -situación que facilitó el trabajo del equipo del CIATEJ-, y cómo los vecinos de Cotija perciben a los rancheros productores del queso de la sierra. En general, se reconoce que es en la sierra donde se ha elaborado el queso desde tiempos inmemoriales, pero se otorga a los rancheros un estatus inferior al de los habitantes de la ciudad.

De lo anterior surgió la motivación para, desde un enfoque diacrónico, trazar una comparación histórica de lo que ha sido la vida en la sierra y sus relaciones con la ciudad de Cotija de la Paz desde la época de auge de la arriería (s. XIX) hasta nuestros días. En vista de la escasez de fuentes documentales en el municipio, recurrí a Jiquilpan, donde se encuentra, en el Museo de la Revolución Mexicana, un fondo relativo a lo que en otro tiempo se llamó distrito de Jiquilpan, que incluía Cotija. Me topé con el trabajo de un grupo de historiadores, la "relación de notables de Jiquilpan," en la que se presentan las historias de vida de los jiquilpenses más destacados, quienes hacen referencias constantes a Cotija y sus habitantes. De igual manera, tuve acceso a datos estadísticos del porfiriato, entre los cuales se ubicó a la región de El Lourdes como parte de la Hacienda del Perico, propiedad de la familia Villaseñor, originaria de este lugar. Con estos datos comencé a dar forma a lo que es la historia de la región del Cerro del Perico[16], en donde he integrado las historias particulares de las familias Chávez Ochoa, y

[16] De acuerdo con el censo de población del 2000, el INEGI reporta a El Lourdes, La Tinaja y el resto de los ranchos de los usuarios del CIATEJ, como poblaciones de menos de 49 habitantes. Con excepción de El Lourdes, a quien se le cuentan 9 viviendas, los demás sólo registran 1.

Vargas Ochoa, descendientes de los primeros habitantes de la región del Perico. Además, visité el Archivo de Notarías en Morelia para complementar la información general tanto de Cotija como de la sierra. En ese archivo localicé un legajo referente a la composición de las tierras anexas a la Hacienda del Rincón, antiguo nombre de Cotija, documento que aportó las noticias más remotas de la zona en donde el CIATEJ ha trabajado.

Acompañé al equipo del CIATEJ desde los primeros recorridos exploratorios (septiembre, 1999). En el curso de éstos, observé cómo se dirigían a los productores, comercializadores y autoridades locales, y cómo se fueron sensibilizando ante la realidad de vida de los productores del queso Cotija. La observación de mi parte se centró en las reuniones, las entrevistas de evaluación o en simples conversaciones que los investigadores mantenían con los productores, lo que me permitió ser testigo de las relaciones entre los usuarios y los promotores del proyecto. De esta manera, me enfoqué, no tanto en los conocimientos específicos sobre la calidad o la tecnología, como en la manera en que se iban construyendo diálogos de competencia, de actitud hacia los cambios, de tensión entre dos formas de saber: la tradicional y la científica.

Paralelamente hice una serie de entrevistas entre los usuarios del proyecto mencionado, en seis estancias de la región de El Lourdes y di seguimiento en profundidad a las familias Chávez, Vargas y García, que en total suman doce productores. Con cada una de ellas llevé a cabo entrevistas cerradas para recopilar datos generales (historia, vecinos de la sierra, propiedad de la tierra, hato y manejo del ganado y, por supuesto, el proceso de elaboración del queso). Las entrevistas abiertas me permitieron recuperar las expresiones emotivas, además de las impresiones y expectativas que encuentran en el proyecto al que han sido convocados.

Pude observar en el Ayuntamiento una participación activa de las autoridades, no sólo en relación a la propuesta del CIATEJ, sino en general en su relación con los vecinos de Cotija. La administración de José Maravilla (1999-2001),

a través de Rubén Álvarez, regidor de salud y cuñado de la Mtra. Chombo, tendió a favorecer a los recién avecindados en la ciudad de Cotija, es decir, a los rancheros serranos. Esto le acarreó conflictos con las familias pudientes y de abolengo locales. De ahí se desprende la necesidad de explicar, a través de la historia comparativa de ésta y de las administraciones anteriores, sus relaciones con los rancheros y los vecinos de la ciudad.

Las estancias en las comunidades de la sierra me aportaron dos ideas fundamentales: la construcción del valor de las actividades cotidianas; y el descubrimiento de las formas en que las propuestas del grupo de científicos son cuestionadas, interpretadas y reelaboradas por los productores, sus familias y los vecinos.

Las familias queseras mencionadas forman parte de los estudios de caso que nos permiten comprender el significado de una nueva experiencia en sus vidas en tanto rancheros y productores de queso. A través de sus historias y la experiencia de cada familia con el CIATEJ, trato de examinar los impactos que un fenómeno de intervención puede generar en un grupo de productores, partiendo de que el proyecto tiene como meta última un cambio importante en la actividad esencial de los rancheros de la sierra: la elaboración y venta del queso. De esta manera, se explica que el trabajo de campo se dirija a la vida ordinaria de los rancheros, es decir, una vez que los investigadores del CIATEJ ya habían dejado el área, con el fin de determinar cómo fueron tomadas las propuestas de éstos y cómo se apropiaron de ellas o de plano las rechazaron.

El CIATEJ es centro de observación como una instancia en acción, como un agente que propone, y de hecho lleva a cabo, cambios y, por ende, ejerce un impacto en la comunidad que, a su vez, da sentido al trabajo de investigación de los científicos involucrados. El interés arranca de determinar el tipo de conocimiento que se está tratando de acercar a los productores, y de cómo se logra la transmisión de un saber o una técnica. Desde luego, es clave la manera como este ejercicio está transformando las actitudes de las dos partes.

Mediante el análisis de las acciones y actitudes de la Presidencia Municipal de Cotija trato de entender con qué cuenta el Estado no sólo en lo que son procesos de intervención y cambio, sino en lo que implica legitimar una posible D.O. y, sobre todo, lo que, de lograrse, traería consigo en el ámbito económico, ideológico y sociocultural.

Las autoridades municipales fueron observadas en sus relaciones con los productores-usuarios, por ejemplo cuando los invitaron a seguir el proyecto CIATEJ o en actos públicos como los celebrados durante la feria del queso el año anterior, en que presidieron y coordinaron diversas actividades para el lucimiento de la producción de queso y de sus elaboradores. Por tanto, es importante el análisis de estos encuentros desde las características del discurso utilizado por el municipio, las actitudes y acciones que toman frente a los reclamos de los queseros, las promesas, compromisos y seguridades que las autoridades brindan para legitimar la presencia del CIATEJ y hacer valer su carácter de autoridad, es decir, de instancia con poder.

En aras de ofrecer un panorama completo de las negociaciones e implicaciones que conlleva un ejercicio de investigación como el encabezando por el equipo del CIATEJ, aquí se da voz a otros actores que, de manera directa o tangencial, tienen que ver con el proceso de consumo, producción y distribución del queso. Estos actores se sienten afectados por la propuesta y han comenzado a generar suspicacias entre los demás. Por ejemplo, un caso concreto es el de los comercializadores, quienes al ser entrevistados apenas iniciado el proyecto, me ofrecieron información que me permitió darme una idea del nivel de concentración de grandes cantidades de queso en manos de algunos acaparadores, no sólo de Cotija, sino también de Los Reyes y Jiquilpan. De esta manera, fue fácil comprender que la compra-venta de queso favorecía a estos mayoristas y dejaba a los productores en condiciones de subordinación. Más adelante, pude detectar los primeros efectos del proyecto y la posibilidad de una D.O.: los acaparadores salieron a los ranchos a comprometer a los queseros para que les entregaran su

zafra[17] de queso antes de la feria. Con esto quedaba evidenciado que los cambios estaban ocurriendo como reacción a los escenarios imaginarios que la D.O. evoca, algunos se conciben como bonanza y otros como ruina, una vez que de manera oficial se reconozca el valor tanto económico como simbólico del queso Cotija.

Esos escenarios imaginarios remiten al análisis de los discursos con los que se interpreta el concepto *denominación* entre aquellos que, si bien no producen ni distribuyen el queso, sí lo consumen y lo han tenido como parte de sus mundos de vida, es decir, como parte integral de su vida cotidiana y de donde nace su identificación como cotijenses. Me refiero a los consumidores locales/ regionales como los receptores de los beneficios de los cambios que puedan ocurrir en la sierra de Jalisco- Michoacán, y quienes contribuyen en gran parte a la conformación de la carga simbólica que se condensa en el queso y que quedará presente, de una manera u otra, en la D.O. del queso Cotija auténtico.

La propuesta metodológica del estudio tiene como ámbito esencial una realidad específica, permite un estudio sistemático de un proceso de intervención y la forma en que la colectividad de usuarios se apropia del mismo. Las relaciones sociales observadas entre los artesanos, las autoridades y los investigadores me aportaron datos sobre numerosas particularidades que, posteriormente, me ayudaron a tender líneas más generales. Es preciso explicar cómo la estructura social a la que estas relaciones están constreñidas condiciona, limita o favorece determinadas acciones o reacciones que derivan en la permanencia o en el cambio de las instituciones sociales y/o los patrones culturales. La observación y el análisis de situaciones y discursos llevan a concluir cómo una sociedad concreta en un territorio específico tiene elementos que la distinguen y le permiten permanecer en esencia a lo largo de su propio devenir.

La D.O., la propuesta de mejoramiento de la calidad de los quesos y la resignificación de la producción y consumo del queso Cotija, son los mecanismos

[17] Así se le llama al total de la producción de queso Cotija de la temporada, la cual se lleva a ofrecer a los acaparadores

que harán evidente la existencia de esa estructura y las relaciones, armónicas o conflictivas, los engranes desde los que se avizora la dinámica de ese conjunto social.

Capítulo 2

Los proyectos de intervención como vía para alcanzar el desarrollo

Long y Van der Ploeg (1989) sostienen que los procesos de intervención implican "confrontación o interpenetración de diferentes mundos de vida y experiencias socio-políticas" entre quienes promueven los proyectos de intervención y sus usuarios. Por ello, "la intervención es una forma de redefinir la práctica social existente y el conocimiento por la introducción de nuevos elementos", con base en la firme convicción de que se están brindando las mejores soluciones a problemas reales, y así se abren nuevas oportunidades para el mejoramiento de las condiciones de vida y bienestar. Es decir, los proyectos de intervención están enmarcados en un contexto ideológico de desarrollo.

Los programas de desarrollo rural, como los promovidos por la SAGARPA, están en sintonía con todo un marco de referencia gubernamental que fomenta y caracteriza los ejercicios de intervención, técnica o científica, con el fin de lograr resultados compatibles con sus propuestas a niveles macro, que en suma definen una opción frente al discurso del desarrollo[18].

Para determinar la propuesta de desarrollo que está vigente en el país, y que sirvió de marco al proyecto *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija*, resulta útil revisar el programa nacional de "Transferencia de tecnología 2000"[19] que la SAGARPA impulsó buscando poner a México a la par de naciones como Inglaterra y Uruguay. Estos países generaron cambios diversos para "crear mecanismos de articulación (del sector público) con el sector productivo" (SAGARPA, evaluación 2000: 2). La propuesta del Estado busca superar los problemas de la "*revolución verde*" al "propiciar una mayor participación de los productores en la definición de las prioridades de investigación sobre la base de la

[18] Alianza para el campo. Programa de Transferencia Tecnológica (2000). SAGARPA.
[19] www.evalalianza.org.mx-eval2000-ProgramasN25.pdf

expresión de sus necesidades, de tal manera que contribuya a resolver los principales problemas técnicos y económicos que les aquejan" (ídem).

Quizá el nuevo modelo de desarrollo implica la participación de los productores en el logro de una correcta y eficaz contribución a la producción especifica de un grupo social, con lo que se generan asimismo mejorías en el resto de su vida, es decir, el modelo de desarrollo pretende involucrar y, de alguna manera responsabilizar, a los productores de su propio progreso[20].

Este modelo de desarrollo involucró prácticas igualmente novedosas, al menos para el CIATEJ, entre las que están la vinculación con instancias del gobierno estatal y federal (FIRCO, FONAES) para poder materializar sus sugerencias. En esto se detecta una vinculación con el Estado, pero sólo para dar a los productores los medios indispensables para que efectúen los cambios diagnosticados por el equipo del CIATEJ.

Por otra parte, el programa de "Transferencia de tecnología 2000" se implementó a través de Produce[21]. El proyecto dirigido por Patricia Chombo pretendía intervenir y modificar una realidad dada, materializando los cambios en la mejoría de un producto con prestigio y calidad reconocida, además con un vasto potencial comercial, llamado queso Cotija. Sin embargo, la Fundación Produce Michoacán negó el apoyo al proyecto. (Para comprender mejor este proceso, en el capitulo 3 abordo en mayor detalle el papel del CIATEJ, como institución descentralizada del Gobierno del Estado de Jalisco).

Concepto de desarrollo

Escobar (*op.cit*.:5-10) nota que el discurso del desarrollo ha implicado una serie de intentos por implementar todo lo que efectivamente modifique las realidades locales de los países subdesarrollados. Explica el desarrollo como el "aparato productor de conocimiento, empleado como instrumento de poder al formular

[20] Secretaría de Desarrollo Rural. Guía de programas y apoyos para el productor rural, 2001, Pág. 3.
[21] Las fundaciones Produce son organismos públicos no gubernamentales que se integran con representantes de los productores por cada entidad de la federación.

nuevas prácticas y teorías que se presentan como estrategias que permiten la intervención y el control de la cotidianeidad" (*op. cit.*:9).

El concepto, desde Escobar, queda entendido como un proceso, por presentar una evolución constante hacia una condición ideal, y como un concepto histórico, por reflejar actitudes, convicciones y procedimientos propios de las tiempos en los que se aplica, de ahí que tanto lo que en un momento se entiende como la esencia y la finalidad del desarrollo varíen acorde a la época en que se define. El desarrollo es también "una estrategia de cambio a escala de las directrices macro, donde se hacen evidentes las adecuaciones acordes a los agentes del Estado que intervienen en las sociedades, buscando efectuar ajustes y con esto hacer real el discurso vigente de desarrollo" (Escobar, ídem).

La propuesta de Escobar faculta a concebir el desarrollo como una estructura que alberga diversas formas de articular las acciones de los sujetos, quienes buscan ajustar su realidad a las premisas asentadas en los discursos del Estado en su favor. Por otra parte, desde la aparición de los términos *desarrollo* y *subdesarrollo* en el discurso de Harry S. Truman[22], se abre una brecha entre las sociedades, acorde si pertenecen a una u otra categoría, pero también se motiva a los subdesarrollados a promover la mejoría de sus niveles de bienestar social para ascender a la categoría de los países desarrollados. Así pues, el desarrollo es, al mismo tiempo, el motor de cambio hacia la consolidación de las modificaciones necesarias para alcanzarlo.

El mismo autor elabora la siguiente definición:

> Propongo hablar del desarrollo como una experiencia históricamente singular, la creación de un dominio de pensamiento y acción, a través del análisis de las características e interrelaciones de tres ejes que lo definen como: las formas de conocimiento que lo refieren como directo, estando y siendo elaborado a través de objetos, conceptos teorías; el sistema de poder que regula estas prácticas; y las formas de subjetividad fomentadas por este discurso; aquellas a través de las cuales las personas reconocen como desarrollados o subdesarrollados al conjunto de formas encontradas a lo

[22] Presidente de los Estados Unidos de América de 1949 a 1953. En su periodo estuvo vigente el Plan Marshall y se llevó a cabo la guerra de Corea

> largo de esos ejes constitutivos del desarrollo como formación discursiva, dando lugar a un eficiente aparato que sistemáticamente refiere formas de conocimiento y técnicas de poder (Escobar, 1995:10).

Cuando señala Escobar al desarrollo como un "dominio de pensamiento y acción", abre la posibilidad de encontrar un concepto que estructura los ámbitos de incidencia de los sujetos con su realidad específica, el pensar y el hacer. Las vías de influencia sobre la realidad que Escobar propone incluyen lo ideológico, que puede justificar los planes y programas oficiales para lograr la mejora de la calidad de vida, a través de la tecnología, la ciencia o la revaloración del saber comunitario y tradicional. La consideración del poder como uno de los accesos a los cambios en pro del desarrollo, nos remite a considerar la relación cercana entre las instituciones de gobierno y los proyectos que se apoyan para generar cambios identificados como adecuados para el desarrollo.

El tercer eje que Escobar reconoce en el discurso del desarrollo, la subjetividad, no sólo obliga a pensar en el desarrollo como una forma de ver la identidad, dado que establece diferencias y pone frente a frente a países desarrollados y subdesarrollados, sino también discurre sobre la forma como los individuos asumen tal discurso, se vinculan con los planes y programas que lo promueven, junto con las instituciones que se responsabilizan de su ejecución. La propuesta de Escobar aclara cómo el concepto desarrollo ha conseguido convertirse en un sistema inmerso en las dinámicas nacionales de los llamados países "subdesarrollados". Los tres elementos señalados por él (las formas de conocimiento, el sistema de poder que las regula y las formas de subjetividad promovidas por ese razonamiento), manifiestos en el propio discurso oficial que se emite en los gobiernos y a través de organismos internacionales, se hacen realidad en el ejercicio del poder.

Por otra parte, las estructuras sociales históricamente construidas en las que se aplican los programas de desarrollo suelen matizar el contenido y las formas de acercar ese contenido a los sujetos del desarrollo; a su vez, es posible que éstos

utilicen tanto su conocimiento como el que se ofrece en los proyectos de intervención para generar formas de poder personal o grupal, el cual a su vez sirve para generar símbolos y prácticas que terminan regulando la cotidianidad de los actores en cuestión, promotores y receptores del desarrollo.

En este sentido, es necesario reflexionar en torno a los procesos de intervención. Norman y Ann Long (1992) nos introducen a la problemática de la intervención planeada desde dos ángulos: la dimensión de la asignación de bienes y servicios (¿Para quién? ¿Cómo? ¿Por qué?) Y la agencia humana (capacidad para procesar el conocimiento y aprender de la experiencia). Por lo anterior, conviene hacer hincapié en que los autores reconocen como esencial la negociación entre los actores, lo cual redunda en la delimitación de sus roles y sus posibilidades frente al poder de imponer sus metas y/o estrategias. Estos espacios de intercambio y negociación son llamados por los autores "interfases". Esencialmente, la metodología empleada desde la perspectiva centrada en el actor consiste en el análisis de la vida cotidiana, para aclarar lo que de su experiencia y conocimiento se traduce en sistema u organización social y cultural. Los autores argumentan que una perspectiva centrada en el actor permite hacer manifiestas las realidades múltiples de un mismo contexto, las diversas prácticas sociales y los actores que están presentes compartiendo, y frecuentemente en conflicto, escenarios comunes (Long, *op.cit.:* 5).

Los conceptos teóricos clave en la propuesta de Long son: *conocimiento, poder* y *agencia*, puesto que son los motivos que suelen vincular a mundos de vida diversos tratando de interactuar entre sí. Las discontinuidades evidenciadas al conjuntar estos conceptos como parte del bagaje definitorio de los diferentes grupos sociales, genera lo que los autores llaman *interfases*, es decir, espacios de confrontación, discusión-tensión y resolución a través de la negociación y el poder (Long, *op.cit*.: 6).

El paradigma orientado al actor es la alternativa para entender cómo los proyectos de desarrollo inciden en las comunidades y sus relaciones internas. Las

intervenciones, por ser externas, alteran las estructuras de los grupos intervenidos, pero éstos a su vez suelen hacer valer su capacidad de imponer su autoridad (Long, *op.cit.*:20).

Normalmente los colectivos tienen una dinámica interna propia. Cuando se presenta un agente externo para proponer cambios, parte de los miembros del colectivo reaccionan coyunturalmente para ejercer su poder ante el resto de la comunidad. La movilización de recursos se inicia dirigiéndose a las acciones propuestas por el agente externo, siempre y cuando sean convenientes para los grupos de actores miembros de la comunidad (Long, *op.cit.:* 21). Centrarse en el actor permite averiguar las motivaciones o intereses que mueven a ciertas conductas y acciones colectivas, además de ofrecer una perspectiva para determinar cómo se distribuye el poder en función de los cambios propuestos desde fuera, para cambiar, o no, la estructura interna de la comunidad.

Long define al actor social como un individuo o grupo de individuos en ejercicio del poder a través de la *agencia*, que es el atributo de los individuos para experimentar los procesos sociales y tomar de ellos lo que coincide con su vida particular y comunitaria (Long, *op.cit.*: 23). No es capacidad para la toma de decisiones, "está compuesta de relaciones sociales que pueden ser efectivas sólo a través de ellas". En otras palabras, "la agencia (y el poder) dependen crucialmente sobre la emergencia de una red de actores quienes llegan a estar parcialmente -difícilmente por completo-, enrolados en un proyecto de alguien más (externo a la comunidad)" (ídem).

Los autores señalan la existencia de dos formas de construcción social asociados al concepto de actor social: la primera, culturalmente endógena, basada en las clases de representaciones características de la cultura a la que pertenece el actor; la segunda es la que surge de los investigadores o analistas con categorías propias de la orientación teórica. Las interfases, en el contexto del desarrollo, se construyen cuando el gobierno u otros elementos externos (ONGs, investigadores, tecnólogos) intervienen con el fin de poner en marcha una norma de desarrollo

particular o de imponer el control político-administrativo sobre una población y sus recursos. Long enmarca lo anterior en el entramado de la ciencia y la tecnología, como es el caso de los campesinos que actualmente se identifican con el crecimiento, el capital y la tecnología (Escobar, 1995:165), como a las prácticas que pretenden enraizar dichos modelos por medio de planes intervencionistas.

Desde el concepto de desarrollo que propone Escobar (*op.cit.)*, se encuentra el contexto que da cabida a la puesta en operación del modelo de la intervención planeada (Long, 1992). El marco mexicano para el desarrollo, en el que se encuadro al proyecto del CIATEJ, es la Alianza para el Campo, a cargo de la Secretaria de Desarrollo Rural. Este último responde al paradigma que la globalización defiende para los campesinos: mejorar la producción para prevalecer en el mercado mundial, al transformarse en pequeños productores, en empresarios. La confrontación tradición/modernidad queda planteada de modo singular en el proyecto objeto de estudio.

Por otra parte, el CIATEJ coincide con las directrices nacionales al promover la tecnificación entre los campesinos productores de queso, a la par que realza una actividad productiva rudimentaria a la que se presenta como artesanal. El empleo de este término permite construir un discurso que promueve el desarrollo a través de los cambios en los hábitos de higiene y de ciertos instrumentos usados en el proceso de elaboración del queso Cotija, manteniendo la producción limitada, puesto que a ésta se le identificó como esencial en el perfil artesanal del queso; la personalización de los quesos con el sello particular del quesero, y un conjunto de atributos intangibles como es la herencia y la procedencia rústica de los quesos. Lo anterior tiene cabida en el panorama global y del desarrollo. La denominación de origen es el espacio en que convergen las premisas arriba expuestas resignificadas en el nuevo contexto de globalización, siendo, de esta forma, una expresión más del desarrollo (Rodríguez, 2002: 24 y 2004: 26).

Desarrollo, globalización y mundo rural

Desde finales de los años 1980, el derrumbe del bloque socialista durante el mismo periodo y la emergencia de los mercados como articuladores de las relaciones internacionales, el desarrollo adquiere otro entramado social y económico, diferente al que lo vio nacer al término de la segunda guerra. Retomando a Escobar (1995:10), es obvio que estamos ante "una experiencia históricamente singular". En la actualidad, el Estado mexicano es todavía promotor de ese discurso, en especial respecto de los campesinos. Sin embargo, esta condición se ve traspasada por la singularidad de la globalización, dejando a los planes de progreso en manos de agentes que han de responder a los intereses estatales así como a las redes de producción trasnacionales. La discusión del Estado en ese sentido nos acerca a uno de los ejes analíticos propuestos por Escobar (1995:10), el sistema de poder que define al desarrollo y regula las prácticas para ponerlo en funcionamiento.

Moyano (1999) detecta uno de los principales cambios en el contexto del desarrollo: la configuración del Estado; asegura que en la época de Harry S. Truman se le confirió a esa instancia la responsabilidad del bienestar social. Recordemos que dos condiciones dieron cabida al discurso del desarrollo en el siglo XIX: la consolidación de los Estados-nación y la conjugación del capitalismo con la esencia misma de los gobiernos de éstos en aquel entonces. Castells (1999 (1): 119-130) percibe en la expansión capitalista y sus efectos globales en los Estados-nación la articulación del contexto actual en el que se desarrolla una economía global que predomina sobre diversas esferas de las sociedades contemporáneas. Según él, el Estado como expresión de la sociedad está organizado en función del resto del mundo para desempeñarse política y económicamente.

Siguiendo a Castells (ídem) y a Saxe-Fernández (2000), se entiende que la globalización como sistema mundial se centra en la existencia de una economía internacional con múltiples flujos para los capitales que circulan por y para el intercambio diverso entre naciones. Castells (ídem) diferencia la economía

internacional de la global, dando a la segunda la característica de incluir "flujos de capital restringidos", además de destacar la "persistencia del proteccionismo y las restricciones al libre comercio", que se dan a la par que la globalización de los mercados. Es decir, la globalización es un fenómeno económico que incluye contradicciones y conflictos cuando se ejerce al interior del Estado-nación. En palabras de McMichael (1999:20-21), la globalización es "un proyecto histórico contradictorio" que se manifiesta de varias formas y "se unifica en la creencia de la liberalización del mercado". La responsabilidad de este proyecto queda en manos del Estado-nación. De nuevo se da pie a reflexionar sobre el papel del Estado. Castells (1999, (2): 55-56) considera que la preponderancia de la economía, los mercados y el libre intercambio han generado una "visión simplista del Estado" que lo disminuye en apariencia. Este espejismo se rompe cuando se toman en cuenta los factores políticos, socioeconómicos y culturales que operan y estructuran la globalización, donde encontramos a los Estados-nación que, como en el siglo XIX, se enfrentan por querer crecer sus fronteras sin perder los territorios ya ganados. Aunque desde fines del siglo XX, las fronteras no son las geográficas sino las de los mercados (Castells, 1999, (1); McMichael, 1999).

Cuando se incluye la dimensión política en el discurso del desarrollo, la posibilidad de la apertura y la liberalización de las economías nacionales favorecen la globalización (Saxe-Fernández, *op. cit*.:18). Habría que recordar cómo, en el caso de nuestro país, tratados como el GATT en los años ochenta inauguraron una nueva manera de relacionarse con el mundo, sobre todo con las naciones llamadas *desarrolladas,* que con esa clase de actos de alguna manera nos reconocían como iguales[23]. Sin embargo, tales sucesos no nos brindaron la igualdad deseada, simplemente plantearon nuevas reglas de interacción.

Líneas atrás mencioné a McMichael (1996:2), que habla de la globalización como un proyecto, es decir, una serie de acciones con un propósito dirigido,

[23] Ver: Alberto Arroyo (et. Al.) (2002) Área de Libre Comercio de las Américas. Respuesta social a la agenda corporativa. Grupo parlamentario del PRD/Friedrich ebert stiftung, México/ Philipe McMichael (1999) "La política alimentaria global" En: Cuadernos agrarios 17-18 Globalización y sociedades rurales. México

identificando dicho propósito como "una manera universal de organizar el mundo social y natural". El desarrollo, como búsqueda de mejores condiciones de vida, se ha mantenido vigente ante el proceso global, y lo afirma así:

> Miles de proyectos comunitarios y de desarrollo regional continúan al nivel local, intentando mejorar las condiciones a ese nivel o estabilizar comunidades afectadas de una manera o de otra por la reestructuración de sus Estados (ante la globalización) (McMichael, 1999:150)

Por su parte, Carmen Bueno (2000:8) señala que el modelo de desarrollo que impone la globalización tiene que ver con la aspiración a la homogeneidad. Al respecto apunta:

> Efectivamente estamos enfrentando un proceso civilizatorio que se rige bajo un parámetro universal, determinista y homogeneizante respaldado por la lógica científico racional, por la eficiencia, la competitividad y la agregación de valor, queriendo irrumpir y trastocar las realidades locales imponiendo formas y ritmos (Bueno: ibidem).

Sin embargo, la realidad puso de relieve la otra cara del fenómeno, "(el de) la globalización que muestra un mundo interconectado en múltiples dimensiones, ambivalentes, discontinuas y heterogéneas, que no sólo abarcan los intereses hegemónicos del capital, sino que trascienden a lo político, demográfico, ideológico y cultural" (Bueno, *op.cit.*:7). Lo anterior lleva a reconocer que, si bien la globalización tiene como eje central la producción en escala trasnacional, no se limita sólo a esa esfera, trasciende a otros ámbitos. Como señala Castells, si "el Estado (es) expresión de la sociedad" (1999, (2): 123), entonces el desarrollo promovido desde instancias y a través de agentes, y de programas estatales, contienen una carga socio-histórica y cultural que abre una brecha entre el cómo se da el desarrollo al interior de cada nación, por la forma en que ha de implementarse entre los sujetos y cómo éstos lo plasmarán en sus realidades cotidianas. Por ende, el desarrollo que en la globalización tiene que ver con la homogeneidad -entre las naciones- como aspiración, no está exento de

contradicciones. Aquí conviene introducir la propuesta de Rodríguez Gómez (2003) en el sentido de que la globalización es el complejo, siempre dinámico y contradictorio, entramado de la homogenización con la heretogenización/ diversidad. Interconexión con la que la autora identifica la especificidad a la globalización.

La globalización ha abierto posibilidades precisamente en ámbitos en los que parecía imposible encontrar alguna salida hacia el bienestar y la prosperidad, en la cotidianidad de los grupos considerados subdesarrollados, por ejemplo, los pequeños productores rurales (Rubio, 1999) , que lejos de dejar de existir o mejorar de manera sustancial a partir de la búsqueda constante por modernizarlos, empiezan a hacer uso de los recursos con que cuentan y que podrían brindarles una expectativa más real para lograr avances en su calidad de vida (Renard, 1999). De todas maneras, como se verá más adelante, con la propuesta de Rodríguez (2004), tal premisa no parece una opción abierta a todos los pequeños productores.

Recordemos también que la cercanía entre el desarrollo y la economía ha sido una característica en la evolución del discurso de este mismo. Pareciera entonces que el intercambio comercial y los acuerdos de producción, explotación y aprovechamiento de diversos recursos que la globalización trajo consigo, serían el espacio más adecuado para la prosperidad del discurso y la acción del desarrollo.

Sin embargo, nada de lo anterior garantiza que el mundo entero esté inmerso en los beneficios del sistema global, que en sí mismo muestra contradicciones como la coexistencia de la economía internacional y las economías nacionales que, pese a los acuerdos de libre comercio, plantean casos de protección a los productos locales y, con ello, de desigualdad de los actores sociales –en este caso agro productores. Otro ejemplo es la desigualdad socioeconómica que viene implícita en las relaciones entre naciones con recursos y capitales disímiles. En este sentido, la conformación de bloques entre naciones propicia que el mercado internacional esté abierto a todo el mundo, pero no en las mismas condiciones. Castells (*op.cit.*:44-47) habla de "regiones" que integran a las grandes potencias o a

los países supeditados a las anteriores, que se alían en bloques que nada tienen que ver con su localización geográfica, sino con sus economías locales y su vínculo con las internacionales. La misma asimetría es reconocida por Bueno (2000:9) al considerar "lugares emergentes" a aquellos que tienen las directrices de la producción, la distribución o el consumo mundial.

Ciertas sociedades, por sus propias características y condiciones sociales e históricas (McMichael, 1999: 22), permanecen subsumidas como economías capitalistas en menor escala de progreso respecto a la economía capitalista global que las contiene. Estos espacios compiten en desventaja con otros mejor situados, lo que implica mantener sus propias formas de organización tanto económica como sociocultural. Se trata de una multiplicidad de mercados que coexisten y comparten desigualmente el hecho de definirse por la misma dinámica de producción, distribución y consumo. Lejos de ser una desventaja, existen mecanismos que traducen esta circunstancia en una estrategia de permanecer vigente.

> La globalización implica una readecuación de las prácticas productivas, la revitalización en el escenario mundial de pequeños talleres, y la reemergencia de formas tradicionales de producción y comercialización (Bueno, *op.cit*.:8).

Esto es, a la vez que se promueven las redes sociales globales de producción, distribución y consumo (McMichael, 1999:7) se está dando paso a la recuperación de la producción artesanal, pero ahora por exigencia de los consumidores globales. Cristina Renard (*op.cit*.:77) afirma que "estos mercados de calidad o nichos de mercado permiten escapar a las tendencias duras de la globalización, utilizando los intersticios que el mismo sistema abre (a los productores)".

Desarrollo y ejercicio de poder

Las formas de entender el poder son múltiples. Desde Foucault se encuentra aquella que tiene que ver con lo jurídico que, por la vía legal, obliga y prohíbe a los sujetos a derecho, determinadas acciones (1999:164). Este autor presenta al poder como "relaciones de fuerza inmanentes al dominio en el que se inscriben" (Foucault, *op.cit.*:163). Siguiendo a Bourdieu (1997:47-51), el poder representa una relación donde varios actores dentro de un mismo campo de poder[24], se diferencian en la estructura a partir de su capital cultural.

Los autores citados no dejan lugar a duda de que poder está presente. En las múltiples relaciones que los individuos sostienen cotidianamente, se compite por hacer valer sus intereses particulares sobre los de los otros, se hace uso del capital cultural que se posee, en particular para que, desde un ámbito específico, se domine a otros sujetos; en virtud de que no en todas las especialidades se tiene posiciones dominantes, es un hecho que los sujetos son dominantes y dominados según el capital respectivo (Bourdieu, ídem). El poder es, entonces, una relación de competencia donde los recursos individuales, diferenciados en calidad y cantidad, se ponen en juego para lograr el predominio. En el caso del desarrollo, surgen varios de estos mecanismos aplicados en la relación entre los países desarrollados y los subdesarrollados. En principio, la creación de ambos términos, su imposición por parte de los autores del discurso y la aceptación por parte de los receptores. La manipulación de los contenidos del discurso a través de datos estadísticos o modelos de bienestar, así como la tendencia a la imposición de normas entre otras formas, han desvirtuado las particularidades culturales casi como condición para adscribirse a la modernidad (Llambí, 1999:71).

Las formas de ejercer poder son múltiples. Para el caso del desarrollo, tienen que ver con la perspectiva occidental de los estándares de vida y la prosperidad, lo que constituye uno de los ingredientes definitorios de éste (Escobar, *op.cit.*:10). El sesgo occidental impuesto por las grandes potencias se desprende de la imposición

[24] Campo de poder: espacio de las relaciones de fuerza entre los diferentes tipos de capital (Bordieu, 1997:51).

de un modelo y estándar de vida que se tomó casi como un patrón a seguir por las naciones del tercer mundo. Como prácticas que sostienen la relación de poder en el proceso del desarrollo se encuentran la recomposición del conocimiento, por ejemplo, a través de la transferencia tecnológica. En el caso de los productores de queso Cotija, sobre la base de las ideas de Foucault, sostengo que en las relaciones con el CIATEJ y las autoridades de gobierno se encuentran en ejercicio dos formas de poder: la primera, en la estandarización del proceso de producción del queso Cotija se da la forma prohibitiva (Foucault, *op.cit*.:179); la segunda, "imbricada en otras relaciones" (ídem) -específicamente en la relación investigadores-usuarios del proyecto-, en la construcción y negociación del saber-hacer del queso: los queseros participantes y no participantes en la el proyecto del CIATEJ tanto como en la FRQC.

Es posible analizar de forma específica las relaciones de poder en la confrontación de dos sistemas de conocimiento: el saber y el quehacer local y el conocimiento científico. Esta confrontación fue planteada con anterioridad por Jan van der Ploeg (2000:359-383) a propósito del cultivo de la papa en Perú. Ésta centró su análisis en la existencia de un *art de la localité*, es decir, una organización determinada del tiempo y del espacio, así como la gestión de un sistema de conocimiento específico. En este caso, los campesinos consideraban la propuesta científica superior a la tradicional, lo que denota el poco valor concedido al conocimiento local por el hecho de no estar respaldado por una forma sistematizada de pensamiento. Según Van der Ploeg, el motivo de la presencia de los científicos entre los campesinos peruanos fue la ignorancia detectada por agentes externos a los cultivadores de papa; sin pensarlo dos veces, se dio paso a la intervención de los especialistas para mejorar los sistemas de producción. Por su parte, los campesinos se ven involucrados en un proceso de desciframiento del lenguaje científico y burocrático.

En Cotija, la intervención parte, a semejanza de los campesinos peruanos, de una instancia externa, como es el CIATEJ, aunque con una actitud más cordial pero

con el mismo proceso de imposición de formas de entender, expresar y ejercer las ideas propuestas.

En la esfera de lo político, el poder se ejerce desde las autoridades locales, centrado en los objetivos desarrollistas que, como representantes del Estado, están obligados a lograr; por ello el proyecto también se torna interesante ante la posibilidad de mejorar las condiciones de vida en la sierra compartida por Jalisco y Michoacán, para hacer real la propuesta de avance. Por último, una de las relaciones que remiten a pensar en el poder es el caso de la Feria Regional del Queso Cotija. Patricia Chombo y el regidor Álvarez ejercen una desigual presión/ imposición frente a los productores, a través del proyecto perseguido para la comunidad cotéjense, mediante la feria y ante otras instancias (CIESAS Occidente), a las que perciben como competidoras en su campo de acción (el conocimiento y la condición de científicos) y su trato con las ocho familias usuarias de su proyecto. Igualmente, reflexionando sobre el uso de tecnología en el proceso tradicional de elaboración del queso, Escobar (*op.cit*.:35-39) asegura que los avances científicos junto con el conocimiento han sido empleados como instrumentos de impulso para el desarrollo, es decir, cómo la posesión del conocimiento expresada en el uso de la tecnología se traduce en una relación de poder, donde se impone sólo aquella parte considerada positiva: lo moderno sobre lo tradicional, por ejemplo. Por añadidura, considera (Escobar, *op.cit*.:36) que la transferencia de tecnología se ha constituido en eje fundamental del cambio en pro de un mejor nivel de vida, aunque el asunto remite a un análisis más amplio de la producción y la apropiación de conocimiento como forma de hacer manifiesta una cultura y de ejercer poder.

En suma, hablar de "pequeños productores", "Denominación de Origen", "quesos artesanales" y otras categorías creadas *ex profeso*, permite regresar al concepto de desarrollo y su propia construcción junto con las condicionantes para los participantes del mundo rural que han de participar en él. Se limita la incorporación a los planes, a las respuestas esperadas, por las instituciones responsables de la instrumentación de los planes mencionados. De ahí que sea

posible afirmar que todo sujeto puede ser creado, condicionado, favorecido, controlado o excluido acorde a los planes de intervención de un grupo.

Tradición y cultura desde la globalización. La Denominación de origen como puerta al desarrollo

Renard (1999) examina la influencia de la globalización en el sector alimentario y la producción de alimentos a escala pequeña. Entre sus afirmaciones, destaca que restituye "la dimensión cultural y simbólica del consumo alimenticio (porque) el mercado puede organizarse alrededor de factores que dependen de las percepciones socioculturales de los consumidores" (*op.cit*.:77). Por su parte, Blanca Rubio (1999:57) reconoce que la globalización ha abierto la posibilidad, a través de los cultivos no tradicionales, de tener una alternativa para los agricultores de producción reducida. La búsqueda de productos, con contenidos más allá de lo orgánico, ha llevado a la aceptación, por medio de categorías como lo artesanal, lo antiguo o tradicional, de aspectos que anteriormente se señalaban como signos de atraso y que, en la actualidad, son buscados por los consumidores globales gracias a sus "contenidos de identidad" (Renard, ídem).

Crewe y Harrison (1998:13) destacan que, frente a la modernidad, muchas veces se invoca a la tradición como una alternativa válida, frecuentemente con un trasfondo de intereses, circunstancias y motivaciones específicas que requieren del discurso renovador de la tradición, antes que el de la modernidad. En tal sentido, la globalización ha dado lugar a estas formas de participación consideradas como de resistencia y alteridad, las cuales gozan también de un auge renovado por las agrupaciones civiles -a las que ya se aludió-, que promueven la ruptura de la homogeneidad al parecer inherente a la globalización. Igualmente, Rodríguez afirma que " los procesos de denominación de origen se extienden como espacios en los que los actores locales pueden determinar el derecho a la inclusión y a los beneficios materiales y de poder que conlleva la elaboración de un bien alimenticio determinado, con características específicas, manos locales" (Rodríguez 2002, 67).

Así, surgen posibilidades para grupos de pequeños productores que, lejos de tender a desaparecer en la vorágine de la globalización o de transformarse radicalmente en respuesta a exigencias de proyectos de desarrollo, se presentan como enclaves singulares donde la tradición convive con la modernidad sin mayor conflicto (Rubio, 1999; Renard, 1999; Rodríguez, 2002). Sin embargo, es necesario destacar lo que esta autora identifica dichos procesos como "la relación dialógica que incluye/excluye bienes, recursos, culturas, actores" (2004, 3).

Lo anterior trata de introducir al lector en una discusión novedosa: lejos de analizar la denominación de origen acabada y en función de la lógica comercial internacional, la revisa en su construcción interna, como reflejo de las relaciones, tensiones y distensiones, entre los actores que determinan esa denominación de origen (Rodríguez, *op.cit.*: 3-6). Rodríguez detalla los procesos de obtención de la denominación de origen del champán y el tequila, para señalar que, en uno y otro caso, la geografía es aplicada conforme a los intereses de grupos en el poder para reducir el espacio sociocultural, físico y simbólico protegido por las denominaciones de origen (ídem: 18).

Es interesante la propuesta por remitir a lo que antes planteaba Long (*op.cit.*). Ante las tensiones entre los actores que se confrontan, a partir de la búsqueda de cambios y de ajustes a las transformaciones de la realidad, Long plantea la interfase debido a la existencia de agentes externos. Rodríguez, por su parte, señala que no es necesaria la presencia de alguien ajeno a los miembros de un grupo social, basta con que el contexto externo invite al cambio, para que al interior de las relaciones entre los actores se replantee el derecho al beneficio prometido. De esta manera, se revisa y se adecua la realidad presente y pasada para justificar la presencia de los participantes, de acuerdo a las reglas construidas a través de distinciones, pertenencia a equipos evaluadores, de conservación o de uso de una denominación de origen (Rodríguez, 2004: 7 y 28), o la reinvención de una tradición.

Hablar de tradiciones nos lleva directamente a Hobsbawm (1996:1), quien, entre otros científicos sociales de los 80 y 90, ha hecho una reflexión en torno a cómo lo que llamamos tradicional nos remite al pasado y a lo auténtico, aunque construido a partir de las circunstancias del presente, respondiendo a intereses específicos. En esta tónica, Hobsbawm (ídem: 11) nos presenta a las tradiciones como invenciones, es decir, como un "conjunto de prácticas, normalmente reguladas por reglas tácitamente aceptadas y de naturaleza ritual o simbólica, que busca inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por repetición, que automáticamente supongan continuidad con el pasado", al que usan como referencia pero que se inscriben para responder o explicar situaciones en el presente. Hobsbawm plantea que las tradiciones tienen como uno de sus fines el dar continuidad al pasado y al presente (*op.cit*.:1-29), buscando orientar las acciones de los sujetos en contextos nuevos, a la vez que afianzando su pertenencia e identidad, mediante su vinculo con el pasado, en situaciones no experimentadas con anterioridad.

Los valores que se han ido consolidando tienen que ver con una relación cercana al queso Cotija que, como productor o consumidor, todo cotijense posee. Es una forma de integrar la identidad colectiva y sostenerse como grupo singular frente a otros productores y consumidores. De ahí que la FRQC se esté utilizando como foro para dar cuenta de otras manifestaciones que implican el resaltar "lo propio de Cotija"[25] para establecer diferencias con otros municipios, incluso con aquellos que se consideran productores de buen queso, como Tocumbo (Michoacán), Quitupan, Santa María del Oro o Jilotlán (Jalisco).

En la construcción y definición del valor del queso Cotija, se ha puesto el acento en su carácter *auténtico*, un término que coloquialmente productores y consumidores identifican como verdadero y trascendental, es decir, el queso que se elabora con insumos naturales desde hace varias generaciones, en un espacio

[25] José Maravilla en la presentación artística de Felipe Arriaga (cantante cotijense). 3ª FRQC, noviembre 2002.

material, cultural e histórico único. La autenticidad, según Appadurai (1991a), se concentra en una mercancía que vincula el significado y la función de las cosas, que se consumen porque cubren un vacío, el cual puede ser tan subjetivo como la nostalgia o la apariencia. Los criterios de autenticidad (Appadurai, *op.cit*.: 63) se dan como resultado del peritaje que puede o no avalar el buen gusto, la originalidad o algún otro distintivo de la mercancía. Y los expertos –productores y consumidores- son los responsables del peritaje –antes de que entren en escena los tecnólogos, y demás especialistas en alimentación y normatividades.

En la Feria, lo auténtico no se expone tal cual como elemento de identidad, aunque esto se infiere cuando los queseros y los organizadores del evento utilizan el concepto como equivalente a lo verdadero, que sí puede ser identificado como cotijense. La autenticidad del queso y del evento es avalada por quienes se integran A este último, al dar entrada a toda clase de productos elaborados en Cotija, o cuando invitan a las exposiciones de artes plásticas o antigüedades que ya son parte del programa cultural de la FRQC. Además, auténtico es también un concepto que, aplicado al queso, ha posibilitado ofrecer ese producto a precios superiores a los que los productores solían vender a los acaparadores de la región; es decir, lo auténtico en este caso se identifica con el valor económico del producto.

En sus comentarios al artículo de Allan Hanson[26], Jocelyn Linnekin (1991:446) afirma que la autenticidad suele ser equiparada con la transmisión de una tradición a través del tiempo. Objetivamente la autenticidad es la esencia legitimadora de las costumbres y las creencias. En el mismo texto (Linnekin, *op.cit.*:447), afirma, citando a Handler (1986), que la autenticidad es una "invención del occidente moderno". Con esto se infiere que la autenticidad es parte de las negociaciones necesarias al erigir, primero, el queso Cotija como símbolo de la

[26] Allan Hanson "The making of the Maori: Cultura Invention and its logic" (1989) American Anthropologist, 91: 890-902

identidad cotijense y, segundo, como argumento en el que se funda su valor social, cultural e incluso económico. Tradición y autenticidad son construcciones simbólicas de la vida social, por lo que sus definiciones dependerán de las negociaciones que los actores sociales establezcan de acuerdo a las metas de sus convenios. Hobsbawm (*op.cit.:* 2 y 4) sostiene que se dan en los dos ejemplos, la etapa coyuntural que señala como propiciatoria para la invención de tradiciones, y la adecuación de los esquemas sociales que obligan a desechar las viejas tradiciones por ya no fluir de manera natural y, por el contrario, generar discontinuidad con la vida cotidiana.

Entre los queseros de la sierra, esta adecuación se lleva a cabo sobre la base de la reinterpretación de la elaboración del queso; con ayuda de la ciencia y la tecnología se reestructuran los medios y la forma de elaborarlo, dándole así una garantía de salubridad, calidad, mejor apariencia y, además, una nueva forma de venta directa del productor al consumidor.

De parte de las autoridades civiles y académicas del CIATEJ, la creación e impulso de la Feria Regional del Queso Cotija es una estrategia más para recrear las bondades que el discurso mismo del desarrollo argumenta y "dar ejemplo" a personas y/o instancias diversas, que limitan o anulan su participación con planes de esa índole. En este caso en particular, hay que dar cuenta de cómo el progreso y la bonanza se construyen a partir de los acuerdos entre los actores involucrados en la materialización del cambio para el desarrollo, aun cuando tan sólo se encuentren a nivel del discurso difundido y aprendido por los sujetos involucrados.

La Feria del Queso es un caso digno de análisis por sintetizar una serie de aspiraciones a una vida mejor; es un ejemplo de lo polémico que esto puede resultar, debido a la multitud de interpretaciones que se puede dar a la frase. Empero, es fruto de una nueva forma de encuentro con los otros, gracias al impulso de crecimiento de las redes de acción que van más allá de lo que el horizonte marca, pues nos liga al pasado y nos proyecta al futuro; nos nutre de lo que somos para construirnos a la vez uno y únicos en esta aldea global actual. El

caso de la feria no sólo es una construcción artificiosa, que se determinó como un acto social, económico, simbólico, político y académico, sino también se enmarca dentro de las invenciones de las que habla Hobsbawm, porque busca acotar el valor y la autenticidad tanto del queso Cotija, en cuanto objeto central de aquélla, y de los participantes del evento, productores, consumidores y otros, como de los académicos involucrados. La forma de ver el queso Cotija ha cambiado tanto, en ciertos grupos sociales, como las relaciones sociales y de producción que han surgido a su alrededor. Dichos cambios han venido ocurriendo a partir de la modificación de "viejos modelos en circunstancias nuevas" (Hobsbawm, *op. cit*.:4).

La Feria junto con el proyecto del CIATEJ nos facultan para entender la construcción y manejo del discurso del desarrollo, entendiendo este último como el incremento en el estándar de vida de los queseros, a través de su participación en procesos más amplios de orden económico y social, igual que la apropiación del discurso por cada uno de los participantes en este estudio de caso y la generalización de acciones que los mismos actores llevan a cabo para ser parte del desarrollo en su devenir social.

Las relaciones entre los actores de la Feria Regional del Queso Cotija

a) Como usuarios del proyecto *Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México.*

Por tratarse de un proyecto de intervención destinado a pequeños productores rurales, se torna necesario hacer un análisis desde lo que Norman Long (1989:227) denomina la acción individual. La propuesta aporta elementos para comprender cómo los actores entienden, aceptan o rechazan, interpretan y operativizan en su vida cotidiana el proceso de globalización. Además, la propuesta de Long, considera las formas en que los sujetos hacen valer sus intereses, ejercen poder y negocian condiciones con aquellos sujetos con quienes interactúan de manera

coyuntural. Según Long, la investigación centrada en el actor le tiene como eje, pero en interacción, en encuentro con otros, donde la conducta individual depende en gran parte de la conducta de los demás. La propuesta está dirigida a los actos individuales como producto de la interacción social, pero concediendo cierta posibilidad al sujeto de contribuir a la construcción de mundos de vida, de ámbitos donde él mismo hace uso del conocimiento ya internalizado. La propuesta de Long (1992:23) pone el acento en el actor, lo que permite averiguar las motivaciones o intereses que mueven a ciertas conductas y acciones colectivas, además de ofrecer una perspectiva para determinar cómo se distribuye el poder en función de los cambios venidos de fuera, para alterar, o no, la estructura interna de la comunidad.

Para dar seguimiento a la discusión en este sentido, antes es necesario ver a la identidad colectiva como el factor que define a los actores participantes de la Feria, comenzando por encontrar en el discurso del desarrollo, el de la identidad, por desprenderse de él la idea del subdesarrollo como una condición indigna, una circunstancia inapropiada y, por ende claro, de urgente corrección. La catalogación como subdesarrollado ya implica una actitud frente a las propuestas de cambio que se acercan. Conforme a Crewe y Harrison (1998: 14), tal posición es reflejo de entender el desarrollo como un ideal. Un objetivo al cual quieren llegar instituciones e individuos. En este punto, es posible reflexionar sobre la importancia de los contextos culturales, los intereses de los usuarios y el valor de las técnicas inherentes a las realidades, que han sido elaboradas por quienes las viven día a día.

b) De la identidad en torno al queso Cotija. La identidad, entendida como la categoría *relacional* que se da en la interacción entre dos o más sujetos, implica la "permanencia del sujeto en el tiempo, la noción de unidad que establece los límites de un sujeto o un objeto" (Melucci, 1982: 61). En el caso que nos ocupa, la identidad es un asunto que salió a la luz de manera sutil a partir de la intervención del CIATEJ, que reconoció en los rancheros a los "productores del queso mexicano de

mayor calidad"[27]. El queso, entonces, pasa de ser el quehacer cotidiano a presentarse como el objeto que define una identidad desde su actividad productiva. De la Torre (1996:89-90) afirma que las identidades se construyen a partir de marcos de referencia que definen el "ser y sentirse parte de", elementos que muestran la imagen que se tiene sobre los individuos. En este caso, los *queseros* se presentan como una identidad colectiva de los queseros-usuarios construida por medio de la agrupación necesaria para presentarse y actuar como usuarios del CIATEJ, de beneficiarios de programas estatales y federales de promoción económica y como gremio en la figura "Asociación de Productores del Auténtico queso Cotija", de reciente creación (07 agosto 2001).

Según Melucci (*op.cit*.:62-72), la identidad colectiva no sólo limita al grupo respecto a su entorno social, también regula la pertenencia de los sujetos a un grupo definido, lo que a su vez los define en función de esas filiaciones grupales. Y, en contraparte, es una alteridad que excluye a otros actores aunque compartan atributos culturales con aquellos "otros" que han construido su identidad diferenciada. En este caso, los sujetos son identificados por ellos mismos y por los otros que les rodean, como colectivo con particularidades y acciones singulares (ídem). La existencia de la identidad colectiva puede funcionar como contrapeso cuando se dan filiaciones sólo entre los que rodean al grupo en cuestión, es decir, cuando se etiqueta a un grupo sin que sus miembros participen totalmente en ésta (ídem). En esto coincide Giménez (1993:26) al señalar que la identidad colectiva "resulta del modo en que los individuos se relacionan entre sí dentro de un grupo o de un colectivo social".

La identidad colectiva permite dotar de significado a ciertas condiciones que, en apariencia, no han sido elegidas por el individuo. Para explicar esta afirmación, Pérez-Agote (1986:76-90) señala que la simple pertenencia a un colectivo (*v. gr*.: ser mujer) y poseer un sentimiento de pertenencia (*v. gr*.: promover los derechos femeninos) son implicaciones que sólo se entienden en

[27] P. Chombo en una de las reuniones ante productores de queso Cotija. El Lourdes, Marzo 2000.

conjunto. En el caso de los queseros, se condiciona a la pertenencia a un colectivo en aras de la obtención de beneficios individuales por dicha pertenencia (ídem). Castells se refiere al significado desde la identidad como el "proceso de construcción del sentido atendiendo a un atributo cultural o un conjunto relacionado de atributos culturales, al que se da prioridad sobre el resto de las fuentes de sentido" (Castells, 1999 (2): 28).

Las relaciones entre los grupos sociales involucrados (investigadores, productores, y autoridades locales) son asuntos que han de filtrarse a través de la identidad colectiva para explicar cómo se construye ese nuevo significado, es decir, de las negociaciones, conflictos y demás que surjan del encuentro grupal. Por otro lado, es posible cuestionar y reconstruir a los sujetos receptores de los planes de desarrollo. Como señala Sibley (1995), los grupos sociales suelen construir fronteras de diferenciación a partir de rasgos distintivos entre unos y otros, serían el conocimiento (generado o apropiado por los queseros-usuarios e interventores) y la jerarquía (política, social o académica de los mismos interventores y queseros-UUSARIOS), los elementos que identificarían a los participantes en el proyecto.

Conviene considerar el asunto del poder, implícito en la construcción de identidades, en este caso la de los queseros-USUARIOS, los académicos y el resto de los cotijenses involucrados en la Feria. Renée de la Torre (*op.cit.*:89) afirma que "la identidad produce una lucha por las clasificaciones sociales, el proceso de constitución de identidades se convierte en una práctica de poder que continuamente produce y reproduce procesos de inclusión y exclusión, de valorización y descalificación de luchas que defienden el valor de ser y pertenecer." Según esto, las identidades presentes en la Feria º son la manifestación de las relaciones de poder entre los participantes. Ejemplo de ello es que no todos los queseros de la sierra son incluidos en la categoría *productores de queso Cotija auténtico,* o cómo la condición de los académicos le ha permitido filtrar como marcos de referencia -para la identidad de los *productores* participantes y de las autoridades locales- la participación y/o promoción del proyecto de mejoramiento

de su queso; mientras que para los queseros que no participaron en el proyecto del CIATEJ, vecinos, consumidores de queso y asistentes en general contaría más el identificarse como cotijense, herederos de la tradición del queso y poseedores de un producto regional distintivo.

Desde la identidad colectiva, debe destacarse cómo cada grupo (académicos, queseros, cotijenses) entiende el proyecto del CIATEJ, además de las estrategias que se ponen en juego para apropiarse de la propuesta de Denominación de Origen para el queso Cotija. Castells llama *identidad proyecto* al "esfuerzo que los actores hacen por construir una nueva identidad, que redefine su posición en la sociedad y, al hacerlo, buscan la transformación de toda la estructura social" (Castells, *op. cit*.: 30). Siguiendo su propuesta es destacable la afirmación de los productores de queso y expositores en la FRQC que, a partir de la Feria, insisten en ser queseros para disminuir la etiqueta despectiva de "rancheros" que se les ha impuesto desde antaño.

Normalmente los colectivos tienen una dinámica interna propia. Cuando se presenta un agente externo a proponer cambios, parte de los miembros de ese colectivo reaccionan coyunturalmente para ejercer su poder ante el resto de la comunidad. Giménez (1994) habla de los cambios de las identidades colectivas a partir del esquema de Horowitz. En esta propuesta se expone a la división como una de las formas de cambio de las identidades. "La división implica, obviamente, la escisión de un grupo que anteriormente ya tenía rasgos de identidad propios en sus partes componentes" (Giménez, *op.cit*.:30). A lo anterior interesa esta especificación, puesto que, en el caso de los queseros presentes en la Feria, se identifican como productores de queso y dejan en segundo plano la identidad de rancheros, al tiempo que excluyen a los queseros no usuarios de su nueva identidad. Incluso ellos mismos utilizan esa categoría para presentarse a los extraños.

El grupo de usuarios del equipo del CIATEJ ha adoptado como una nueva identidad la de productor para diferenciarse y excluir de dicha categorización a

quienes no participaron en el proyecto de mejoramiento del CIATEJ, pero también para presentarse ante quienes ahora interactúan con ellos por las nuevas relaciones establecidas con FIRCO, FONAES, autoridades del gobierno del estado, consumidores que no son de Cotija de la Paz, y otros.

La movilización de recursos se inicia dirigiéndose a las acciones propuestas por el agente externo, siempre y cuando sean convenientes para los grupos de actores miembros de la comunidad (Long, 1992:21). Con esta cita quiero hacer referencia a la Asociación Regional de Productores de Auténtico Queso Cotija (ARPAQC), la cual ha fungido como representante de los queseros que participaron en el proyecto de Patricia Chombo, además de promover, aunque tardíamente, la adhesión de otros productores de la región.

La idea aquí es analizar la problemática de la identidad para contrastarla con el proceso y el discurso que ha derivado en la creación de la Feria Regional del Queso Cotija y la intención de que ésta y sus contenidos se presenten como representativos para una zona y una población amplias (seis municipios), ya que es necesario detallar el impacto que el ejercicio de "etiquetación" / exclusión tiene realmente en dicho espacio, la sierra y la ciudad de Cotija.

Finalmente señalo que una de las circunstancias favorables de la globalización es la posibilidad de abrirse a la reconsideración de la tecnología como el único método válido de acceder a lo moderno. La globalización, por medio de categorías como lo artesanal, lo antiguo o tradicional, aspectos que anteriormente se señalaban como signos de atraso y que hoy por hoy son buscados por los mercados globales. En este sentido, la globalización ha dando lugar estas formas de participación consideradas como de resistencia y alteridad, las cuales tienen también un auge renovado por las agrupaciones civiles, a las que anteriormente se hizo alusión, que promueven la ruptura de la homogeneidad que aparentemente conlleva la globalización.

Así, surgen posibilidades para grupos de pequeños productores que, lejos de tender a desaparecer en la vorágine de la globalización o de transformarse

radicalmente a exigencias de planes y proyectos de desarrollo, se presentan como enclaves singulares donde la tradición convive con la modernidad si mayor conflicto.

Si bien considero que el desarrollo es un elemento que contiene argumentos de interés e importancia en la articulación de mi cuerpo teórico, también creo que tendría que incluirse destacado los siguientes aspectos:

El proyecto que se ofreció a los productores de queso Cotija se puede incluir en todo un marco de referencia gubernamental que promueve y caracteriza los ejercicios de intervención, técnica o científica, con el fin de lograr resultados compatibles con sus propuestas a niveles macro, que en suma definen una postura frente al nuevo discurso del desarrollo. El del Ciatej como un proyecto de investigación que pretende intervenir y modificar una realidad dada que se materializa en un producto con prestigio y calidad reconocida y con vasto potencial comercial llamado queso Cotija.

Ver en la creación e impulso para la Feria Regional del Queso Cotija una estrategia más para recrear las bondades que el discurso mismo del desarrollo argumenta y "dar ejemplo" a aquellos que limitan o anulan su participación con planes y proyectos de esa índole. En este mismo caso dar cuenta de cómo el progreso y la bonanza se construyen a partir de los acuerdos entre los actores involucrados en la materialización de los cambios modernizantes, aún cuando tan sólo se encuentren al nivel del discurso difundido y aprendido por los sujetos involucrados.

La utilización del proyecto de investigación del Ciatej como plataforma para acciones más ambiciosas, la denominación de origen para el queso Cotija, y por lo tanto como pretexto para el acceso a recursos y beneficios materiales y de poder tanto en el presente y hacia el futuro entre los actores involucrados.

Concluyo afirmando que entiendo al desarrollo y a la globalización como el contexto que promueve la búsqueda de alternativas que incluyan a aquellos que sólo recientemente han sido incluidos como sujetos del desarrollo, los productores

rurales. A la tecnología como instrumento a través del cual se manifiesta y ejerce el poder. El conocimiento que puede ser generado y utilizado acorde a intereses específicos de los grupos encontrados en las relaciones de transferencia tecnológica, las cuales potencialmente son traducibles en relaciones de poder.

Capítulo 3

Los primeros esfuerzos

Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México
CIATEJ
(PROTOCOLO DEL SIMORELOS–CONACYT
APROBADO EN 1998 E INICIADO EN 1999)
Génesis y desarrollo del proyecto

Para examinar el proyecto del CIATEJ sobre el mejoramiento de la calidad lechera, es preciso remontarnos a uno anterior, de carácter interdisciplinario e interinstitucional, coordinado por la Doctora Guadalupe Rodríguez Gómez, investigadora del CIESAS, cuyos resultados quedaron plasmados en la publicación *Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en Occidente*[28].

En ese proyecto, la Maestra Patricia Chombo tuvo a su cargo el análisis de la calidad de la leche producida en Los Altos de Jalisco y en la región San José de Gracia-Cotija, Michoacán. Los resultados obtenidos quedaron asentados en el artículo "Los aspectos tecnológicos de la calidad de la leche" (Chombo, 1998: 162), en el cual la autora explica las condiciones en que los pequeños productores afrontan las exigencias de calidad de los mercados globales, partiendo de la observación de las unidades de producción y del ganado lechero. Chombo ofrece ahí varias alternativas para contrarrestar las prácticas que disminuyen la calidad de la leche.

[28] Guadalupe Rodríguez Gómez y Patricia Chombo (coords.) (1998) *Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en Occidente*. México, CIESAS-CIATEJ-UAM

Después de esa experiencia, en 1998 el CIATEJ vuelve a participar en el proyecto de investigación *Nuevas estrategias de organización de productores rurales*, ahora formado por un equipo interinstitucional y multidimensional, sobre las nuevas dinámicas que surgen en las organizaciones de productores de aguacate, leche y limón en el occidente mexicano, coordinado de nuevo por la Doctora Rodríguez Gómez, y financiado por el Sistema de Investigación Regional "José María Morelos" (SIMORELOS)/CONACYT, la Fundación Produce Colima, Fundación Produce Nayarit y la Subsecretaría de Desarrollo Rural de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGARPA).

En el marco de este gran proyecto, se insertó el de Chombo, llamado *Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México*, sustentado en los análisis practicados a la leche de San José de Gracia-Cotija, en el curso de la investigación del CIATEJ en la región michoacana. Los resultados que se utilizaron para destacar el gran potencial del producto "queso Cotija" fueron el alto contenido de grasa (3.6%) (Chombo, *op. cit.*:194), y el destino de la producción de leche, que llevaron a investigadores del CIATEJ a encontrar "pequeños industriales que elaboran quesos artesanales para un mercado local o regional" (ídem).

Sin embargo, la leche con la que estos quesos se elaboraban presentaba serias deficiencias sanitarias, lo que ponía en entredicho su calidad.

> La leche de San José de Gracia-Cotija (es) aún más deficiente en calidad sanitaria (...) Basta asomarse a cualquier cántara de leche que se entrega en la región de Michoacán, para encontrar flotando o en suspensión una cantidad nada discreta de objetos extraños: pelo, estiércol, basura, tierra, insectos, etcétera. Las cuentas de microorganismos hablan también del sistema de producción, manejo, ordeña y recolecta de la leche, ya que todas esas etapas se dan normalmente en campo abierto, expuesta la leche, una vez ordeñada, a una franca contaminación comenzando por el ordeñador que difícilmente conoce la práctica de lavarse las manos o las cántaras para proceder a sus labores (Chombo, *op.cit.*: 207).

El interés de la maestra Chombo en la producción de la leche y los derivados lácteos de la región fue el motivo básico para dar continuidad a la investigación. De nuevo en combinación con el CIESAS, el CIATEJ, representado por Chombo, se propuso en 1998 investigar las condiciones de producción del queso Cotija y las posibilidades que este producto podría tener en los mercados *gourmet* que se han abierto gracias a la globalización. El proyecto se registró en el SIMORELOS y se sumó a él de inmediato el ingeniero José Luis Flores, a quien le correspondía la asesoría económica a los productores. Los dos investigadores, Chombo y Flores, conocían el queso Cotija y los problemas que aquejaban a su insumo principal, pero no cómo y dónde se elaboraba. También ignoraban qué lo dotaba de sus cualidades principales "una leche de las más ricas en grasa, y en consecuencia un alto índice de sólidos totales" (Chombo, 1998:188).

De esta manera, al iniciar 1999, se comienza el trabajo en la cabecera municipal de Cotija, visitando a los comercializadores de más importancia. Personalmente, tuve por entonces la oportunidad de observar que los grandes acaparadores de queso siempre se mostraban celosos de dar información, limitándose a decir que el queso venía de los ranchos y que no tenían ningún proveedor específico. Sin embargo, mencionaban recurrentemente el municipio de Santa María del Oro, y los ranchos de Santa Inés, El Rodeo, San Nicolás y El Lourdes, entre otros. Así pues, Chombo y Flores comenzaron a recorrer la región fronteriza entre Jalisco y Michoacán, tratando de determinar su área de investigación. En esta etapa, el equipo visitó el municipio de Los Reyes, hacia Tancítaro, con rumbo a Tierra Caliente y hasta La Ruana y Las Lomas, guiados por Javier Zepeda, abogado originario de Los Reyes, interesado en que se valore y reconozca el queso Cotija.

Pronto se dieron cuenta *in situ* de cuál era el proceso y las condiciones de producción del queso Cotija. Durante los recorridos, fueron tomando además algunas ideas de los queseros visitados que, posteriormente, habrían de aplicar entre los productores involucrados en su proyecto. Sin embargo, no había claridad

sobre dónde emprender la investigación, porque todo parecía apuntar hacia el origen del auténtico "Cotija". En ese momento, se usaba el concepto *auténtico* para señalar el interés en los quesos elaborados artesanalmente y sin aditivos, como es el caso de los llamados quesos análogos que se fabrican con caseínas y caseinatos que sustituyen a la leche natural.

Nexos familiares con el ayuntamiento de Cotija de la Paz, Michoacán

Por lo anterior, la mediación de Rubén Álvarez resultó un elemento clave en el comienzo y avance del proyecto del CIATEJ, al punto que, en cierta ocasión (en una entrevista realizada en el mes de marzo del 2004), él mismo hizo alusión a una afirmación que alguna vez escuchó a la Dra. Rodríguez, quien comentó que, sin la ayuda de él como regidor, Chombo no habría conseguido llevar a cabo su proyecto en Cotija[29]. Al corroborar esa afirmación, se posicionó como un elemento de peso en la consecución del apoyo municipal, que implicó la presencia y participación de los queseros: "Mi función fue contactarla con las autoridades, con los productores". Igualmente, se confirmó como el elemento clave en la creación de la feria: "Te vas al elemento del ego y… yo fui el que hizo la feria. Todos tenían ideas, pero yo hice la feria. Ahora se me reconoce (en la comunidad de Cotija) por eso"[30].

El ayuntamiento cotijense convocó a los queseros en la cabecera municipal para recibir al equipo de los investigadores del CIATEJ, conocer sus intereses y valorar las posibilidades de su participación. Se invitó a la gran mayoría de los productores de queso de la sierra de Jalisco y Michoacán visitados, pero no todos quisieron participar. Más tarde, algunos fueron abandonando el proyecto por diversas razones, pero el resto ha logrado consolidar las metas proyectadas.

[29] Llama la atención que, conociéndose y teniendo una relación de parentesco político de tiempo atrás, Chombo y Álvarez no hayan concebido el proyecto antes. Es probable que la coincidencia de circunstancias personales, él como regidor del ayuntamiento y ella como investigadora del tema de lácteos en la región San José de Gracia-Cotija, dieran el marco ideal para la consolidación y arranque del proyecto. Sin embargo, ninguno de los dos ha contestado con claridad a ese cuestionamiento.
[30] Rubén Álvarez. Entrevista personal Diciembre 2004

Uno de los fines primordiales del trabajo de investigación, que a la vez sirvió de argumento sólido para la promoción del proyecto, fue buscar la Denominación de Origen del Queso Cotija. La sola mención de esta meta llamó la atención tanto de las autoridades locales de Cotija, como de los cotijenses, orgullosos de su queso, y más aún de los productores que relacionan la D.O. con el incremento del precio. Sin embargo, los responsables del proyecto sólo se comprometieron a mejorar la calidad del queso Cotija, y así lo afirmó siempre la maestra Chombo frente a los productores y las autoridades municipales; habría que aclarar que ese fue el caso en esa primera fase del proyecto.

Una vez que se contó con un proyecto definido y una estrategia, se invitó a los queseros y a las autoridades a apoyar los esfuerzos por mejorar la calidad del queso, con el fin posterior de conseguir la D.O. para el producto. Con respaldo del Ayuntamiento de Cotija, a través de Rubén Álvarez, regidor de salud y cuñado de Chombo, y terminado el trabajo de exploración, se consideró que los rancheros de la región del Cerro del Perico serían los primeros en escuchar la propuesta. La elección de los rancheros la facilitó el presidente municipal de Cotija, señor José Maravilla (1999-2001), al convocar una primera reunión con los productores de queso de la zona aledaña al Cerro del Perico, es decir, la región de El Lourdes. La influencia de este funcionario se dejó sentir en las diferentes etapas del proyecto, con un apoyo siempre constante, aunque limitado a la solidaridad y a una pequeña aportación económica para la organización de la Primera Feria Regional del Queso Cotija. En ese primer momento, el Ayuntamiento no mostró un interés real en el proyecto de la Maestra Chombo, quizás por no comprender todavía la utilidad que podría tener. Tras la primera feria, se le ligó con algunos requerimientos de asistencia y promoción a la población rural que el gobierno federal exige.

El equipo de CIATEJ viajó por vez primera al rancho de El Lourdes en noviembre de 1999, acompañado por el Presidente Municipal y buena parte del cuerpo de policía municipal. Se reunieron cerca de 80 productores que llegaron desde La Tortuga, un rancho ubicado en tierras de Jalisco, el más alejado del

centro de confluencia. Álvarez comentó en esa ocasión: "La gente que ha venido a las juntas ha recorrido cuatro o cinco horas de brecha para reunirse, y van a llegar a sus casas ya en la noche".

Conforme se explicaban los alcances del proyecto, crecían las expectativas de los productores. Algunas cosas fueron modificándose sobre la marcha. Hubo caras de sorpresa por considerar extraño que a alguien de fuera le llamara la atención algo tan cotidiano, al tiempo que por vez primera veían su quehacer como algo importante, que tenía un sentido más profundo que el mero sustento. Quienes se retiraron, lo hicieron movidos por la desconfianza ante la presencia del CIATEJ y sus propuestas. Hubo productores que, sin dejar de participar, seguían poniendo en tela de juicio los pasos que se iban dando. Ejemplo de esto es don Vidal, del rancho La Troja, que señala: "Son muchas las propuestas del CIATEJ... gastamos mucho dinero"[31]; al contrario, algunos defienden el trabajo y los cambios, como don Luis, que sostiene: "Todos (los que no participan) son cobardes que van a venir cuando vean que llegan los cheques"[32]

El inicio del proyecto del CIATEJ

Los avances de investigación entregados al SIMORELOS, en diciembre de 2001, hacen referencia a los intereses profesionales que su cuerpo técnico encuentra en el producto "queso Cotija", estimando los alcances en los siguientes puntos:

1- Localizar un grupo de productores dedicados a la elaboración de un derivado lácteo regional mediante técnicas tradicionales que además gozara de prestigio entre los consumidores y aceptara compartir el riesgo de introducir algunas mejoras tecnológicas a su proceso, con la finalidad de imprimirle calidad al producto y asegurarle una mejor competitividad en el mercado.

2- Se buscó primero integrar un grupo de usuarios y, luego, inducir el mejoramiento de la calidad de la leche y, por ende, de su producto por medio de prácticas de manejo del ganado, leche, producto e infraestructura que tengan incidencia directa en la calidad de sus derivados.

[31] Don Vidal. Rancho La Troja, febrero 2001.
[32] Luis Barajas, rancho El Fresno de la Troja, septiembre 2000.

3- Documentar el conocimiento de los productores sobre la obtención del queso y su historia, que den fundamento a la solicitud de Denominación de Origen del queso Cotija.

4- Ubicar y delimitar el área geográfica donde se produce el auténtico queso Cotija.

5- Caracterizar el producto y el proceso desarrollados por los productores participantes del proyecto.[33]

En lo tocante al primer punto, cabe destacar que los investigadores emprendieron su primera exploración de la zona productora con dos premisas fundamentales en mente: la producción artesanal y la baja calidad de la leche del área San José de Gracia-Cotija. Estas premisas los llevaron a buscar lugares de producción familiar en las proximidades de los centros de distribución, descartando las llamadas "cremerías", que son unidades más amplias y no familiares. Por ejemplo, en La Ruana y en La Loma se encontraron plantas que manejaban entre 1000 y 2500 litros de leche, con la peculiaridad de emplear utensilios de acero inoxidable. El argumento para la eliminación de éste grupo como usuarios del proyecto *Mejoramiento de la calidad…,* fue la condición de no artesanal con la que catalogaron a dichos productores; sin embargo, algunas de las prácticas utilizadas por éstos fueron propuestas después a los queseros de la región del Cerro del Perico.

En el mismo apartado, se habla del prestigio del que debe gozar un fabricante *vis-à-vis* los consumidores. A este respecto, según los encargados del proyecto, fue imposible, al menos en la exploración de campo, contactar a un solo comprador de queso que ofreciera referencias de los rancheros como proveedores de un producto de buena calidad. Sí señalaban a los expendedores/acaparadores, pero éstos no accedieron a dar el nombre de un quesero o de una familia de queseros, aun cuando les conocían, dato que se descubriría ya avanzado el proceso

[33] Documento elaborado para participar en el taller "Procesos organizativos en el occidente rural mexicano en los umbrales del siglo". Ciesas-CEPAL, 4 mayo, 2001, integrado en los Avances de Investigación

de investigación. Esta situación refuerza aún más la importancia de la intervención del Presidente Municipal de Cotija, cuando se inclinó por la elección de los ranchos aledaños al cerro del Perico como los posibles usuarios del proyecto.

El punto 3 refleja que la meta y la posibilidad de aplicación de la investigación se centró en la obtención de la D.O., comprometiéndose, sin embargo, sólo a dotar de la inocuidad necesaria al queso, es decir, no existe interés por desarrollar un análisis del mercado real y del mercado potencial del queso Cotija. Esta ausencia se observa así mismo en el proyecto del ConJalMich, organismo del que se hablará más adelante y que tiene como objetivo principal la obtención de la D.O. para diversos productos regionales y/o locales.

En el punto 4 se indica que el CIATEJ se propone delimitar la región productora de queso Cotija, pero no integra a su equipo el personal capacitado para hacerlo correctamente, al no incluir, por ejemplo, un geógrafo o un biólogo. Por tanto, sólo se contó con una primera delimitación reducida y errónea que tuvo como consecuencia el descarte de algunos queseros que, pese a estar interesados en colaborar con el CIATEJ, éste no los incluyó entre sus usuarios. El caso más significativo al respecto es el del rancho La Yerbabuena: su propietario prestó los quesos para la fotografía del póster conmemorativo y publicitario de la Primera Feria Regional de Queso Cotija y, posteriormente, se le aclaró que ahí terminaba su participación, tanto en la Feria como en el proyecto en desarrollo.

Primeras modificaciones en el ejercicio de investigación, la inclusión de FIRCO y FONAES

Al darse cuenta de las carencias de los rancheros, los miembros del CIATEJ se vieron obligados a servir de intermediarios con instancias estatales que sí están diseñadas para apoyar a los pequeños productores. Entre dichas instancias se encuentran FIRCO (Financiamiento de Riesgo Compartido) y FONAES (Fondo Nacional de Apoyo a Empresas Sociales). La primera tiene como objetivo el "promover e impulsar en el espacio rural agronegocios competitivos y sustentables a través de los programas de fomento, facilitando el acceso de la población rural a los recursos públicos y privados con la conjugación de servicios especializados de

excelencia"[34]. Por su parte, FONAES es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Economía, cuyo propósito consiste en "apoyar los esfuerzos organizados de productores indígenas, campesinos y grupos populares-urbanos, para impulsar proyectos productivos y empresas sociales que generen empleos e ingresos para la población, lo cual permite mejorar sus condiciones de vida y propicia el arraigo en sus comunidades de origen"[35].

¿Qué se puede decir a propósito de las obligaciones del CIATEJ? En entrevista con los investigadores del organismo, la responsable del proyecto mencionaba que las negociaciones con FIRCO y FONAES no estaban en sus planes iniciales, pero la realidad es que ninguno de los productores incluidos contaba con recursos suficientes en busca del mejoramiento de la calidad del queso[36].

> Dadas las características socioeconómicas marginadas de los productores, el acercamiento de financiamiento de tipo social para ellos era necesario para implementar nuestras propuestas[37]

Por esa razón, se consideró la posibilidad de echar mano de los programas de FIRCO y FONAES para contribuir a la mejora económica de los queseros, quienes así estarían en mejores condiciones para dar solución a los problemas de higiene y calidad de su producto.

En su Informe Final al SIMORELOS, los investigadores del CIATEJ manifiestan:

> Una vez detectada la grave marginación del grupo con el que trabajamos para el que cualquier propuesta de implementación hecha por nosotros caería en un pozo sin fondo, dado los escasos recursos y falta de liquidez de los productores, el proyecto tomó un giro fundamental: la dirección del mismo decidió intentar

[34] www.firco.gob.mx
[35] www.fonaes.gob.mx
[36] El proyecto del Ciatej estuvo a punto de ser suspendido por el Simorelos-Conacyt al no tener una contraparte financiera. Fue el delegado regional del CONACYT quien posibilitó que FIRCO y FONAES apoyaran el mismo proyecto, con lo que se logró su continuidad. Por su parte, Chombo y Flores se dieron a la tarea de recavar firmas de productores para demostrar la existencia de usuarios.
[37] Avances de Investigación, del Ciatej. Documento elaborado para participar en el taller "Procesos organizativos en el occidente rural mexicano en los umbrales del siglo". Ciesas-CEPAL, 4 mayo, 2001. (Ciesas/CEPAL) pág.11.

> la implementación en campo de las propuestas de mejora para su producción y calidad por ello solicitó una ampliación de recursos y de tiempo. Una vez autorizada, se inició la fase de implementación y de vinculación de los productores con organismos de financiamiento y de fomento, no prevista en el diseño original del proyecto. El resultado permitió llevar a la práctica en diferentes grados, las recomendaciones de calidad propuestas.[38]

Por su parte, los productores que esperaban la llegada de los recursos oficiales veían cómo una parte de sus colegas dejaban de asistir a las reuniones con el personal del CIATEJ, aunque algunos aseguraban que, cuando estuvieran disponibles, regresarían. En efecto, el proyecto que había comenzando con cerca de 100 participantes, fue disminuyendo conforme se exigían cambios o asistencia a reuniones de organización y capacitación. También es cierto que la nómina volvió a incrementarse al arribo de los apoyos financieros a *fondo perdido*, provenientes de FIRCO Jalisco. Pronto se hicieron presentes quienes habían tenido escasa participación, pero reclamaban sus derechos por estar inscritos en las primeras listas de asistencia a las reuniones. Con los recursos de FONAES se alcanzó a beneficiar a 30 productores con sus respectivas familias, y de nuevo aumentó entre los queseros el interés por participar.

Los recursos de FIRCO y FONAES se tradujeron en un cambio en la aplicación del proyecto, dado que lo que estos fondos ofrecen nada tiene que ver con la vocación del CIATEJ ni con los objetivos básicos del proyecto. Sin embargo, ofrecen la ventaja de subsanar carencias en la generación de los insumos propios del queso, como la leche y hasta el agua. Cuando se busca mejorar la leche -la principal materia prima del queso-, de inmediato surgen los problemas relacionados con el ganado y los hábitos de ordeña. Por ejemplo, ésta suele hacerse al aire libre, lo que genera múltiples problemas de higiene. Por tanto, cada acción que busca corregir un problema, genera una nueva necesidad en el ámbito de la infraestructura.

[38] Informe Final ante SIMORELOS, 15 de julio de 2002, p.1.

Los apoyos iniciales entregados por FIRCO fueron para galeras de ordeña, y el único compromiso consistía en usar los recursos sólo para hacer dicha adecuación. Aunque las áreas de ordeña son importantes en el proceso de producción, la solicitud de recursos y su aplicación no comprometía a los productores a permanecer en el proyecto del CIATEJ. Una vez más, algunos productores se retiraron.

El CIATEJ desglosó el financiamiento de otras instituciones al proyecto. Por ejemplo, 90 000.00 pesos fueron entregados por FIRCO a los productores a fondo perdido (2 500.00 pesos por productor); la Universidad de Guadalajara se hizo responsable de la campaña contra la brucelosis y la tuberculosis, cumpliendo el objetivo del proyecto que propone "asegurar la presencia o ausencia de riesgos para la salud"[39]; de FONAES se recibió acompañamiento técnico en la práctica de la ordeña, igual que en la manufactura del queso, su almacenamiento y comercialización, además de entregar 4,200.00 pesos por productor, correspondientes al llamado "Primer paso productivo" para los ocho subgrupos en los que se subdividió el grupo piloto de El Lourdes[40].

Con la presencia de entidades de financiamiento público para productores rurales, el equipo del CIATEJ se enfrentó a una novedosa forma de proceder ante los usuarios de su investigación: el asistencialismo selectivo. En los avances del proyecto se afirma que "Se considera como factor prioritario en el proyecto generar mecanismos de transferencia tecnológica a través de la capacitación". El documento también prevé la posibilidad de obtener recursos porque "nos convertiremos en agentes intermedios entre los productores y los funcionarios de fomento".[41] Es decir, el personal del CIATEJ ha desarrollado nexos que le dan argumentos para trabajar con quienes elaboran el queso, aunque en su discurso no existan promesas de ayuda material, y les hayan dicho a los queseros que FIRCO,

[39] ídem
[40] Avances de Investigación, pp.-15-16. Marzo 2000
[41] Avances de Investigación, pág. 14 cita 9. Documento elaborado para el II Foro de seguimiento SIMORELOS, Marzo 2000, Morelia, Mich.

FONAES y CIATEJ son unidades diferentes e independientes entre sí. Ahora bien, ha omitido deslindarse de la identificación que los usuarios hacen entre su proyecto y la llegada de los recursos.

Sus objetivos de investigación suelen hacen referencia al apoyo que pueden brindarles para eliminar los problemas que el mismo CIATEJ encontró en la leche, sobre todo los relacionados con las condiciones de vida en la zona: por ejemplo, el uso de agua *zarca (revolcada)*, la que se recolecta en época de lluvias, por no disponer de agua potable.

Las soluciones distan de ser fáciles. El acondicionar la infraestructura en la sierra no es la meta de la propuesta y la presencia del CIATEJ. Sin embargo, la promoción de las mejoras planteadas era condición necesaria para alcanzar las condiciones de higiene y salubridad que, en el proyecto, aparecían como elementos indispensables para alcanzar la inocuidad y, de este modo, garantizar la calidad pretendida en sus objetivos académicos.

El contacto del CIATEJ con FIRCO y FONAES venía determinado por los requerimientos del SIMORELOS: éste exigía contar con usuarios para todos los proyectos de investigación. Los productores de queso Cotija no habían convocado al CIATEJ, lo que no dejaba de ser interesante tratándose de un proyecto que los tiene como principales usuarios y beneficiarios de los esfuerzos académicos y económicos de diversas instancias. Fueron los funcionarios del SIMORELOS quienes recomendaron hicieron posible que el CIATEJ obtuviera el apoyo de FIRCO y FONAES de Jalisco y Michoacán, con la finalidad de hacer atractiva para los queseros la participación en el proyecto, pues sin la permanencia de los usuarios y de las instancias de financiamiento en contraparte a los recursos otorgados por el SIMORELOS los investigadores no podrían contar con el apoyo financiero de SIMORELOS.

En este punto, conviene notar que los queseros fueron los últimos invitados al proyecto. Desde la proposición de incidir en su realidad y modificarla, hasta dotarlos de lo necesario para mejorar su producto, con elementos ajenos a las

comunidades queseras, todo se fue gestando sin consultarlos. Esa circunstancia pudo haber afectado la continuidad del proyecto, pero no fue así. Los investigadores, una vez que contaron con el patrocinio estatal y federal, se vieron obligados a recabar las firmas de los queseros y comprobaron que éstos realmente estaban interesados en la propuesta, lo que les permitió continuar su trabajo.

Si bien el proyecto se elabora en función de los queseros, los elementos determinantes, tanto para el proyecto como para los mismos investigadores, provienen de los consumidores del queso Cotija, conocedores y reconocedores de su potencial comercial. Con el supuesto despunte económico del queso se ofrecen otros argumentos para reforzar la gestación de la nueva dimensión del proyecto; entre otros, los nichos de mercado, la denominación de origen, la bonanza al alcance de los rancheros queseros y el prestigio de ser promotores de tantos beneficios. El Ayuntamiento se suma a la empresa, convencido de haber encontrado una alternativa adecuada a la realidad del sector social más desprotegido - los rancheros en general-, aunque en el proyecto del CIATEJ sólo colaboraban una docena de éstos. Se creía que, de lograr lo anterior, los beneficios serían para todos los involucrados.

Cuando las autoridades de Cotija informan e invitan a los queseros a vincularse al proceso, se abren una serie de expectativas, imaginarias unas, ciertas otras, y hasta algunas contrarias a las metas iniciales de los investigadores. Paulatinamente, el grupo original, compuesto por unos cien productores, se reduce al irse descartando las aspiraciones no previstas en el proyecto del CIATEJ. Este último no había previsto que se le exigiría buscar usuarios y se vería obligado a convencer a éstos de la necesidad de contratar químicos y economistas. También es la primera vez para los investigadores que, para desempeñar su labor, han de tocar puertas que antes desconocían, optando por seguir ese tipo de opciones a la espera de generar las condiciones para que su proyecto arranque y se consolide como lo esperan.

Sobre la base de esta nueva experiencia, el personal del CIATEJ afirma que les desagrada "dar la cara por otras instancias". Esto significa que, además de servir de enlace, han hecho las veces de representantes informales –emergentes-, tanto de FIRCO como de FONAES, lo que consideran un asunto delicado por estar de por medio dinero, pagarés y compromisos que no les atañen directamente. Su principal preocupación es la posibilidad de que los productores no cumplan con los plazos de pago, pues reconocen que los rancheros de la sierra del Tigre no son tan solidarios ni tienen el trabajo comunitario entre sus formas de relación. Se trata de unidades autónomas que no cuentan con una tradición de actuar en conjunto.

> Otros organismos gubernamentales (como FIRCO-FONAES) y la Secretaría (de Desarrollo Rural) de ambos estados, se han ido uniendo con interés al *modelo de desarrollo derivado* del proyecto, (el cual es) resultante de la integración de un conocimiento profundo tanto de la forma de vivir de los habitantes de una región específica -aportado por las disciplinas sociales-, como del proceso y del producto principal de su actividad económica (esencial). (Este último) aportado por disciplinas agroalimentarias, (recomendaciones) viables a la medida de las necesidades de la región dada.

De lo anterior destaca la convicción del CIATEJ respecto de su propio proyecto como motor de un "modelo de desarrollo". Esto nos remite entonces a cuestionar las relaciones establecidas entre su equipo, las autoridades políticas locales, y entidades como FIRCO y FONAES que en conjunto manejan argumentos en torno a la gestión y promoción del desarrollo para recibir el apoyo tanto de los usuarios como de las instancias de financiamiento.

La organización de productores de queso Cotija. Continúan los cambios en el ejercicio del proyecto

El hecho de estar incluidos dentro del macroproyecto *Nuevas organizaciones de productores*… obligaba al CIATEJ a considerar este aspecto. Con la presencia de FIRCO y FONAES se fue abriendo la necesidad de una organización de

productores, asunto que no aparece en las metas y objetivos del proyecto inicial, pero que cobra relevancia precisamente por la motivación de los representantes del primero y, en especial, del segundo. En ambas instancias, la organización de los productores es alentada para obtener mayores recursos y promover la producción colectiva de carácter social, es decir, para lograr el crecimiento de grupos diferentes de la iniciativa privada. Sin embargo, ninguno de los dos organismos se dedica a organizar a los productores. Para el CIATEJ, una experiencia de esta índole también es ajena a sus funciones. Al no contar con el apoyo de una entidad dedicada expresamente a asesorar a los productores en cuestiones de organización, ésta quedó en manos de los mismos queseros. En su Informe Final, el CIATEJ señala:

> *Sobre la organización y la inducción de la organización*
>
> 1. Identificación de las condiciones actuales de producción y transformación de la leche y su posible asociación con las características organizativas.
>
> *Objetivo*: utilizar el mejoramiento de la calidad como detonador de nuevas formas de producción, de asociación entre individuos dedicados a esa actividad.
> Se observaran varias situaciones adversas a la integración de grupos organizativos y aun en contra de la integración formal interpretándose ésta como jurídica.
> - Desinterés por agruparse
> - Falta de experiencia en las ventajas
> - Experiencias negativas (fraudes o poca solidaridad)
>
> Elementos externos que decidieron a los productores a asociarse
> Identificación de un objetivo común a todos, lo que equivale al mejoramiento de sus plazas comerciales" [42]

Pareciera, según el Informe, que la organización de productores fue una de las tareas del equipo de investigación, en la que, además, no se tuvo éxito. Sin embargo, cabe aclarar que el proyecto *Mejoramiento de la calidad* se aplicó entre los queseros de la sierra de Jalisco y Michoacán igual que con los productores de leche

[42] Informe Final ante SIMORELOS, Julio 15, 2002 p.2

de El Chipinque, en Lagos de Moreno, Jalisco. Las afirmaciones arriba citadas, corresponden a este último grupo y no al de los queseros serranos, para quienes no se tenía planeada la organización actual. A propósito de ésta se afirma:

> Aunque el objetivo general del proyecto marca el mejoramiento o impulso de las nuevas organizaciones de productores, los objetivos técnicos y las metas explícitamente no comprometían la integración o una organización en ninguna de los dos casos propuestos. Sin embargo, se formó la ARPQC que se puede considerar como un logro porque surgió de nuestra interacción con ellos y la función de vinculación que realizaran entre ellos[43].

Paralelamente a los cambios para mejorar la calidad del producto, se consiguieron ciertos logros paulatinos como la organización y las gestiones necesarias para alcanzar la mencionada denominación, pasos que se habían ido dando bajo la tutela de Rubén Álvarez, desde luego con la presencia cercana de los investigadores del CIATEJ, cuya constancia en la sierra ha generado entre los queseros-usuarios la convicción de que una organización es necesaria, aunque suelen hacer hincapié en lo oportuno de fortalecer sus relaciones como vecinos antes que como colegas o sea, compañeros practicantes de un mismo oficio, por lo que, tácitamente, están ubicando al equipo del CIATEJ como el factor que enlazará las fuerzas de los rancheros para conducirlos a las soluciones más apremiantes.

El CIATEJ siempre ha tratado de aclarar cuál es su posición frente a los queseros:

> ...Déjenme decirles que lo que yo les estoy diciendo serían las normas, y esas normas se las daremos nosotros al final del proyecto. (Empero) no quiere decir que yo venga y las invente o las traiga de allá de Guadalajara, (vienen de) lo que ustedes saben. Porque todos ustedes saben que si el queso no se hace con limpieza no sale, no sale bien, pero también sabemos que lo podemos hacer todavía mejor[44]

[43] Idem, p.4
[44] ibid

Esta situación ha facilitado que las propuestas del CIATEJ se apliquen sin consenso por la apropiación del conocimiento local que paulatinamente el equipo de trabajo fue ejerciendo con base en su carácter de científicos. Con explicar que sus propuestas y exigencias descansan en la observación de las queserías y los análisis de los quesos, no hay argumento que valga. Sin embargo, los productores-usuarios han emprendido los cambios sugeridos por el CIATEJ, convencidos de que es el mismo instituto de investigación el que debe presidir la organización. Además, algunos consideran que, en aras de evitar rencillas entre los productores, es el organismo indicado para regular las actividades inherentes a la producción.

Los queseros vinculados al proyecto se han involucrado y comprometido con la propuesta de volverse un órgano comunitario, pero siguen recurriendo al CIATEJ para la obtención de materias primas de mejor calidad y precio. No se observa que busquen regular el proceso de cada quesero. Por su parte, los investigadores no hacen público que no son ellos directamente quienes acuden a las instancias referidas, sino que es el SIMORELOS el encargado de esa tarea; es decir, no son ellos los que han tenido la iniciativa y generado los contactos.

Los apoyos prestados hasta la fecha están siendo interpretados por los queseros-usuarios como acciones propias de una institución vinculada al gobierno. Por esta razón, entre estos rancheros el CIATEJ significa la oportunidad de dar a conocer sus necesidades además de lograr una solución más pronta y certera. Si este equipo se ha presentado como un agente externo, un grupo apoyado además por las autoridades políticas locales, entonces recurrir a los investigadores para que sirvan de intermediarios en la solución de sus dificultades, tratando de lograr más atención de parte de las autoridades, tiene pleno sentido. Sin embargo, la *autoridad* que la institución hace valer para justificar su trabajo en la sierra está fundada en su condición científica, no política:

> Porque hay cuestiones que no conocemos.... Hay unos bichitos que hacen que toda la leche se eche a perder por todos esos bichitos que andan ahí, entonces entre más sucio se ordeñe más fácil se echa a perder la leche. (...) todo ese

> conocimiento... Se les va a dar un curso para que vean cuál es el problema de la contaminación de la leche, de la contaminación del queso, cómo conservarlo. (Ante) todo esto les puede dar... una capacitación para que hagan un buen queso y hacerlo excelente implica que no va a haber pérdidas económicas. [45]

Ni el CIATEJ ni el ayuntamiento de Cotija tenían la intención de supeditar a sus propias actividades la conformación de la organización. Antes bien, se pretendía fortalecer el proyecto de *Mejoramiento de la calidad…* para buscar la D.O. Sin embargo, entre los queseros el CIATEJ se ha convertido en una instancia con poder, así se entiende por su cercanía con las autoridades municipales, que logra apoyos económicos que les ha hecho llegar. Dejados a su arbitrio, como vecinos de la sierra y parte del municipio de Cotija, no habrían obtenido tantas atenciones.

Como se apuntó, tanto el Ayuntamiento como el CIATEJ promueven la D.O. *desinteresadamente*, y así lo han hecho saber. En el discurso dirigido a los queseros y a la población de Cotija de la Paz, se manifiesta de modo tajante, pero no ante los gobiernos estatal y federal, al vincular su investigación con propuestas como el Plan de Desarrollo Rural y el de Protección de la Producción Artesanal; igualmente a nivel personal, entre los investigadores y el Dr. Álvarez existe un protagonismo constante.

El Queso Cotija como producto del proyecto de investigación del CIATEJ

En 1999, un prestigiado quesero me decía:

> Un buen queso luego luego se siente (en) el sabor... Te queda la grasita en la boca y el descremado no te sabe *más* que a *agüita*. El de *tajo* como está menos salado tiende a dar pues un sabor suave, y el de *grano* como tiene más sal pues tienen un sabor diferente… *amargosito*. El color debe ser *amarillito*, se lo da la grasa y si tiene más color es más añejo… por eso hay que cuidar que sea puro, que sea 100% sin descremar. La gente ya lo conoce y la gente ya sabe que para el lado de Cotija se hace bueno. Es experiencia, es experiencia

[45] R. Álvarez, El Lourdes, Noviembre 2000

natural. Sí, me gusta ser quesero, porque es un trabajo que se hace de lo propio, un trabajo limpio que hace uno a su gusto."[46]

Ese era el queso definido antes del proyecto *Mejoramiento de la calidad* con la finalidad de revalorar el queso Cotija y aminorar las desventajas que éste presentaba debido a las deficiencias en su proceso de producción. Se pretendía que, una vez terminada la investigación, el queso alcanzara la calidad requerida por los estándares sanitarios nacionales[47] e internacionales[48], para garantizar su sanidad e inocuidad; lo cual permitiría posicionarlo como candidato a una D.O. es pretensión:

> Mejorar la calidad en la producción y en la transformación de la leche, para fortalecer o propiciar la organización de productores, de individuos o familias dedicadas a estas actividades. Esto es, estudiar desde un enfoque tecnológico, cómo el mejoramiento de la calidad en sus procesos y productos, pudiera detonar el interés de algunos productores de leche, por integrarse o asociarse y organizarse en grupos que pongan en operación algunas prácticas colectivas que les benefician en conjunto y en lo individual, de tal manera que las mejoras implementadas fueran la base para lograr una oposición más sólida y competitiva en sus mercados locales o tradicionales… inclusive para aspirar a nuevos nichos de mercado"[49].

El proyecto también debía determinar las características organolépticas[50] y microbiológicas del queso, caracterizar al producto para especificar su composición y finalmente predecir su vida de anaquel y estabilidad. Además de implementar un "modelo de producción para productores de queso Cotija que cumpla con especificaciones de inocuidad y calidad que le permitan su acceso a una diferenciación comercial de origen (Marca Colectiva o Denominación de Origen) y posicionarse en nuevos nichos de mercado"[51].

---

[46] Vidal G. La Troja, Quitupan, Jal

[47] NOM 121-SSA1-1994. *Diario Oficial de la Federación*, 26 febrero 1996.

[48] APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) enfoque preventivo reconocido internacionalmente, que considera peligros biológicos, físicos y químicos mediante la anticipación y prevención, mejorando el aprovechamiento de recursos y garantizando la producción de alimentos inocuos.

[49] Informe Final entregado al SIMORELOS, julio 2002

[50] aquellas que son determinadas por algunos de los cinco sentidos

[51] Avance de Investigación entregado al Simorelos. Diciembre, 2003.

El equipo del CIATEJ entregó una ficha técnica comercial del queso Cotija que se distribuyó en la segunda FRQC como parte del folleto titulado "Lo invitamos a conocer el queso Cotija, algo muy nuestro":

> Si usted sabe apreciar la calidad de nuestros productos, lo invitamos a probar este queso único y a exigir el auténtico Queso Cotija. Este queso se reconoce por ser seco y madurado, caracterizándose por su textura firme, sabor pronunciado y aroma refinado, ligeramente más salado que los quesos frescos.
> (…) su gran formato lo distingue de otros quesos, ya que es vendido en cilindros de 20 a 22Kg."

Composición general promedio del queso Cotija	
Proteína	min. 27%
Grasa	mín. 23%
Humedad	máx. 36%
Sal	máx. 1%

Ficha técnica del producto "Queso Cotija", tal como aparece en el folleto elaborado por el CIATEJ (noviembre, 2001)

Esta ficha es la primera estandarización del contenido del queso, resultado de la labor del CIATEJ con los queseros-usuarios. Hasta ese momento, para algunos productores no quedaba claro lo que esa 'receta' implicaba. En un esfuerzo por aclararlo, Chombo les informaba :

> Esto de la estandarización quiere decir que el queso siempre sea igual. Si yo tengo un excelente queso *Cotija* y mañana tengo uno regular, (los consumidores) ya no van a querer (lo), pero si siempre tengo regular, siempre van querer ese queso. A eso vamos, no solamente es de que estén limpias las cosas, si no que se les va a decir que el queso *Cotija* auténtico tiene tanto de grasa, tanto de proteína, tanto de sal, tanto de ácido láctico, en fin todos los componentes, que de hecho por ley tienen que etiquetar.[52] ¿No

[52] Se refiere al punto 3.5 de la NOM 121-SSA1-1994

> han visto los análisis?... ¡Cero conservadores! Tienen que poner todo eso y probablemente tendrá que decir, el queso *Cotija* lleva tantos gramos de sal por litro de leche.

Hasta aquí no se señala abiertamente que los queseros-usuarios deban seguir las indicaciones descritas. Esto sucedió una vez que se establecieron, al final del proyecto, las Reglas de Uso de la Marca Colectiva Queso Cotija (En avances de investigación 2002, Simorelos) que se afirma en la sección Primera, párrafo 1.1.:

> El productor de Queso Cotija, sea persona física o moral, para hacer uso del nombre, de la marca o del signo distintivo correspondiente de la Marca Colectiva Queso Cotija, además de cumplir con cada una de las reglas aquí especificadas, deberá registrarse ante el Consejo Regional de la Marca Colectiva Queso Cotija, A.C.

En estas Reglas de Uso de la Marca Colectiva, el conocimiento de los queseros-usuarios queda estandarizado, definiendo al queso con estas especificaciones[53]:

1. El queso deberá producirse de manera natural, es decir, a partir de leche entera, sin la adición de compuestos químicos o análogos de leche u otros ingredientes que no sean sal y cuajo.
2. El queso deberá estar libre de cualquier microorganismo patógeno.
3. El queso deberá estar libre de compuestos químicos ajenos a su naturaleza como pesticidas, fertilizantes, detergentes, etcétera.
4. La composición básica del queso será la siguiente:
   Máximo de humedad 36%
   Mínimo de grasa 23%
   Mínimo de proteína 25%
5. El queso Cotija que protege esta marca deberá tener un mínimo de tres meses de vida para su venta
6. El queso Cotija mantendrá su presentación tradicional cilíndrica, de gran formato, el que incluye las dimensiones de altura no menor a 12 cm. De diámetro no menor a 38 cms, correspondientes al tamaño y peso más comunes. Cualquier variación en peso y tamaño debe guardar los parámetros de calidad especificado en estas reglas.
7. Los tipos de Queso Cotija. El queso podrá subclasificarse comercialmente por su tiempo de añejamiento y por su consistencia:

[53] Aparecidas en la sección Décima, párrafos 1-7

a) Añejamiento
   Añejo o semimadurado: 3-6 meses de vida
   Rendido o madurado: más de 6 meses de vida
b) Consistencia al corte:
   De tajo
   De medio tajo
   De grano

El queso Cotija es uno antes y otro después de la labor del equipo del CIATEJ. Al menos en el discurso, hay una diferencia sensible. En la práctica, don Gildo[54] dice "El queso lo sigo haciendo igual que antes, nomás ahora más limpio, pero igual que antes. Es que antes no sabíamos nada de los estudios y los microbios y lo veíamos todo limpio… pero ahora más".

La Feria Regional del Queso Cotija, un ingrediente nuevo en el proyecto

Los investigadores del CIATEJ no tenían claro cómo presentar los resultados de su investigación, es decir, no querían simplemente entregar a los queseros y al Ayuntamiento un texto que posiblemente quedara perdido. Empero, tampoco era su intención irse, sin más. La creación de la Feria Regional del Queso Cotija, que en un principio se consideró un evento sin mayor trascendencia, vino a salvar el escollo. Ahora bien, la decisión del regidor Álvarez de involucrar a la población de Cotija de la Paz y dar cabida a otros productos locales (dulces, pan, chocolate), además de incluir eventos culturales y artísticos, convirtió a la Feria en mucho más que un producto de investigación. El CIATEJ manifestó que la Feria Regional del Queso Cotija es un evento considerado por la autora del documento "Avances de Investigación" (Patricia Chombo), como el logro más significativo hasta la fecha del informe (diciembre 2000). En el documento se señala que, dos días antes de dar inicio a la feria, los productores recibieron instrucciones incluso respecto a su arreglo personal y al manejo del producto frente al cliente. Por ejemplo, se les

[54] Gildo Pulido, del Rancho El Changungo, Santa María del Oro, Jal.

dedicaron dos sesiones a explicarles las ventajas de usar cuchillo de acero inoxidable y les mostraron algunas técnicas de corte para el queso. La intención fue: "presentar una imagen renovada de higiene y pulcritud (tanto) de ellos (los queseros) y (como de) los alimentos" (AI, 19).

La Feria del Queso serviría también para promover la D. O. para el queso Cotija, sin embargo, esto no se logró consolidar.

Hacia la Denominación de Origen, el ConJalMich. La última variación.

A medida que el proyecto avanzaba, surgían nuevas dificultades. Fue necesario que los investigadores afianzaran la participación de los productores de queso, que para entonces variaba entre 15 y 20 solamente, así que comenzó a presentarse como meta alterna el impulso del queso Cotija para obtener la D.O. Se calculaba que ya era posible porque, al término de la intervención del CIATEJ, el queso tendría un estándar de calidad aceptable por las normas de sanidad.

> Otro aspecto logrado mediante el desarrollo del proyecto, fue el de detectar que el producto que elaboran estos productores tiene una fuerte potencial para aspirar a su denominación de origen. Este es el queso Cotija que se produce desde hace 400 años en la región serrana templada donde comparten límites Jalisco y Michoacán, región inaccesible para la mayoría de las personas, ya que dada su orografía y complicada situación política (límites) no cuenta con caminos de acceso en buenas condiciones, pero que son condiciones geográficas y la manera de hacer el queso lo que le confieren al producto cualidades diferenciadas o distintivas para ciertos nichos de mercado, que aprecian la calidad, la autenticidad y el origen asociado a las manos que elaboran este tipo de productos[55]

Aunque el resultado real sea un grupo de queseros-usuarios aleccionados en la higiene y salubridad de su proceso y su producto, los investigadores del CIATEJ

[55] Informe final ante SIMORELOS, 15 de julio de 2002, p.1.

están seguros que los queseros organizados tramitarán con facilidad lo necesario para lograr la D.O. y la consiguiente mejora en su calidad de vida. Es decir, se vuelve al discurso del desarrollo, al que se identifica como la modernización de la infraestructura, el mejoramiento de la producción con calidad y el apoyo interinstitucional para el logro de los objetivos del mismo proyecto.

Si bien éste ya no es el proyecto con el que el CIATEJ incursionó en la región productora de queso Cotija -y ,de hecho, no es formalmente una continuación del mismo-, sí es una forma de seguir presentes para contribuir a la consecución de las metas que no se alcanzaron inicialmente.

Con anterioridad el CIATEJ se había ocupado de señalar ante el alcalde de Cotija las pésimas condiciones del camino a El Lourdes, e incluso la Maestra Chombo informó al SIMORELOS, como un logro de su proyecto, el arreglo de dicha vía de comunicación, y destacó que nunca antes las autoridades se habían ocupado de esta carretera hasta que el personal de CIATEJ comenzó a transitarla[56].

En el mismo proyecto del ConJalMich, se hace referencia al interés del equipo de CIATEJ y su trabajo con los productores de queso, como el antecedente más significativo para el nuevo proyecto. Se hace mención particular a la creación de la Feria Regional del Queso Cotija como el mecanismo que destaca la relevancia del patrimonio cultural de la sierra y sus habitantes, así como su potencial en la dinámica económica mundial[57].

La Feria fue creada como escaparate para el proyecto del CIATEJ, ahora sirve de justificación para la creación del ConJalMich y su amplia propuesta, en la cual se exponen las metas y objetivos centrados en el logro de la D.O. a través de la solución de los problemas socioeconómicos de la sierra de Jal-Mich. En el mismo plan se atribuye al "deterioro económico y cultural, (como) algunos de los factores que provocan la reacción en cadena en el proceso de despoblamiento de la sierra y,

[56] Avances de Investigación p.19.
[57] Proyecto ConJalMich, p-4

con él, la pérdida de diversidad y formas de vida de innumerables familias durante muchos siglos."[58] Por tanto se propone:

> A partir de la potencialización del patrimonio cultural-territorial heredado por quienes siguen en la sierra, mediante la suma de esfuerzos personales e institucionales a que convocamos aquí, se espera empezar a revertir esa tendencia"[59]

El proyecto *Mejoramiento de la calidad…* no estuvo planteado como un proyecto de desarrollo, aunque paulatinamente adoptó discursos y prácticas identificadas con la promoción de éste. El programa del ConJalMich, el pro-cultura de la sierra de Jal-Mich es un claro proyecto de desarrollo, por pretender resolver cuestiones de infraestructura, servicios, de producción económica, asuntos sociales y culturales. Todo vinculado a la obtención de la D.O. del queso Cotija. El proyecto sería dirigido por instancias y personas que aparentemente suelen estar lejos de propuestas de esa naturaleza.

[58] p.12
[59] ídem

Capítulo 4

La negociación para construir una imagen renovada
El caso de los queseros-usuarios

En este capítulo se expone la manera como el CIATEJ incidió en la imagen que los queseros y sus productos debían presentar en el marco de las FRQC. Conviene analizar qué se buscaba realzar mediante la presencia de quesos y queseros, qué aspectos debían tener una presencia notoria y qué se pretendía que permaneciera oculto. Es decir, cómo se urdió la creación de una imagen pública que facilitara la construcción de un imaginario de lo que era –o debía ser, según los investigadores- la sierra y sus productores de queso a partir de la colaboración de queseros-usuarios e investigadores.

La identidad ranchera

Esteban Barragán es uno de los investigadores que se han dedicado al estudio antropológico de las comunidades rurales, en especial las asentadas en la región de la sierra compartida por Jalisco y Michoacán. De hecho, la referencia a esa zona como *JalMich* es característica de sus textos. Barragán afirma que los que viven en la sierra "se reconocen entre sí como rancheros, como la gente del rancho"; y añade como elementos distintivos de los rancheros el "aislamiento, individualismo y autonomía, (que son) valores presentes a la vez en la identidad ranchera y, para una gran parte sin duda, en las actas fundadoras de las sociedades rancheras" (Barragán, 1997: 69 y 76). En la región del Cerro del Perico, los vecinos no difieren mucho de la caracterización hecha por Barragán. Por ejemplo, la observación antropológica hace evidente que la solidaridad se finca en la cooperación ocasional entre parientes y, sobre todo, si se trata de compadrazgo, pero generalmente se considera que los esfuerzos personales son el medio para sobrevivir: "siendo familia es fácil, pero luego uno se casa y ya es otra cosa. Mi familia es chica y ahorita no cuento con nadie... nomás yo"[60]

Así mismo, según Barragán (1997: 78), la "defensa de la autonomía individual-familiar y del patrimonio" es algo fundamental para los rancheros. Esta característica se observa una y otra vez entre los productores de la sierra, quienes constantemente, a título personal, hacen comentarios en torno al proyecto, los investigadores y los aprendizajes. Las acciones se ejecutan conforme a la convicción y recursos de cada quesero. Esta libertad de espíritu posiblemente sea uno de los retos más significativos para lograr el avance del proyecto.

La identidad construida por las relaciones histórico-sociales de los queseros en interacción con Cotija de la Paz, ha sido percibida como negativa, y ha contribuido a señalar a los queseros como *incultos*, *pobres* y otros adjetivos igualmente despectivos.

La elaboración de queso es una actividad distintiva y particular de los vecinos de la sierra: todos han crecido cerca de la ordeña y los ranchos del queso.

[60] J. Vargas, Las Pilas, Cotija, Mich. , 3 de noviembre de 2001.

Aun en la actualidad es posible observar cómo, mientras se hace el queso, los niños se acercan a husmear, a ver trabajar a sus padres, ya sea juntos o por separado. Por haberlo aprendido el oficio de sus padres, de sus abuelos, los queseros afirman que es un saber que "viene en descendencia". Pocos son los que tomaron rutas diferentes a las familiares para llegar al queso:

> Yo empecé porque le vendía la leche a un lechero pero nomás la que traía en tiempo de secas, y un día el lechero (me dijo) ´nomás te compro tanta porque tu esa me empezaste a vender y si me vendieras todo el año a lo mejor te lo compraba…´ Y entonces me quedé con la leche y pues lo que podía hacer era queso… hice unos y la agente se los llevó y el año siguiente lo mismo y hasta que dejé toda la leche. Sacaba más así, que vender la leche.[61]

> Nosotros en la casa no hacíamos queso porque no teníamos vacas; sí veía yo cómo lo hacían pero yo nunca lo hice. Ya cuando me casé, compré una vaquilla y me acerqué a un (quesero) y otro. (Cuando aprendí) lo hacía yo muy bueno y luego muy malo.... Fue mi compadre el que me enseñó bien, ahora si me sale todo magnífico.[62]

Las diferencias estriban, más que en la manera de elaborar el producto, en la cantidad y en las formas de trasladar y vender el queso.

> Antes la mayor parte de la gente de aquí trabajaba el queso y lo bajaban a Cotija, por eso le dicen así. El queso bueno baja de los cerros. Muy antes sí bajaban mucho, porque todos los compradores estaban en Cotija.[63]

En la época previa a la construcción de las brechas, el queso se sacaba en bestias de carga. El transporte era una de las razones para elaborar piezas grandes, para traer bien cargado el animal. Los cuidados consistían en enfardelar las piezas con zacate seco y sentarlas bien recargadas en la bestia. En la actualidad, las trasladan en camioneta: hay quienes cubren de zacate el piso o le acondicionan una colchoneta,

[61] Enrique Barragán, Los Ejes, Santa Inés
[62] Luis Barragán, La Troja, Cotija.
[63] Amalia, "El Ticuiz", Santa María del Oro, Jal.

cartones o cualquier cosa suave que proteja el queso. Luego, le ponen una "tirada" de queso y encima otra, en redondo todo. Por añadidura, el chofer desciende despacio para sortear mejor las irregularidades del camino y así evitar que se golpeen las piezas.

Respecto a la cantidad de queso que se elaboraba en otros tiempos y el que se elabora hoy en día, hay una diferencia sensible. La migración y el escaso rendimiento de la actividad quesera han redundado en un descenso sensible de la producción. Además, escasean los rancheros que cuentan con hatos numerosos. Antes eso era lo normal: "Mi abuelo tenía muchas vacas, en su rancho se hacían dos piezas de 18 ó 20 kilos diarias, con mi papá y sus hermanos"[64].

Todavía está por verse si la descendencia actual va a heredar o no el inventario de saberes. Si bien los hijos de los queseros saben hacer queso, con el fin de suplir cualquier ausencia -la del padre, la madre o la de ambos-, es un hecho que existen otros intereses que también les atraen.

> A los hijos no les gusta porque, como es trabajo de uno, es enfadoso y es amarrado. Si la leche está caliente, hay que esperarse que esté de un tono, si quiere cuajar rápido, le pone más cuajo, pero luego cambia el sabor: *cuajudo* y *corrioso*, se mancha o se friega.[65]

Sin embargo, los queseros están satisfechos con su labor, como lo afirman ellos mismos y lo han demostrado mediante su participación en el proyecto de *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija*. El entusiasmo de los productores ha sido vital para que los investigadores persistan en su empeño de lograr una etiqueta prestigiosa y exclusiva para el queso.

> Sí, me gusta ser quesero porque es un trabajo que se hace de lo propio, un trabajo limpio que hace uno a su gusto y como uno se come aquella cosa, la hace bien, a su gusto. Si no me gustara... de

[64] Sabás Barragán, Comerciante "Cremería La Placita", Cotija de la Paz, Cotija, Mich.
[65] Fidel, "El Salitrillo", Cotija, Mich.

> todos mis hermanos nada más yo seguí el trabajo, nomás uno de ellos me ayuda con las vacas... él se encarga de ellas. Sale mejor negocio que vender la leche. Aquí lo más que se paga es a 2.40 pesos, pero a poquito se las hacen para atrás. Aunque el que vende la leche pues nada más el rato que ordeña, luego va y la vende y se acabó hasta otro día... y uno no, hay que hacerle otro poquito más.[66]

Los investigadores del CIATEJ se han propuesto que los otros –vecinos en general, forasteros y queseros- se encuentren o se reencuentren en la FRQC con una nueva imagen: 'ahora lo que queremos es que este producto (el queso) salga junto con ustedes' (Chombo a los productores del Cerro del Perico).

Los queseros-usuarios del CIATEJ

Los investigadores echaron a andar el proyecto por medio de una convocatoria abierta a todos los productores de queso de la sierra de Cotija, convencidos de estar proponiendo una alternativa novedosa y, en cierto modo, tentadora por abrir la posibilidad de lograr el bienestar económico de los queseros. Sólo que, aun cuando el ayuntamiento de Cotija facilitó los primeros encuentros y, después, el mismo CIATEJ procuró fortalecer un grupo con el cual implementar sus propuestas, la indecisión o la poca constancia de los posibles usuarios fueron mermando el grupo de trabajo.

Al final del proyecto, el organismo reportó un equipo de ocho familias usuarias, con cambios significativos en sus prácticas y lugares de trabajo. Estos cambios son relevantes porque constituyen la esencia del discurso que se publica en la Feria: cómo han de ordenarse los espacios, las cosas y las personas. También son resultado de negociaciones justificadas en la calidad, el prestigio o la importancia de los actores.

[66] Ídem

En general, los queseros-usuarios -pequeños propietarios dedicados sobre todo a la producción de queso Cotija- son jefes de familia, y su trabajo cotidiano se organiza en torno a ésta. La mayoría ha probado suerte como migrante a Estados Unidos y a algunas ciudades grandes del país. Por eso, la invitación a participar en el proyecto de mejoramiento de la calidad, además de novedosa, resultó alentadora, porque en realidad se trata del primer programa destinado a ellos y a su trabajo. La elaboración de queso era una actividad importante, porque les permitía subsistir, pero carecía de valor en sí misma. En conjunto, se presentaban como rancheros, en lugar de identificarse como queseros. Ahora, a raíz de la primera feria, han ganado presencia entre la gente:

> El otro día en la calle, una señora me conoció… que si yo era quesero, de los de la feria… y me preguntó si le podía vender aquí en mi casa. Le dije donde era pero que fuera después. Sí, sí fue y le vendí. Antes ni nos veían y ahora nos conocen.[67]

El CIATEJ y los productores-usuarios durante la FRQC

Si tomamos en cuenta que la Feria se creó para dar a conocer los avances logrados entre los productores-usuarios del CIATEJ, no cabe duda que el escenario para representar el rol de quesero-usuario no podría ser otro. El discurso de los queseros-usuarios debía remitir al trabajo del CIATEJ, es decir, se debía poner de manifiesto que estaban incorporados a la tecnología, al saber científico y a la tradición de una producción artesanal. Con este fin, fue necesario que el CIATEJ girara instrucciones precisas a los queseros-usuarios, disposiciones que indicaban cómo vestir, cómo mostrar su producto e, inclusive, qué comunicar a los visitantes y compradores. De este modo, se podían escuchar comentarios del siguiente tenor:

[67] Melesio, El Salitrillo. Marzo 2003

Las mesas las prestó el ayuntamiento y los manteles cada quien los compró, también la mallita esta es comprada por nosotros. Así dijo Paty que debíamos venir, pero ve, no todos la usan igual... Ahorita vino Paty a acomodarle las piezas de queso a esta señora, a mí no me parece, cada quien que se ocupe de lo suyo, a lo mejor estoy mal, pero no me parece. Gildo, 2ª FRQC

-¿Usted por qué no se puso su bata y su gorra?
- Al rato los trae mi mujer... Ahorita así vendo… Ando limpio. Ignacio. 3ª FRQC

-¿Le gusta que todos anden uniformados?
- Pues ahorita, sí, porque es la feria... pero en el rancho, no, también quieren que allá, pero no ¿cómo nos vamos a uniformar cada quien en su rancho? Y vamos a estar igual, porque si se ensucia el uniforme, no hay agua para lavarlo diario..." Don Fidel 3ª FRQC

Lo primero en sufrir modificaciones fue la vestimenta para el trabajo. Los queseros y queseras, al terminar la ordeña, pasaban al rancho del queso con la misma ropa y lodo con que habían estado entre las vacas. El personal de CIATEJ les pidió que usarán batas blancas, botas de hule, gorros y cubre bocas, mientras estuvieran haciendo el queso. Los productores aceptaron la propuesta de buen grado, si bien, tan pronto como la gente de CIATEJ no ronda por sus ranchos, suelen usar el vestuario incompleto. Por ejemplo, se ponen el gorro, pero no la bata; entran descalzos y con lodo en los pies, pero con cubre boca; se ponen la bata sucia pero cubren la cabeza con un gorro, el cual, sin embargo, deja libre la cola de caballo de las señoras, etcétera.

Goffman (1967) entiende el rol social como una fachada que el individuo encuentra ya hecha, aunque también es algo que se representa, que se basa en una parte expresiva susceptible de ser negociada en las interacciones. Es, en fin, un espacio en el que se ejercita una competencia, un medio para el individuo de afirmar sus cualidades de persona social, no la evidencia de su naturaleza humana. Menciono a Goffman para subrayar que el elemento de la representación no está ligado tanto al tipo de objetos que analiza o a la sociedad que observa, como al

concepto de regla que pone como base del funcionamiento social. Una vez establecidos los roles y las reglas sociales, el desempeño de los actores discurre, no sin antes dejar asentadas las negociaciones de la representación misma y de las facultades del actor sobre sus pares y sobre el contexto. Sin embargo, aclaro que la negociación casi nunca es el fin de una interacción, no constituye su finalidad, sino solamente un requisito previo. En estos términos, los límites de la negociación interpretable en una situación específica están contenidos dentro de un marco empleado y se refieren esencialmente a la definición del propio sí-mismo y del sí-mismo del interlocutor, además del «juego de cara» que ayudan a mantener (ídem). Este proceso de establecimiento de una identidad social se vincula estrechamente con el concepto de "frente," que se describe como "esa parte del funcionamiento individual que opera regularmente en una manera general y fija para definir la situación de los que observen el funcionamiento" (*op.cit.:* 22). El frente actúa como un vehículo de la estandarización. Como "representación colectiva," establece el "ajuste apropiado," el "aspecto," y la "manera" para el papel social asumido por el agente, uniendo comportamiento interactivo con el frente personal (*op. cit.:* 27).

El primer día de la Feria, e general transcurre entre la espera de la inauguración y la incertidumbre de algunos queseros que todavía dudan si deben presentarse o no. Llega el día y algunos siguen dudando sobre su participación. Más de uno llega tarde por esa indecisión. Otros productores optan por tener representantes en el puesto para no dejar el rancho y tampoco quedar mal con los asociados. Por ejemplo, Miguel, Vidal y Jorge sustituyeron a sus padres en la feria de Cotija y en las de FONAES, e incluso en algunas reuniones. No es raro que estén a cargo de los puestos la madre y los hijos de la familia. Puede suceder que los visiten sus familiares de vez en cuando; en esos casos, todos ayudan a cargar y descargar los quesos. Los problemas suelen discutirse de manera informal y las resoluciones no siempre son consensuadas.

Oficialmente el CIATEJ no tiene injerencia en la organización de la feria ni en las relaciones entre los queseros; sin embargo, sus actividades durante los días de la expo-venta a propósito de la presentación de los productores y sus quesos dejan traslucir un vínculo más allá de reconocerse como un expositor más. Cabe precisar que, al paso de las tres ferias, la presencia de los investigadores del CIATEJ se ha ido modificando. Durante la primera semana de exposición, las instrucciones ya mencionadas -cómo presentar sus puestos, cómo cortar el queso y cómo prepararlo para la degustación- se siguen de modo puntual. El primer año, el CIATEJ incluso determinó el precio de venta del queso.

La segunda edición de la feria inició el día de muertos con las actividades propias a esa festividad. Esto implicó que la asistencia al camposanto fuera más significativa que la ida a la feria. En Cotija, los comercios cierran las 24 horas los sábados y los consumidores dejan de ir al centro, donde se instala la feria. Sería de esperar que el domingo la concurrencia aumentara, pero eso sólo ocurrió durante la segunda feria, gracias a los cierres de campaña de los candidatos a presidente municipal, que se tradujeron en un incremento en las ventas de quesos. Los días de poca venta los queseros viven jornadas de aburrimiento y mucha plática. Sus constantes menciones al CIATEJ reflejan el deseo de que los investigadores estuvieran ahí, con la esperanza de que, gracias a la presencia de éstos, mejorase la asistencia y la venta en la feria.

Para la segunda edición, el CIATEJ se ocupó de difundir la información *oficial* en torno al origen, el proceso de producción y la calidad del queso. De vez en cuando, la maestra Chombo recorría los puestos para verificar el orden de éstos, corregía algunos detalles desfavorables a la higiene o la presentación del queso. Ya no se intervino, a diferencia del primer año, en el precio de venta ni en los rumores que se suscitaron entre los productores.

Para el tercer año, el organismo gubernamental hizo acto de presencia hasta los momentos oficiales: la inauguración, la visita el último día del personal de la Secretaría de Desarrollo Rural-Michoacán y alguna más con los médicos

veterinarios invitados. Más aún, ese año su puesto estuvo vacío, con las mismas fotografías del anterior y sin información para los visitantes.

La representación de los queseros-usuarios

Desde la primera feria, el CIATEJ promovió el uso de un uniforme con dos fines específicos: primero, en coincidencia con el ayuntamiento, para hacer manifiesta la organización de los productores; segundo, para lograr una imagen que evocara la higiene con que ya se trabaja en los ranchos del queso.

Las batas, camisetas y gorras que portaron los queseros, a modo de uniforme, tenían un logo bordado, el mismo que en 2000 se diseñó como emblema para la feria, además de agregar la leyenda "Asociación Regional de Productores de Queso Cotija". En el puesto del CIATEJ se vendían estas prendas al público, aunque la frase impresa cambió a "Expo-feria Queso Cotija".

Las visitas del personal del CIATEJ a los puestos de los queseros variaron cada día de la feria. Las horas previas a la inauguración se destinaron a la instalación de las mamparas, los adornos y los elementos distintivos a lo largo del portal que se destinó a los queseros. La gente del CIATEJ instaló su espacio y verificó que los expositores presentaran su producto de forma atractiva, además de intentar hacer evidente las nuevas prácticas aprendidas durante su proyecto de mejoramiento a través del uso de una tela que cubría las piezas de queso y el uniforme de los queseros que incluía guantes para los despachadores. Cabe aclarar que no todos lo queseros portaban completos los implementos sugeridos, y que, durante los últimos días, uno que otro ya ni siquiera usaba la bata.

Goffman (*op. cit.*) explora la naturaleza de la dinámica del grupo con una discusión de "equipos" y de la relación entre el funcionamiento y las audiencias. Utiliza el concepto de *equipo* para ilustrar el trabajo de los individuos que *cooperan* en coordinación, procurando alcanzar las metas sancionadas por el grupo (*op.cit.*: 79). La cooperación puede manifestarse como unanimidad en el discurso y el

comportamiento, asumiendo los papeles que diferencian a cada persona en lo individual, resueltos por el intento deseado en el funcionamiento.

Los demás días se puede observar la presencia solitaria del organizador de la feria (Álvarez), algunos alumnos del CIATEJ y, en las conferencias de temas agropecuarios, que se llevan a cabo como parte de la feria, a la maestra Chombo. Al ingeniero Flores, investigador corresponsable del proyecto, no se le vio. Asistió únicamente a presentar una ponencia en la segunda FRQC. Fue responsable de cierta confusión en la adquisición de los avíos de acero inoxidable, tema que voy a tratar más adelante; en este punto simplemente quiero dejar constancia de que los productores no quieren que se vuelva a presentar ante ellos.

La razón de la nueva imagen. Cambios en el proceso productivo del queso Cotija

Chauvet (1997: 5-16) ofrece un planteamiento interesante a propósito de la identificación de la modernidad con proyectos para promover el desarrollo rural. A su juicio, la aparición de técnicas y tecnología identificadas con la modernidad facilitan el acercamiento con el campesinado. Por su parte, Escobar (1995:12-13 y 156-160) considera que si el mundo rural es uno de los ámbitos habitualmente seleccionados para convertirse en sujetos de los planes de desarrollo, es porque su espacio está ligado a la producción artesanal y la vida rústica, elementos identificados como signos de atraso (Crewe y Harrison, 1998:99-103). Chauvet (*op. cit.)* pone en entredicho la creencia en que la simple presencia de la técnica y la tecnología lleve a la transformación del mundo rural en moderno. Según esto, la modernidad es entendida como un cambio social cuya finalidad última es mejorar la calidad de vida de los campesinos.

Las premisas de la modernidad son la industrialización conjugada con la tecnología, que hacen sinergia para concretar bienestar social; y el cambio de los elementos estructurales de las sociedades. De esta manera, se explica la insistencia del CIATEJ en mostrar fotografías de los instrumentos de acero inoxidable que se entregaron a los queseros-usuarios, las conferencias científicas y de divulgación de temas agropecuarios, incluso la publicación de fotografías de los queseros-usuarios en las ferias de FONAES (realizadas en la ciudad de México en 2001 y Guadalajara en 2001 y 2002), contando con la presencia en la primera con el entonces Secretario de Economía, Luis Ernesto Derbez.

Las buenas prácticas de higiene y la calidad

El paso siguiente consistió en dar a conocer los cambios logrados para que el consumidor apreciara y fuera partícipe de la modernización de los rancheros en general y no sólo de los queseros-usuarios, lo que podría tomarse como una imposición, una etiqueta apenas sostenida.

Los productores de queso son conscientes de que la limpieza es un requisito indispensable para lograr un buen queso. Lo que cada uno de los queseros-usuarios entendía por *limpieza,* se reflejaba en sus prácticas de producción. Así, en su concepto no se contraponía, por ejemplo, la limpieza con la presencia de cabellos, restos de lodo o incluso de excremento animal en la leche. De hecho, era más bien raro encontrar cualquiera de estos elementos en un queso, de ahí que no pudiera afirmase que había una contradicción entre las prácticas de producción, especialmente en la ordeña, y las condiciones del producto final.

En cada etapa del proceso productivo debía practicarse un ejercicio cotidiano: la limpieza de todo el equipo de trabajo empleado en la elaboración del queso, lo que previene las dos plagas que pueden afectarlo. Éstas tienen su origen en los desechos fecales de las moscas, que provocan gusanos y el insecto conocido con el nombre de "brinquín", que no sólo descompone una pieza de queso, sino

que puede contagiar otros al brincar –de ahí su nombre- de una pieza a otra. Por esa razón, el queso debe voltearse y tallarse ligeramente en todas sus caras y los *zarzos* deben asearse a diario. De una limpieza sistemática depende el añejamiento exitoso de las piezas. En el caso de los comerciantes de grandes volúmenes de queso, éstos siguen la misma labor de asepsia en sus bodegas.

Por otra parte, las cremerías industrializadas de la ciudad de Cotija no gozan de buena reputación, ni entre los queseros-usuarios, ni con los consumidores o comercializadores. Los industriales, por otro lado, han insistido en señalar que las condiciones de vida en la sierra no son convenientes para una actividad como la elaboración de queso, por situaciones como las que señala don Alfonso Valencia de una de las cremerías de Cotija:

> Nosotros estamos haciendo el queso mucho más limpio que en los ranchos, me refiero que, en la cuestión del aseo, el agua está limpia y en el rancho no tienen la facilidad esa, si no tienen el agua limpia, pues ahí lavan los trastes con cualquier agua represada, cualquier agua corrediza, vamos a decir una barranca, un río, una presa, que está más sucia, porque ahí se meten animales a tragar la ensucian y todavía una barranca, un río pues el agua se va purificando también, pero, de todas maneras, si se meten animales ahí a tragar agua o a... o sea que no dejan de estar ensuciando el agua, nada más que es agua corrediza orita la ensucian y el agua solita se va purificando, porque la... suciedad se va quedando en las piedras y el agua sigue limpiándose, pero de todas maneras nunca es igual al agua entubada, que viene de un manantial, viene de un pozo artesian*o,* que está analizada, que está... no está purificada, pero ya más no se puede, porque ni modo que vayan (los rancheros) a comprar agua de galón para lavar los trastes, saldría el queso tres veces más caro.

Las afirmaciones de esta índole no han mermado el consumo del queso de los ranchos, pero ciertamente reflejan una situación que preocupa al CIATEJ: las prácticas de higiene entre los queseros de la sierra no son aún del todo adecuadas. La capacitación que el CIATEJ imparte a los productores se ha enfocado en hacer evidentes la presencia de microorganismos en el queso y en la leche, además de

señalarles que cierto manejo de los instrumentos e insumos repercute en la inocuidad de su producto. Sin embargo, a pesar de que la calidad del queso Cotija es tan añeja como el mismo producto, la presencia de los investigadores motivó a los productores a hacer públicas algunas de las dificultades recurrentes en su proceso. Igual que habían heredado los avíos, las prácticas y las reglas de elaboración, los abuelos les habían entregado un cúmulo de problemas que dificultaban y mermaban la producción.

La Asociación de Productores de Queso Cotija

Durante la segunda feria se hizo pública la creación de la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija Auténtico, S.P.R. de R.I. A ese anuncio le precedió un año de ir y venir de los funcionarios del Ayuntamiento de Cotija para obtener la concesión de una figura legal para el grupo de queseros, aun cuando éstos no parecían muy interesados en obtenerla.

En el año 2001, el CIESAS programó una reunión de los queseros con personas de la Secretaría de Desarrollo Rural, especializadas en organización de productores. Para entonces ya se venía tramitando la legalización de la Asociación de Productores de Queso Cotija Auténtico, pero eso no implicaba que los interesados comprendieran en qué consistía estar organizado. Ésa era la meta de la Secretaría de Desarrollo Rural. CIESAS, por su parte, no tenía más interés que conocer las posibilidades reales de formalizarles. Como todo asunto colectivo, las interpretaciones del evento fueron diversas. Rubén Álvarez, regidor organizador de la Feria, mencionó una tentativa de usurpación del proyecto del CIATEJ, y entre los productores se generó una cierta suspicacia. Hubo quienes se sentían alejados de los investigadores, otros afirmaron que no habían disfrutado cabalmente de los apoyos otorgados al resto. Lo cierto es que se abrió una alternativa posible de recuperar terreno frente a una instancia y un grupo de investigadores diferentes al CIATEJ. Los productores que habían sido marginados, o se habían automarginado,

del proyecto del CIATEJ, se vieron incluidos en las propuestas de CIESAS y de la Secretaría de Desarrollo Rural.

Para otros, la presencia de un nuevo equipo fue motivo de preocupación. Por ejemplo, en casa de José Vargas tuve la oportunidad de escuchar por la radio que a su padre, don Fidel Vargas, le asaltaban una serie de dudas sobre la posibilidad de que otro equipo de investigadores se presentara entre ellos. Según don Fidel, era un asunto de cuidado porque "esto (el proyecto) se está *choteando*, nos lo van a quitar". [68] La suspicacia surgió a raíz de la presencia mayoritaria de productores de otros municipios queseros (Jilotlán, Valle de Juárez, por ejemplo). Por su parte, José, apenado por nuestra presencia durante la comunicación, y a sabiendas de que se estaba haciendo pública una actitud de discordia, trataba de explicar a su padre que no eran grupos rivales de investigadores, sino que uno complementaba al otro y el resto de los queseros tenían derecho a asociarse.

Terminada la llamada, don José abundó en el asunto del recelo por parte de los queseros. Para él, era ya un problema que sus vecinos no tomaran las riendas de la agrupación y compartía con nosotros el claro desconocimiento y la dificultad para comprender la exposición de los representantes de la Secretaría de Desarrollo Rural; él mismo reconocía que no le quedaba claro cuál de las propuestas de organización convendría al colectivo de productores.

Durante su exposición, el ingeniero Hugo Cueto, de la Secretaría de Desarrollo Rural, que coordinó los talleres de autogestión entre productores de Jalisco, se dedicó a describir cuáles eran y cómo funcionaban los tipos de organización de productores. La explicación se amplió con los requisitos y obligaciones de cada figura jurídica. A lo largo de dos horas, el ingeniero Cueto insistió en la asesoría posible de su parte, pues según lo expresó, su intención era "explorar las posibilidades de montar una organización regional de productores de queso Cotija con leche bronca"[69]. Cabe mencionar que en la reunión se presentaron

[68] Conversación por radio entre José Vargas y su papá, Fidel Vargas, escuchada en el Rancho la Tinaja. 03 Agosto 2001

[69] Hugo Cueto, representante de Seder. Cotija de la Paz, 2001

productores de Jilotlán de los Dolores, Valle de Juárez, Quitupan (Jalisco), Tocumbo, Los Reyes y Cotija (Michoacán).

El hecho es que, después de la reunión CIESAS-Secretaría de Desarrollo Rural-productores, el trámite de la constitución legal de la Asociación se aceleró, aunque no por iniciativa de los queseros. El trámite, iniciado a principios del 2001, tuvo como responsable a Rubén Álvarez, quien se encargó de agrupar a los productores que habían participado en reuniones con el CIATEJ y las instancias notariales que redactaron el documento hasta su firma. El trámite final se llevó a cabo en Los Reyes, lo que despertó la sospecha de los queseros de que su presidente municipal los había dejado en un cierto abandono, puesto que la ley agraria permitía al presidente municipal hacer las veces de notario público para agilizar el protocolo. José Maravilla, entonces alcalde de Cotija, prefirió que se buscara a un notario público, pero entre los queseros esto se interpretó como desinterés de su parte. Por ello, en cierto momento, se desanimaron y dejaron pasar el tiempo. Rubén Álvarez se vio en la necesidad de explicar que no se trataba de un desinterés del ayuntamiento; al contrario, se consideraba más adecuado para todos solicitar la presencia de un notario público. A fin de cuentas, se hizo lo posible para que en la segunda feria se tuviera lista el acta constitutiva de la organización.

Cuando con José Vargas, uno de los queseros más activos, se retomó la posibilidad de una asesoría legal para el colectivo de queseros, él mismo reconoció que era necesario un apoyo de esa naturaleza, puesto que para ninguno de sus colegas era comprensible el asunto de las figuras legales y los tipos de organización posibles. Esto nunca se aprobó ni se descartó; José se limitó a comentar el asunto con Rubén Álvarez, pero sin llegar a nada.

Para la constitución de la Asociación se optó por una Sociedad de Productores Rurales de Responsabilidad Ilimitada (SPR de RI), por consejo del mismo notario responsable de la legalización, con la anuencia de los productores representados por Vargas. Una SPR de RI está cobijada por la Ley Agraria, y debe

inscribirse en el Registro Agrario y ante un Notario Público. Se permite esta figura a partir de la asociación de dos personas que demuestren ser productores rurales, requieran un capital mínimo de 700.00 pesos y esté exenta del pago del impuesto sobre la renta. Para su funcionamiento, se exige un reglamento interno que tome en cuenta las particularidades de la producción y los datos generales de los productores. Una vez extendida el acta notarial de la Asociación, se solicitó a José Vargas que explicara porqué se había optado por dicha figura legal, y cómo la harían funcionar entre los queseros. La respuesta fue que habían seguido la recomendación del notario y de Rubén Álvarez y que, paulatinamente, la concretarían entre los queseros, aunque sin precisar el cómo.

No se estableció el reglamento interno, aun con la existencia de un comité de vigilancia, presidido por Chencho Chávez. No está claro el mecanismo de observación y sanción, dado que las características de la producción con calidad no están acordadas. Al parecer, este renglón cobró fuerza hasta que el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) incluyó como uno de los requisitos para la Marca Colectiva y para la Denominación de Origen, la existencia de un reglamento interno. A partir de ahí, quienes a la fecha promueven al ConJalMich, han presionado para que se redacte este reglamento.

La iniciativa, una vez más, no provino de los productores, quienes tardaron bastante en comprender qué figura legal les convenía. No sabían tampoco quiénes ni cómo debían constituirse como socios. Fue el MVZ Rubén Álvarez quien asistió en este proceso, además de entablar contacto con el licenciado José Edgar García Rocha, Notario Público núm. 56, de Los Reyes, Michoacán, quien logró elaborar un Acta Constitutiva que perfila la Asociación y a sus miembros, además de dar los lineamientos sobre las obligaciones del colectivo, que parten de las actividades básicas: industrialización, empaque, distribución y explotación del producto conocido como Queso Cotija.

Los objetivos de la Asociación son:

1. La producción y afinamiento[70] de quesos
2. Fomentar la continuidad de la actividad y la calidad del producto queso Cotija
3. Comercializar dicho producto

En ninguna parte el Acta define cómo debe ser un productor de queso Cotija ni tampoco qué requisitos han de cubrirse para integrarse a la Asociación; de igual manera, queda ausente la especificación de la zona de procedencia geográfica de los productores.

Finalmente, se creó la Asociación y se cumplió de este modo una de las metas que se había puesto el Ayuntamiento de Cotija, a través de Rubén Álvarez. Esto contribuye a marcar el interés del Ayuntamiento por la población de la sierra, dado que la Asociación de Productores es el primer paso para formalizar el proceso en búsqueda de la denominación de origen.

A partir de la segunda feria, la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, SPR de RI se ha convertido en la protagonista principal. Se trata de que los queseros se apropien del evento y los vecinos de Cotija de la Paz se acerquen a los rancheros y los reconozcan como los productores del queso que tanto disfrutan y aprecian. Sin embargo, la formalización de la Asociación de Productores no implica que entre ellos haya una fluida relación de producción, competencia y solidaridad. Es palpable su escasa experiencia para el trabajo en equipo. La coherencia interna del colectivo se encuentra todavía supeditada a las acciones individuales de conveniencia. Don Vidal García es un productor apreciado por sus colegas y vecinos; muchas de sus acciones en el proyecto del CIATEJ han sido imitadas por sus colegas. De entrada se aprecia una convicción por la nueva forma de trabajo en lo individual:

> (En las reuniones) hablamos y hablamos... pero nos estamos parados sin hacer nada. (Quisiera que) nos explicaran bien, que nos dijeran quién nos puede ayudar... tanta gente que no conoce uno y alguno nos puede ayudar. Nos falta organización. Y hacer la organización se podría porque ya hicimos

[70] Con este término se trata de englobar al proceso de mejoramiento del queso Cotija.

> una carta y la firmamos... para hacer el comité... (Hicimos el comité porque) la gente es así... nos dijeron que necesitábamos un comité y pues ¿dónde va Vicente?... donde va la gente ¿verdad?... Eso sirve, pero luego no entendemos...

Según don Vidal, los productores carecen de iniciativa y suelen aceptar las Propuestas de las instituciones como el CIATEJ o el ayuntamiento cotijense, incluso las de FONAES. No obstante, cuando a dichas instituciones se les señala la necesidad de que intervengan, eso no les agrada, al extremo de expresar que "no somos nanas de los productores"[71]. Estas circunstancias han entorpecido el avance y el fortalecimiento de la Asociación de Productores.

Disputas por el poder. Alianzas, tensiones y otras relaciones entre colegas

En los días que dura la feria, cuando los queseros no hacen más que permanecer en el portal, entre un puesto y otro conversan o simplemente observan. Aunque no lo expresen claramente, los queseros están a la espera de detectar la más mínima irregularidad para argumentar inconformidades o justificar el disgusto de algunos. Durante las tres primeras ferias, se han presentado diferentes eventos que reflejan conflictos generados en el curso del proceso que, como colectivo, están viviendo. Las escenas hacen pensar que durante la feria se resuelven conflictos gestados en la sierra. Surgen así los pleitos y las trampas que sabotean la expo-venta. Aunque no siempre son los productores asociados quienes faltan a las reglas de venta, en ningún caso hacen valer su autoridad como grupo para llamar al orden a los infractores. La determinación del precio de venta del queso y algunas prácticas amañadas que se observan entre los expositores son ejemplos que dejan ver las relaciones intergrupales, así como las posiciones de poder de los participantes. Con el fin de dar una idea más clara de este fenómeno, a continuación describo algunos conflictos.

[71] R. Álvarez en el auditorio de la casa de la cultura, al término de una conferencia y dirigiéndose a mí. 3 de noviembre de 2002.

1) En la segunda feria, José Vargas, en su calidad de presidente de la Asociación de Productores, recibió los comentarios de sus compañeros respecto a la posibilidad de fijar ellos mismos el precio de venta del queso, y no dejarlo al arbitrio del CIATEJ, como había sucedido en la primera feria. Vargas adoptó medidas preventivas. El día de inicio de la expo-venta pidió que cada quesero votase entre dos precios propuestos por él. Por mayoría, en la segunda feria se votó a favor de que el kilo de queso al menudeo fuera de 80 pesos. Algunos señalaron que era caro porque en las tiendas se estaba dando a 60 pesos; otros afirmaron que no les importaba porque si no lo vendían ahí, podían entregarlo a sus compradores habituales. Hubo uno que otro que comentó que lo importante no era fijar un precio, sino respetarlo... En 2001, algunos compañeros se habían dedicado a vender más barato "por debajo del agua... ";[72] lo mismo, según afirmaron, estaba volviendo a ocurrir en el 2002.

Para la tercera feria, el precio fue motivo de una seria discusión entre Melesio y Javier, hermanos de José, porque al primero se le ocurrió que el precio debía ser de 70 pesos al menudeo y 65 al mayoreo. La única razón que Melesio daba para sostener su propuesta fue que el resto de los comercios y distribuidores de Cotija, estaban vendiendo el queso barato y que los expositores debían reducir su precio para evitar que la gente prefiriera los otros. Argumentaba que, después de todo, en las ferias de FONAES ya se había vendido más que suficiente, y, si en la Feria Regional se vendía poco o mucho, era algo secundario.

Por su parte, Javier aducía que el precio debía subir y no bajar respecto a la segunda feria, de lo contrario el producto podría *chotearse* y se crearía incertidumbre sobre la calidad del queso. Para él, lo correcto era ser subir el precio por lo menos a 85 pesos, puesto que "se trataba de mejorar y no de ir para atrás".

[72] Familia Sandoval, rancho La Chiquiadora. Santa María del Oro, Jal.

El resto de los expositores no comentó gran cosa, simplemente asumió que el precio de 70 pesos era el general y a él se sujetaron. Javier se vio obligado a aceptarlo. En esta ocasión, José Vargas no quiso hacer ningún comentario, aún siendo el presidente de la Asociación faltó varios días a la feria; no tomó cartas en el asunto del precio; no mencionó nada del pleito de sus hermanos. Estaba molesto con el Ciatej por haber descubierto que los avíos de acero inoxidable que la institución promovió y vendió entre los queseros, eran significativamente más baratos y funcionales si se adquirían en Sahuayo o en San José de Gracia. Él y otros se mostraron muy disgustados con el Ciatej por ese motivo. Y su forma de expresarlo fue no interviniendo respecto al precio.

2) Al menos dos de los expositores sí estaban rompiendo las reglas de manera clara y consciente. El señor Sánchez comenzó en el grupo al que el Ciatej convocó al inicio del proyecto. De acuerdo al primer intento de delimitación de la región, su rancho quedó fuera del área de trabajo del CIATEJ, por lo tanto, dejó de ser invitado a las reuniones y talleres del proyecto. Aunque él ha estado al tanto de los avances de éste, no ha intentado volver a formar parte del mismo. Cuando se organizó la primera feria del queso acudió con los organizadores y, desde entonces, asiste a la exposición aunque no tiene intención de formar parte de la sociedad.

Mientras que en los puestos de los queseros sólo se encuentra queso añejo, se sabía que el señor Sánchez podía satisfacer a los clientes que llegaban pidiendo queso fresco, producto muy diferente del Cotija. Un consumidor informó que le habían vendido queso fresco, apenas del día anterior. A modo de explicación, don Rafael adujo que tiene en el patio de su casa una vaca pinta "la dejé para el diario... está difícil traerla desde el rancho y la de otros no me gusta."[73] Por ello, durante la feria ofrece el queso fresco que a diario elabora su mujer. Las acciones de esta índole no las reconoce como *trampas*; afirma que son simplemente ventas y ésa la venta- es la meta de la feria. Por otra parte, reta a que los otros hagan lo mismo.

[73] R. Sánchez, rancho Lorenzo. Noviembre 03, 2001

Don Rafael mantenía que una de sus motivaciones para estar en la feria era demostrar que su queso tenía la misma calidad que el de los demás, pese a no haber recibido asesoría de ninguna especie. Y, sin que lo afirme abiertamente, no le parece necesario asociarse y solicitar los apoyos teóricos y económicos que la sociedad de productores está recibiendo. Sánchez falleció pocas semanas antes de la tercera feria del queso y su viuda, María, tomó las riendas del rancho y de la producción de queso. Ella no se muestra renuente a asociarse, y, al parecer, sigue los lineamientos dictados por la mayoría.

Otro caso es el de los invitados que vienen de Jilotlán de los Dolores. Han sido varios los que han asistido a la feria, pero ninguno ha regresado, es decir, siempre son nuevas experiencias y expectativas las que se tiene con los queseros de esa zona. Si bien entre estos productores no ha habido dificultades en torno a la forma de venta al menudeo, las cantidades de queso con que llegan a Cotija y las reducidas ventas en los puestos los motivan a buscar a los comercializadores locales. Los queseros que por vez primera asistían a la tercera feria, se mostraron sorprendidos de no haber sido tomados en cuenta en el ajuste del precio. Igualmente aseguraron que ni la venta ni los gastos compensaban la asistencia a la feria. Entre los queseros asociados se cuenta que, en ciertos casos, se detectó que el queso no tenía la calidad de los demás y, por ello, hubo que venderlo más barato a un comercializador de Cotija. Alguien escuchó que el precio de venta fue de 50 pesos. Durante el segundo día de la feria (2002), por la mañana, el de Jilotlán no se presentó, y por la tarde el comercializador al que supuestamente vendió aquel, llevó a ese mismo puesto pan, velas aromáticas y queso Cotija.

El hecho es que mientras los productores vinculados al proyecto de *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija*, están buscando romper con los comercializadores, sus propios invitados fomentan la relación y fortalecen a los intermediarios.

3) Se presentaron también otras personas que, según sus palabras, estaban vendiendo el queso de sus parientes de Santa María del Oro y del mismo Cotija. En esos casos, los vendedores no eran productores, pero sostuvieron que sus familiares sí se dedicaban a las vacas y al queso, y que sus deberes en el rancho no les habían permitido acudir a la feria. Entre las conversaciones con los productores asociados reconocieron sus apellidos y los nombres de los ranchos, pero no hubo una confirmación plena para saber quiénes eran los queseros representados.

4) En la segunda feria hubo dos ausencias: los hermanos Pulido, del rancho La Tortuga, y Mario Sandoval. En ambos casos, se confirmó que aún formaban parte de la Asociación, si bien se reconoció que tanto los Pulido como Sandoval tenían dificultades con el resto de los asociados. En el caso de los primeros, sus vecinos de La Chiquiadora afirmaron que "los de arriba (Chencho y José de El Lourdes y La Tinaja) nos dejan al lado". Es decir, no avisan de las reuniones, no promueven apoyos y, lo que desbordó el disgusto de los Pulido, no les ayudaron a concluir su campaña contra la brucelosis y tuberculosis de las vacas. Se dice que los veterinarios no fueron informados de esos ranchos lejanos a El Lourdes y no los visitaron con oportunidad. Los rumores abundan acerca del abuso que la gente cercana al CIATEJ está cometiendo para dejar a un reducido grupo de familiares con los beneficios del proyecto. A los Pulido, del rancho La Tortuga, ya no se les esperaba..., sus vecinos de la Chiquiadora sabían que no llegarían. Si decidieron no asistir a la feria, es porque sus vecinos de La Chiquiadora "los están haciendo menos... no han mandado al veterinario para que haga un muestreo a sus vacas (para lograr el certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis)".

Las tensiones tácitas entre los queseros se volvieron explícitas a raíz de la ausencia de los Pulido de la feria. Don Gildo, de El Changungo, fue el único que habló de manera abierta sobre el tema. Contó, en calidad de chisme, algunas de las desavenencias que han tenido los productores de Santa María con los de El

Lourdes "Como son los más ricos, creen que todo lo merecen... y lo quieren gratis, además". La razón, según él, es que

> El mejor queso es el de nosotros, porque nomás en esa área se da la sabana blanca, como debe ser para el queso. El año pasado iban a dar un premio y le tocaba al mío ganar, a La Chiquiadora. Era una camioneta y ya no la dieron porque los de allá no quisieron... se sintieron... Maravilla (el alcalde) ya no dio nada de premio.

Esta apreciación fue confirmada durante la tercera feria por el cuñado de Chencho, Ignacio, que radica más cerca de Cotija de la Paz y lejos de El Lourdes. Su molestia se concretó cuando no fue avisado de la segunda feria. Por esa razón no asistió, y organizó un grupo diferente a los ya existentes. Lo mismo hicieron los Pulido, que se allegaron a los productores de Santa María del Oro, seguidos por los vecinos de La Chiquiadora y El Changungo.

El caso de Mario Sandoval es un tanto diferente, puesto que sus motivos para salirse del grupo de asociados tienen que ver con los costos de los implementos que se les exigió instalar en las queserías. No contaba con suficientes recursos para renovar sus avíos y dejó voluntariamente la Asociación.

A la tercera feria, don Vidal García, que había sido uno de los queseros más convencidos del proyecto y que más inversión hizo en la transformación de su unidad de producción, no asistió. Dejó el grupo de productores y expresó abiertamente su molestia con el CIATEJ. La razón tenía que ver con los costos de los avíos. En un viaje a Sahuayo para componer la presa que le vendió el ingeniero del CIATEJ, se dio cuenta que esos utensilios eran mucho más económicos y funcionales que los recién adquiridos. A semejanza de otros queseros se sintió engañado por quien se suponía iba a ayudarlo. A diferencia de algunos que finalmente, y por haber intercedido la maestra Chombo, siguieron en la Asociación y acudieron a la feria, don Vidal se quedó en el rancho y continuó vendiendo su

producción de queso a la señora Rosita, la acaparadora que le ha comprado siempre todo lo que produce.

5) Cada año se escuchan voces que dejan ver la preocupación por hacer crecer el número de queseros expositores durante la feria. Los miembros de la Asociación hablan de algunos queseros de Tocumbo -o de cualquier otro municipio- "que están por llegar", pero no ha llegado nadie más. El organizador y encargado de contactar a los productores no ha dado una respuesta satisfactoria sobre la ausencia de dichos queseros. Con ocasión de la tercera feria y la constitución del ConJalMich, que reorganizó a los productores de queso para una nueva etapa en el proceso de la obtención de la denominación de origen, los organizadores ofrecieron la excusa de que los ausentes están en otros grupos y, que cuando estén fortalecidos, acudirán a esta feria.

6) La contraparte está en los productores que puntualmente asisten a la feria a pesar de que las ventas todavía no son fuertes. Los días de ausencia del rancho, los gastos en que incurren para su traslado y estancia en Cotija, y otros costos se reconocen como parte de las dificultades. Javier Vargas, a mi pregunta acerca del retraso, me contestó que en realidad no pensaba ir, porque su familia todavía es chica y no tiene quien lo supla en el trabajo del rancho. Sin embargo, le parecía importante "no quedar mal con el grupo", así que por último se presentó "para apoyar la asistencia y, si algo se vende, mejor". El resto comentó que las ventas no habían sido tan buenas como las del año anterior (2001), pero no parecían desanimados, aduciendo que aunque unos vendieran más que otros, todos ganaban, porque en la feria "se lucían y podrían pensar en la del próximo año".

Melesio Vargas señalaba que pertenecer a la organización "es como el matrimonio. Antes de casarte no te decides a entrarle o no, tienes dudas... pero cuando le entras, le hechas ganas y tiene que salir... si haces todo lo que tienes que

hacer". Esta afirmación deja de manifiesto que sí existe un compromiso con la colectividad, con los queseros y el CIATEJ; se percibe además una cierta responsabilidad con los compromisos adquiridos como queseros, como colegas, y una clara expectativa de bonanzas venideras, de obtener los resultados prometidos.

En el caso de la Asociación de Productores de queso Cotija, la negociación es débil frente a los protagonismos antes mencionados y también frente al conflicto con el CIATEJ, a propósito de los avíos de acero inoxidable. En lugar de exigir a los investigadores una explicación por el sobreprecio, entran en conflicto entre ellos acusándose mutuamente de haber sido animados unos por otros. Hubo quienes se retiraron de la Asociación y prácticamente nadie exigió una explicación a los investigadores del CIATEJ. Sin embargo, la meta de las instancias involucradas era que los queseros consolidaran una Asociación de Productores. Ésta serviría para sumar las fuerzas de cada ranchero con el fin de negociar en condiciones similares con instituciones y organismos de apoyo, de ahí que se considerara clave que la sociedad productora diera continuidad al trabajo del CIATEJ.

> El chiste es que, formada la sociedad, aceptaran ustedes sacar adelante los puntos débiles, y éstos están estrictamente relacionados con la calidad de su proceso, de su producto, de sus instalaciones, que cada parte fuera checada y supervisada por ustedes mismos, por la Asociación, que se volvieran celosos de su proceso, en el sentido de que, ustedes mismos están respaldando la calidad de su producto. Que ustedes mismos se vayan midiendo. Porque nosotros no vamos a comercializar el queso, ni vamos a venderlo, ni vamos a tener ninguna ganancia. Como les digo, cumplimos con dar los resultados y nos podemos retirar. Ustedes van a seguir aquí con el producto protegido o sin él. Depende de ustedes, es (sólo) una propuesta que traemos nosotros. Deben ver que verdaderamente la comunidad de queseros continúe con su actividad, mejoren su nivel de vida, mejoren su volumen de producción, mejoren sus precios, mejoren sus utilidades. Yo creo que antes que ellos (los acaparadores) ustedes empiecen a ganar. No sé qué opinen ustedes (Patricia Chombo, El Lourdes, septiembre 2001).

Si bien la sociedad podía convertirse en un centro de poder al representar los intereses de los productores, dándoles una presencia comunitaria que los

identifique como gremio, ésta no se ha consolidado, porque para algunos lo correcto es mantener el vínculo con el CIATEJ y seguir dependiendo de la iniciativa externa para promover el cambio. Algo similar sucede en el caso de la carretera: la acción colectiva queda condicionada a la iniciativa individual. Según Alexander (1994: 345) la acción individual es el resultado de la interpretación y la formación de estrategias, ambos elementos surgen en lo colectivo. Es de esperar que, en la sierra de Cotija, las iniciativas colectivas no hayan tenido gran presencia, puesto que desde su distribución espacial, cada rancho resuelve sus propias necesidades de manera independiente. Por otra parte, el CIATEJ mismo generó cierta confusión a propósito de cómo se debía actuar.

> Lo que yo les estoy diciendo serían las *normas* (de producción), y esas normas se las daremos nosotros al final del proyecto. (Pero) no quiere decir que yo venga y las invente o las traiga de allá, de Guadalajara, (vienen de) lo que ustedes saben, porque todos ustedes saben que, si el queso no se hace con limpieza, no sale bien, pero también sabemos que lo podemos hacer todavía mejor (Patricia Chombo, El Lourdes, septiembre 2001).

Hubo un momento en que los productores habían emprendido los cambios sugeridos por el CIATEJ, convencidos de que era el mismo instituto el que había de presidir la organización de productores. Cuando se les preguntaba qué habían hecho por su organización, respondían que asistir a las juntas y hacer lo que el CIATEJ les indicaba.

> Tenemos necesidades (como) el agua y la luz. Nosotros no queremos que el CIATEJ nos resuelva estas necesidades... pero ellos saben más o menos por qué línea van a agarrarse, a quién van a hablar. Ellos están más expertos en hablarle a alguien que le pertenezca eso. Como cuando nos hablaron de los veterinarios y ellos mismos lo trajeron.

Este tipo de interpretaciones dificultaron la labor del CIATEJ y de las autoridades municipales para lograr una Asociación de Productores, independiente de ambas instancias, algo extraño a pesar de la tradición de autonomía de los rancheros. Aunque en su discurso aseguraran: "Nosotros cumplimos con dar los resultados y nos podemos retirar", en la práctica y, bajo una justificada asesoría, la organización surgió bajo la tutela de ambas autoridades. De esta manera, parece que la imagen forjada por el CIATEJ entre los queseros es la de un mediador entre las necesidades de los ranchos y las instancias que pueden favorecer la solución de sus problemas.

Parece evidente que tal situación es producto de una interpretación diferida: cada productor considera que, siendo los investigadores del CIATEJ un equipo de científicos, tienen la posibilidad de alcanzar soluciones más fácilmente que ellos. Según Haferkamp (1994), la explicación se desprende de la acción significativa.

Ahora bien, la autoridad que el CIATEJ propala par justificar su trabajo en la sierra descansa en su condición de investigadores.

> No, no queremos ni comercializar, ni vender su queso. Nosotros somos agentes externos a ustedes… somos investigadores de profesión y estamos encargados de desarrollar este proyecto, y dependerá de ustedes qué tan lejos avancemos, lo que ustedes pretendan, hasta dónde quieran llegar.

En la zona de estudio, la familia Vargas es una de las más numerosas; han solicitado en conjunto apoyos diversos y han pensado en construir su quesera. Contando a los hijos y a Fidel, el padre, son seis adultos, además de sus respectivas esposas. En la pasada feria del queso, su producto fue de los más favorecidos por los consumidores. Por ello, han comenzado a poner en entredicho el sentido de agruparse. Don Fidel, a propósito de la participación de don Chencho y su familia en cada evento promovido por el CIATEJ, comenta:

> Creo que Chencho es el presidente... ahí son las juntas y él nos avisa cuando hay reunión o cuando van a venir a revisar. Su hija fue la reina de los queseros... Nosotros estamos organizados ya, nomás que decepciona porque la gente una jala y otra no.

A juicio de Javier, uno de los hijos, la organización quesera puede lograr una negociación para llevar agua a los ranchos:

> Que se haga un presupuesto y un documento y que todo el que llegue de la organización esa del queso diga que esa agua es para purificar y hacer el queso y todo eso. Se hace un documento, y a ése sí lo va ayudar el gobierno.

Para don Chencho, la organización ya está formada:

> Yo quedé como encabezado del grupo pero nada más para avisar. Por ejemplo, yo le aviso a todo el grupo cuando nos vamos a reunir o cómo le vamos a hacer, nada más. Pero... yo creo que la cabeza del grupo es Paty (Chombo/CIATEJ) y Rubén (Álvarez/ayuntamiento)... Ellos nos van diciendo qué se va haciendo.

Una oportunidad excelente para involucrar y ceder responsabilidades a la Asociación de Productores de Queso fue la organización de la feria, aunque sólo en las dos últimas se les consideró como parte de las mesas de honor, con la presentación de algunos invitados y el desfile inaugural. Quizás si los productores fueran los organizadores, se evitarían las dificultades para agrupar un comité de último momento y sacar el evento, como sucedió en 2003 y 2004.

Por parte del ayuntamiento se percibía una cierta reticencia a la propuesta del CIATEJ en el inicio del proyecto.

> Sí, la primera vez que vino la señora esa a hacernos saber que si nos convenía, entonces el presidente (me) dijo: "dale ayuda a la mujer a ver qué resulta", y andamos sobre esto todavía[74].

Ahora bien, los intereses del gobierno local no son asumidos abiertamente, se maneja siempre la prioridad de los productores y se pretende ligar sus intereses

[74] José Vargas, La tinaja, Cotija. Abril 2000

con el bienestar de los queseros, aunque, cuando se trata de involucrar a otros ayuntamientos, sí manifiesta su intención de dirigir el desarrollo de esa propuesta:

> No desaprovechen la oportunidad (que) difícilmente se va a repetir, porque *orita* toda la estructura gubernamental los está apoyando, y se piensa que todas las comunidades, los demás municipios, participen de este programa. Se podría contratar un economista, que diga: "me parece que la mejor organización es de producción rural", o una sociedad ¿enorme?, Qué sé yo. Nomás que ellos (FONAES, Jalisco) traigan más compañeros... no importa que sean del municipio de Manuel M. Diéguez, o de Quitupan, o del Valle de Juárez, que quieran participar de este proyecto. Claro, aquí vamos a manejar que en el municipio de Cotija se inicie todo, porque es el municipio que le va a dar el apoyo (José Maravilla, Cotija, 2001).

> Entonces una sociedad les da la fuerza para hacer todo. Si van ustedes solos a tocar la puerta del gobierno del estado, no les van a hacer caso, si va una Asociación (sí) les van a hacer caso. Vamos a garantizar que ese queso es de calidad y los demás compañeros inviten a conformar esta unión, deben de tener el conocimiento que tienen el mismo procedimiento para la elaboración de este producto, para que puedan ingresar en su momento a esta Asociación que se planea. Entonces, nosotros como gobierno municipal ya les dimos todo el apoyo de asesoría, también se les (va) a dar económico De una forma u otra, dentro del presupuesto que tiene el municipio lo vamos a poner para ustedes, para que esto siga adelante. Yo no voy a escatimar en gastos para que esto siga adelante, porque esto es lo mejor que puede suceder a un municipio (ídem).

El hecho de que el Ayuntamiento de Cotija y CIATEJ muestren avances y resultados no necesariamente implica que éstos sean coincidentes con las aspiraciones de los productores. Para don Vidal, don Chencho y los Vargas, la acción conjunta en el proyecto 'Mejoramiento de la calidad'se entiende así:

> El dinero que está llegando es *pa`queseros*. (Pero) si me faltan a mí cuatro mil pesos, tengo que ponerlos yo de mi dinero... sino no me va a alcanzar. Pero si tengo un hijo que no está ordeñando, pero hace queso, entonces no entra y no sé qué se hace. No se asocia al programa. Ellos nos dicen que las puertas están abiertas, esto no fue de inscribirse y ya se acabó. Nomás que antes... pues se están saliendo, yo no sé, yo oigo muchos rumores y unos no quisieron muestrear (el ganado), ya no entra. Quien sabe qué vaya a pasar con la Asociación... yo aseguro mi participación en el programa y ya.

De hecho, los organizadores de la feria dispusieron que entre las mamparas y los puestos de queso, se alternaran chocolateros y dulceros. Esto, supuestamente contribuiría a aligerar los celos, envidias o chismes entre los asociados. Un aspecto que resulta interesante es el hecho de condicionar la calidad a lo colectivo, a lo grupal, al trabajo en equipo. Es común escuchar el término calidad entre todos los involucrados en el proyecto y, al mismo tiempo, oír comentarios sobre la organización de productores, pero en realidad nunca se había considerado que la Asociación, menos realzada y con un desarrollo irregular, pudiera condicionar la Feria, que ha tenido mucho más impulso y reconocimiento.

El valor social del conocimiento científico

Todo conocimiento parte de la realidad, pretende entenderla y doblegarla a favor de los intereses de los sujetos que lo promueven, así como de quienes lo generan. Pareciera redundante afirmar que el trabajo científico y sus saldos son productos sociales. En él, es decir, en la generación de conocimiento, es premisa fundamental el reconocer que se produce por y para un grupo social, para una comunidad. El vínculo se establece con los sistemas culturales (valores, creencias y costumbres), alrededor de los cuales se desarrolla el trabajo de investigación. De esta manera, la búsqueda de conocimiento es una necesidad social que los científicos deben resolver. Sin embargo, si el conocimiento es un producto social, entonces es un hecho que el entorno social incide en la producción científica. El caso del CIATEJ con los queseros de la sierra es un buen ejemplo. Cuando los investigadores se plantearon un problema y una posible solución, no imaginaron que su interacción con los productores les abriría caminos novedosos, aunque un tanto ajenos, para ellos como profesionales de la ciencia y la tecnología.

Así, los científicos intercalan su bagaje sociocultural individual con el cúmulo de conocimientos especializados que poseen. El trabajo y la producción científica están insertos en una estructura social dentro de la cual existen factores

no siempre en consonancia con el devenir interno de las comunidades científicas, es decir, dentro y fuera de los círculos especializados donde existen intereses que condicionan el desarrollo de la ciencia. El equipo del CIATEJ experimentó, al inicio de su proyecto, el descrédito y desinterés sobre el problema propuesto por parte de aquellos que, se suponía, debían apoyarlos. Al momento de explicar a una funcionaria michoacana el tema de su propuesta, ésta argumentó que, como michoacana y *calentana*, sabía que el queso bueno era de Tierra Caliente, no de la sierra; con este argumento cerró las posibilidades de cooperación con el CIATEJ.[75]
Sin embargo, lo que se debe destacar es la continua tensión entre las esferas social y científica, fruto de la interacción, tanto de lo social a lo científico (determinación social del contenido científico ¿qué y cómo conocer?) como a la inversa (cuando los presupuestos válidos al interior del ámbito científico lo son también afuera). Es decir, el conocimiento no sólo se relaciona con la realidad, sino también con los fines e intereses existentes en la sociedad que lo busca y genera. En opinión de Jonathan Potter (1998: 45), esta circunstancia despierta un interés específico, como lo que él llama "ciencia institución", que permite el trabajo científico. En la construcción de conocimiento, Potter se acerca a la búsqueda de poder, es decir, la forma en que el conocimiento se identifica como poder de acción y la manera en que los interesados -los investigadores- se ven envueltos en la condicionante de acercarse al otro. Kuhn (2000: 234) afirma que los contenidos innovadores de las ciencias no abordan el inventario de éstas de modo abrupto y radical; al contrario, las comunidades científicas con sus hombres y premisas consagradas impiden que así suceda: "Mientras existan representantes de tal escuela o posición, es difícil que los nuevos conocimientos y sus autores adquieran relevancia" (ídem).

Potter (ídem) señala que la observación no sólo es el punto de inicio del proceso de investigación, sino que también funciona para constatar la visión de la realidad y cómo ésta se construye socialmente, en tanto que debe ser compartida y comprendida por un grupo de sujetos. Es decir, el contexto a investigar junto con

[75] Chombo, comunicación personal. 12 octubre 2000

el objeto de la investigación son una construcción, fincada en los cimientos socioculturales de los científicos, y apuntalada con la visión y encuadre institucional a la que estén vinculados tanto los investigadores, como sus productos de investigación. De ahí que el *'queso Cotija auténtico'* sea una construcción de los investigadores y las autoridades cotijenses.

Cuando Bordieu (1976) afirma que "la verdad del producto reside en una especie particular de condiciones sociales", se refiere a esta competencia interior entre los científicos. El interés en ocupar uno de estos espacios es obvio: el cuerpo único con posibilidades de certificar o legitimar un nuevo conocimiento es precisamente el que está integrado a tal estructura. Es un juego de lucha contra el poder para enseguida hacerlo propio.

Las comunidades científicas, entonces, pueden ser percibidas como las únicas que producen y validan el conocimiento necesario para comprender la realidad circundante. Ante esto, se puede destacar la colaboración que los científicos frecuentemente reciben de las autoridades políticas o sociales con quienes pueden encontrar apoyos para desempeñar su labor de investigación. En casos como el de la Feria Regional del Queso Cotija, se han creado las condiciones para que el trabajo de los investigadores del CIATEJ se vea favorecido por la comunidad local, ya que en la FRQC se han conjuntado colegas investigadores de, por lo menos, dos instituciones en un mismo proyecto: la obtención de la D.O. para el queso Cotija (El Colegio de Michoacán y el CIATEJ), además de recibir contribuciones diversas de otras instancias (CIESAS). El de Cotija es un caso en el que la ciencia ha sido aplicada para obtener una distinción comercial y contribuir al desarrollo de esa región serrana.

Siguiendo a Latour (1995), sostengo que el proceso de generación del conocimiento es subjetivo y debe finalizar en una aportación objetiva. Igual que en el caso de las comunidades científicas, los conocimientos se forjan con elementos que remiten a los contextos sociales en los que el investigador se formó y, si bien en este caso no se presentan estructuras burocráticas con qué negociar, existen

estructuras aprendidas en sociedad que motivan al investigador a observar tal o cual fenómeno, a discriminar o reforzar preguntas de investigación, e incluso a presentar los resultados bajo ciertas características de orden y estilo. La cercanía de Patricia Chombo con Rubén Álvarez, su cuñado, quien era regidor de salud en la administración municipal 2000-2002, le brindó la posibilidad de tener eco en la comunidad local. La colocó asimismo en una particular circunstancia de aproximación tanto a las autoridades locales como a los propios productores, quienes la recibieron a petición del regidor Álvarez.

Retomando lo que señalo al principio de este capitulo, el conocimiento, cualquiera que éste sea, tiene un valor: ahora bien, de acuerdo a lo que encuadre como *conocimiento* y según quien lo presente, avale y formalice como tal, su valor puede variar.

Es de destacar que los contextos sociales de los investigadores sí tienen una relevancia en la producción del conocimiento. De una manera o de otra, los procesos de socialización que envuelven a los especialistas están presentes en la generación de saberes e ideas científicas. Estos contextos quedan ubicados en dos niveles: la comunidad científica a la que el sujeto-investigador pertenece y los personales, que son las redes familiares o de amistad. En el primer caso es importante señalar que al interior del grupo de especialistas se construyen reglas implícitas y explícitas que condicionan los avances que el conocimiento debe seguir. El valor que estas comunidades conceden a ciertos científicos como generadores de conocimientos clave es un ejemplo de tal dinámica; si bien todos los investigadores tienen la oportunidad de exponer sus logros, no significa que a todos y cada uno se les concedan las mismas distinciones. Como comunidad, la de los científicos tiene jerarquías respetadas a las que se puede acceder siempre y cuando se consiga una carrera impecable, esto es, una serie de grados y distinciones, como la adecuada relación con los colegas, únicos capaces de dar o negar la autoridad dentro del gremio.

De esta manera, se observa que las comunidades científicas ostentan un aparato burocrático mediante el cual capitalizan el saber que ellas mismas producen y avalan, para traducirla en poder. Un poder que se usa al interior para regular el crecimiento del capital que custodian. En el exterior también ejercen influencia, dejando fluir en la justa medida y calidad el conocimiento que consideran es asimilable o conveniente hacer público, cuando ellas mismas encuentran el tiempo y lugar adecuados.

Para reflexionar

Tanto en la 'dramatizaciòn' del rol de quesero-usuario, como en la forma en que se erige y mantiene la ARPQC, es posible observar que los productores recibieron las propuestas del CIATEJ, pero también que hicieron valer sus intereses sobre los de los investigadores. Si bien en el proyecto de mejoramiento de la calidad, se pretendía consolidar una red de información suficiente para instruir a los queseros-usuarios en habilidades de higiene y limpieza remitentes de la calidad, esa misma red se articuló para buscar un marco de representaciones en el que se daba alternativa a la condición marginal de los rancheros, la precariedad de sus ingresos y la difícil relación social que mantienen con los vecinos de Cotija de la Paz.

Coincido con Norman Long (*op.cit.),* para regresar a la perspectiva centrada en el actor, en que parece que, en el contexto de la Feria, se refleja el entramado de discusión, tensiones y conflictos de poder que en la sierra ha significado tanto la presencia de los investigadores del CIATEJ como su proyecto. En la interacción de los actores, las acciones que se emprendieron para lograr la organización de todo lo expuesto (FRQC, talleres de capacitación, asimilación de las propuestas e incluso la propia ARPQC), son convergentes con las estrategias con las que se argumentan la aceptación y el rechazo de las implementaciones tecnológicas o de agrupación en torno a una identidad renovada. La interpretación del rol *quesero-usuario*, *autoridad*

académica o de *gobierno*, es un elemento relevante en la disputa por el poder, ya que son estas prácticas discursivas las que se pretenden imponer como parte de la cultura y la sociedad cotijenses.

Capítulo 5

La Feria Regional del Queso Cotija

En este apartado ofrezco una descripción de los eventos organizados en el marco de la Feria Regional del Queso Cotija para analizar, sobre la base de los argumentos de los actores involucrados, el sentido e importancia de ésta. Se presenta la feria como un escenario nodal de los problemas de Cotija, así como de la identidad local, la tensión entre las clases, la historia y la tradición del queso Cotija y, por último, la competencia de los diversos actores por tener un lugar en el contexto del espacio feriado. El capítulo es resultado del trabajo de campo llevado a cabo en el curso de las tres primeras ferias celebradas entre 2000 y 2002.

Comienzo por desatacar que la FRQC pretende destacar la tradición de producción y consumo del queso Cotija. Sin embargo, uno de sus argumentos más firmes es la participación en el proyecto del Ciatej y, en su momento, en el ConJalMich. Con esto se considera que la producción artesanal ha sido mejorada y puesta en el punto justo para la incursión en un mercado más amplio que el conocido hasta ahora. En el discurso oficial de la Feria, lo anterior se justifica con la aplicación de los saberes especializados de los tecnólogos, con el saber emanado de los laboratorios y las pruebas a que ha sido sometido el queso a lo largo de la implementación tecnológica entre los productores serranos.

Es este factor, el conocimiento, el que ha reinventado la tradición del queso Cotija. Ya no es más el producto de las condiciones geográficas, es además el resultado de un cambio en las prácticas de producción y mercadeo, con la tecnología como la modernidad que se hace presente en la sierra, junto con la disposición de los queseros-usuarios a ser representantes de la misma dinámica de combinación de lo tradicional con lo moderno.

Tales aspectos son potenciales fuentes de despegue para el desarrollo socio-económico que puede llegar a la vida serrana. La búsqueda de una MC/DO es evidencia de entender a la nueva circunstancia como una vía segura, asequible, para lograr una mejora sustancial en la calidad de vida de los queseros.

En términos generales mi propuesta va en el sentido de estudiar el reforzamiento de los saberes comunitarios que los propios vecinos sustentan en su historia local para resguardar lo que ellos identifican como valioso por estar más próximo a su contexto de interacción inmediato, fincando también fuertes rasgos de identidad. Se trata de analizar el nuevo significado que el queso Cotija recibe de quienes lo han consumido desde pequeños, su uso como recurso cultural en tanto que da sentido de lugar, de pertenencia a los cotijenses.

Por otra parte, los significados dados a una costumbre alimentaria se definen a partir de relevancias en función de intereses o necesidades; lo "tradicional" suele ser lo más buscado cuando se le idealiza como agente de filiación cultural. Se retoma en estos casos, aquello que mejor represente lo que se es en esencia, lo que particulariza y diferencia el uno del resto de la masa homogénea.

La economía es uno de los flujos culturales que más atención merecen en estos momentos, cuando los mercados se expanden para proporcionar elementos culturales que compiten unos con otros. (Hannerz, 1992:47-52) La “aldea global”, que la informática y la comunicación han hecho posible, están provocando que se reactiven la nostalgia y la ensoñación. De esta manera y de acuerdo con Rodríguez (1999), los efectos de la globalización distan mucho de ser absoluta y radical, esto es, la cultura local reestructura la información global conforme a “flujos y porosidades” sociohistóricas. Las tradiciones suelen ser utilizadas para reforzar las identidades nacionales o regionales, de ahí que regularmente se recurra a su rescate para crear un espacio en el que sea posible dar a conocer lo que se es o a lo que se pertenece, es un tanto hacer de la diferencia un evento en el mosaico de la globalización.

En el caso del queso Cotija dos aspectos han reactivado su importancia como agente de filiación cultural. Si partimos de que los alimentos suelen evocar

patrones culturales en torno a los cuales los sujetos han configuran su mundo vital es clara la vinculación que la presencia de tal o cual insumo mantiene con un cuadro sociocultural familiar para muchos de quienes lo consumen. Sumarse a ello es prácticamente es vincularse a aquello a lo que se pertenece desde siempre. Lo tradicional es más que la reproducción de símbolos, se trata de legitimar las manifestaciones culturales de un grupo a partir de ganar reconocimiento en espacios públicos, esto en el entendido de que manifestar públicamente una tradición trae como consecuencia el reconocimiento de relaciones de poder entre grupos culturales. En el caso de los quesos artesanales se está haciendo presente entre un buen número de elementos que compiten para entrar en la selecta gama de "bienes culturales" que suelen ser consumidos por conocedores de la tradición, por paisanos de los productores o por consumidores que por eventual circunstancia prueban el producto.

A partir de Eric Hobsbawm (1996) podemos afirmar que junto con el discurso histórico debe existir una cierta costumbre tanto en la elaboración como en el consumo, esto es, que la repetición consuetudinaria de una acción entre los miembros de una comunidad pueda ser considerada como representativa de la misma

En suma nos encontramos con una *Neotradición* que parte del rescate del marco histórico y cultural de los quesos artesanales, resignificando de su uso, las prácticas de consumo innovadas como respuesta a la interacción cultural. Asumo al queso no industrial como el objeto material que actúa como indicador conteniendo un mensaje al que identificamos como "tradición". El uso de ese objeto implica el reconocimiento de dicha tradición, aun cuando el consumidor pueda o no sentirse parte de ella. Con Hobsbawm (1996) desentrañamos el contenido del mensaje: qué y cómo se articula eso que llamamos tradición y como puede ser un mecanismo de identidad para un producto, una comunidad y algunos consumidores.

Sin embargo, la demanda se mantiene, en conjugación con el sabor del queso se entretejen otros factores que la sostienen: primero, entre la gente mayor

del pueblo, la nostalgia por la vida boyante que alguna vez conoció Cotija simbolizada en las enormes piezas de queso que recorrían enormes distancias para hablar del sitio próspero del que provenía. Para otros más jóvenes y alejados del terruño, es nostalgia por el queso y lo que este detona, recuerdos de familia y comunidad, vida apacible, en fin. En ambos casos el queso remite a lo que es ser Cotija. El queso es el regalo ideal porque se dan a si mismos, se concede algo que nadie tiene ni tendrá, pero que puede compartir a través del queso.

Según Hobsbawm (1996), el sentido de perdurabilidad que tienen las tradiciones remite al sentimiento de pertenencia hacia algo sincrónico, perenne, casi trascendente; inventar una tradición implica significar un conjunto de prácticas normalmente controladas y tácitamente aceptadas. En Cotija, la tradición que está reconfigurándose es la de la producción y consumo del queso nombrado "buen queso" o "queso de antes", al cual se le atribuyen características particulares propias de la tradición productora de los queseros de la región, a la vez que de los consumidores "conocedores" de la calidad de los auténticos quesos.

En Cotija, tal vez gracias a una cultura de tendencia conservadora, predominan las festividades religiosas. A lo largo del año encontramos el ritual de los tiempos litúrgicos junto a las celebraciones marianas, como la Asunción, la Concepción y Santa María de Guadalupe. Cada una de éstas es motivo de peregrinaciones, misas y, a veces, pirotecnia. Con excepción del 12 de Octubre, el día de la raza, que solía ser –antes de la FRQC-, la única fiesta laica que congregaba a los cotijenses, quienes con ese motivo visten a sus niños de *huaresitas* e inditos. A partir del año 2000, cuentan con la Feria Regional del Queso Cotija, que se lleva a cabo en la primer semana de diciembre, como una celebración de índole no religiosa.

La feria constituye, como el resto de las celebraciones, un espacio de convivencia, un espacio liminal de integración e intercambio. Tiene particularidades, comenzando por su organización que no está en manos de la iglesia sino de los productores de queso y los vecinos coordinados por Rubén

Álvarez. A diferencia de las fiestas religiosas, la feria pretende consolidar una realidad local –la producción de queso- para trascender hacia el mundo globalizado a través de una Marca Colectiva o la Denominación de Origen para su hacer de siempre. Presenta al queso Cotija como referente patrimonial y, desde él, ha intentado simbolizar su identidad colectiva, es decir, el queso como representación de lo cotijense. En suma, la feria tiene dos metas bien definidas: impulsar el mercado local y regional de lo productos propios de Cotija, en especial el queso; y crear un espacio de celebración y goce de lo cotijense.

Al principio era el queso

La FRQC es un evento pensado por personal del CIATEJ y Rubén Álvarez, como una manera de retribuir a los productores su apoyo y participación en su proyecto de investigación. Al principio fue el queso y su calidad mejorada por medio del trabajo de Chombo y Flores, aspecto que se quería destacar. La feria se creó con la intención inicial de hacer gala del queso revestido de nuevas cualidades; sin embargo, la participación constante de otros actores –los vecinos de Cotija-, ha ido transformando paulatinamente la feria en un discurso dirigido a la comunidad regional sobre lo que debe considerarse como propio y distintivo de los cotijenses. En cierta manera se trata de una "etiqueta" que se ha ido construyendo año con año, para usarse los días de fiesta y gozar de una identidad comunitaria.

El queso continúa siendo el elemento simbólico de la feria, aunque ahora signifique también calidad -resultado del proyecto de investigación del CIATEJ - y el elemento distintivo de Cotija y su región. Los investigadores, en un determinado momento, decidieron que el producto de la investigación del CIATEJ a entregar a los productores y a la localidad de Cotija debía ser una feria, porque ésta sería un instrumento útil para un siguiente paso: la comercialización del queso en condiciones más favorables para los productores.

La Feria Regional comenzó celebrándose del 1 al 5 de noviembre en la cabecera municipal de Cotija, pero en la actualidad se efectúa en los últimos días de noviembre y los primeros de diciembre. El cambio se decidió a partir de su cuarta edición, porque la afluencia de visitantes en las primeras fechas no había sido satisfactoria, razón por la cual se acordó acercarla a los festejos de diciembre y a la llegada de los norteños (migrantes a Estados Unidos) para mejorar los resultados de años anteriores.

Desde la primera feria se había determinado que ésta debía reunir varios elementos para dar a conocer los avances del trabajo del CIATEJ entre quienes elaboraban queso, y a la vez abriera la posibilidad de que Cotija de la Paz contara con un evento local, de alcance regional, cuyo fin último estribara en festejar a Cotija y sus *tesoros*. En la administración de José Maravilla como presidente municipal (1999-2001) se crea la Feria Regional del Queso Cotija, hecho que finalmente lo lleva a apoyar abiertamente a los investigadores del CIATEJ. Si bien antes no se había opuesto, nunca se había preocupado por acudir a las reuniones entre queseros y científicos. Igualmente, fue la primera ocasión en la que ofreció apoyo económico para la promoción de un artículo propio de la región, ya que a cargo del municipio se pagaría a cada productor el costo de una pieza de queso para solventar los gastos de la degustación exigida por el CIATEJ. Durante una de las primeras reuniones efectuadas en El Lourdes, el interés por contar con un evento propio de la ciudad de Cotija de la Paz, fue el argumento principal que determinó el periodo en que debía celebrarse la feria. Como el periodo mínimo de maduración del queso es de tres meses a partir de la fecha de su elaboración, resulta que el mes de diciembre es el más indicado para su realización. Sin embargo, se consideró que las fiestas en honor de la Virgen de Guadalupe podrían opacar el esplendor de la producción del queso con calidad. Sin embargo, la poca asistencia a la feria motivó el cambio de fecha para hacerla coincidir precisamente con las fiestas religiosas que gozan de más asistencia. Incluso en el mes de

diciembre se cuenta con la llegada de los norteños, que son buenos consumidores de queso Cotija.

El presidente municipal de entonces, José Maravilla, después de escuchar algunas inquietudes y propuestas de los queseros, determinó que se realizara la primera semana de noviembre. Con ese consenso, se dio pie para la organización de la Primera Feria Regional del Queso Cotija.

La organización de la Feria

En un principio, la organización de la Feria recayó en el Ayuntamiento de Cotija a través del entonces regidor de salud Rubén Álvarez, quien se encargó de negociar junto con las autoridades estatales los apoyos necesarios para la difusión estatal de la feria. También se gestionó un subsidio económico por parte del gobierno para solventar los costos del evento, que se prorrogó a la segunda y tercera feria. Para las últimas ediciones del evento, el mismo Álvarez coordinó un comité de vecinos interesados en la feria y al ayuntamiento[76] representado por el contralor municipal, Tránsito Fernando Barajas, su primo. Junto al primero, siempre estuvieron los propios productores de queso, quienes lo han acompañado en la difusión pero no en la determinación de lo que ha de ser la feria ni en los destinos que puedan tener los aportes logrados.

A partir de 2002 –año de tercera edición de la feria-, se vivió el cambio de administración municipal. Las elecciones del 2001 dieron como resultado el cambio de una alcaldía perredista a una administración priísta. El enfrentamiento afirmó ver en la feria "no un asunto partidario sino de progreso para el municipio"[77] y, por tal razón, decidió darle continuidad instalando un comité de organización presidido por Rubén Álvarez y secundado por Tránsito Barajas.

[76] La tercera y cuarta feria se efectuaron durante la administración del Dr. Saúl Mendoza (2002-2004)
[77] Octubre 2002

Según este último, mantener a Álvarez en el comité de organización es un signo de confianza en la feria como proyecto para el municipio, antes que para una administración de gobierno o de un partido. El argumento se reforzó asegurando que la presencia de Rubén Álvarez garantizaba una buena organización, un provechoso aprendizaje para los recién involucrados en el evento, que no deberían desperdiciar la experiencia del antiguo regidor de salud. El nuevo alcalde, Saúl Mendoza, reconoció que el ConJalMich debería hacerse cargo del comité de organización de la feria, para que no fuera parte de su administración ni de ninguna otra. En los hechos, la administración de Mendoza no logró consolidar un comité de organización para la feria anual que trabajara con anticipación y regularidad para las dos ediciones que le correspondieron. Por esa razón, Álvarez continúa siendo el elemento principal, puesto que sigue procurando esfuerzos y recursos para la feria.

La Feria Regional del Queso Cotija se da en un contexto en el que se entrelazan cuatro elementos clave:

1. Condiciones críticas de vida y producción del queso en la sierra fronteriza de Jalisco y Michoacán, que sirvieron de argumento para la intervención del CIATEJ.
2. La feria como un espacio de impulso a la economía serrana, al exhibir un producto mejorado llamado "queso Cotija", para ofrecerlo en mercados selectos haciendo hincapié en su elaboración artesanal con materias primas libres de aditivos.
3. La revaloración del queso como símbolo del ser cotijense, lo que ha impulsado el consenso en favor de la Marca Colectiva o la Denominación de Origen. Esta revaloración del queso ha derivado en la percepción del queso como elemento unificador de la sociedad de Cotija.
4. La segmentación de los cotijenses por su origen. Los habitantes de Cotija suelen distinguirse entre sí por el *linaje* de sus familias, identificadas por el apellido o el lugar de residencia. Si se vive en la ciudad, la cabecera municipal, es porque se pertenece a las familias de abolengo de Cotija, o por lo menos se ha sido parte de

ellas en algún momento histórico. Los habitantes asentados en las orillas de Cotija de la Paz provienen de los ranchos serranos, de ahí que se les relegue porque sus historias -personales y familiares- están ligadas a la sierra y poco a la ciudad, y menos aún durante los años de bonanza del siglo XIX. Es común escuchar comentarios como los que describimos acto seguido.

Estampa 1: Angelina de la Parra, una de las herederas de las familias cotijenses de prestigio, manifestó: "las cosas en Cotija han cambiado mucho y para mal… ahora hasta las del servicio, las de los ranchos, se casan de blanco y en la iglesia".

Estampa 2: Doña Alicia, originaria de Tecalitlán y ahora vecina de El Lourdes, cuenta que el día de su boda llevó un vestido de *media reina*[78] y que la misa fue en la parroquia (en el centro de Cotija de la Paz). Destaca que eso "nadie de aquí (de la sierra) lo había hecho nunca". Además expresa que la sorpresa fue para los vecinos de la ciudad que no aprobaban el uso de la parroquia y el traje de novia urbano para los rancheros.

Estampa 3: En la plaza, una joven madre, enfrascada en una conversación doméstica, observa que las muchachas (que desfilaban alrededor de la plaza) vivían en las orillas de la ciudad. Dijo textualmente -"Pobrecitas, son de rancho". Al preguntarle por su procedencia, contestó en tono ofendido que ella era de Cotija y acababa de llegar del norte, lo que la distinguía de las primeras todavía más.

Todos los cotijenses participan de alguna manera en la feria del queso, lo cual, entre otras cosas, les ayuda a construir activamente su identidad local, y a renovar la condición de miembro de la comunidad. Para los queseros, en su condición de rancheros, ésta ha sido la primera oportunidad de protagonizar un evento relevante en la vida de Cotija.

Los escenarios descritos sintetizan el perfil de intereses con que los actores involucrados en el proyecto se proyectan entre sí. Desde luego, dichas circunstancias convergen en el queso Cotija y, con base en él, se está presentando la feria como alternativa de acción y cambio. Aunque no de manera explícita, como

[78] Así se le llama a los vestidos de gala, largos y con adornos sencillos.

parte de los alcances formales de ésta, se pretende que al menos durante el evento se suavicen las tensiones sociales entre los vecinos de la ciudad y los productores de los ranchos.

Lo más relevante de la feria es la expo-venta de queso, pero también se expenden dulces, pan, chocolate, y algunas manualidades, como bordados y artículos de talabartería. Para alcanzar lo propuesto, el regidor Rubén Álvarez contó con el apoyo del ayuntamiento que, para apoyar la degustación del queso, entregó a cada productor una cantidad en efectivo equivalente al costo de una pieza de queso. Para la tercera feria (2002) se invitó también a algunos particulares como patrocinadores que, para ese entonces, ya sumaban cinco. El mismo Álvarez consideró que, para involucrar a todos los vecinos de la ciudad, debían presentarse actividades diversas con el fin de abarcar el mayor número de intereses posible. Desde el principio, la feria permite la elección y coronación de una reina que les representa, las presentaciones de artistas locales, la organización de concursos a favor de la ecología y la protección del medio ambiente, además de las exposiciones de la obra de algunos pintores cotijenses junto con la edición de la obra poética del maestro Javier Farías.

La celebración del queso Cotija

Los eventos que describo a continuación son un esbozo de lo que ocurre en los días de celebración, con todos los acontecimientos que integran la feria, algunos más relevantes que otros, y cuyos discursos son diversos. En conjunto reflejan a la feria como un producto a promocionar, es decir, el discurso da a conocer el queso, pero también a la Feria misma, vinculándola a otra serie de acciones que expresan determinadas formas de consumo e incluso estilos de vida Quienes compran en la Feria del queso están engrosando las filas de los interesados en productos selectos, los cuales en sus insumos prefieren lo artesanal y lo natural. Es una estrategia para prevalecer y llamar la atención, de despertar apoyos y atraer turistas.

La inauguración

Hasta la fecha, en las tres ceremonias de inauguración se refuerza el sentimiento que los cotijenses han forjado en torno al queso como símbolo central de su identidad colectiva. Los eventos complementarios, como las conferencias o la exhibición de antigüedades, confirman dicha emoción, trayendo a colación la historia de producción, consumo y distribución del queso como un bien cultural, además de dar a conocer el proceso de su elaboración junto con sus implicaciones. Ahora bien, es durante la apertura de la Feria cuando abiertamente se hace hincapié en lo significativo que es el queso para Cotija.

En la inauguración de la Feria, el tema central ha girado en torno a la condición desventajosa en la que han vivido y trabajado los rancheros, desde tiempos inmemoriales, al mismo tiempo que en los diferentes discursos se vaticina la riqueza venidera para los cotijenses en general. La efervescencia de los presentes se siente en la nutrida concurrencia y en la atención prestada a los oradores, además de los nutridos aplausos que sin duda son signos de aprobación. Constantemente se hace referencia a la posibilidad de lograr la Marca Colectiva o la Denominación de Origen para el queso Cotija, cuestión sumamente relevante para el futuro de los productores. Los participantes se encuentran claramente diferenciados: los invitados de honor, los productores con sus familias y las autoridades civiles y religiosas tanto locales como estatales.

Las identidades de cada uno se confrontaban, los productores, unos de queso y otros de conocimiento, intercambiaban miradas y diálogos para *consumir* lo que cada uno generaba; los investigadores-observadores fueron observados, por queseros y vecinos, asumiendo cada quien una identidad desde la cual divisaban al otro con el que compartían el espacio, las imágenes y las aspiraciones.

La feria y su parafernalia llevan a calificar como ideal el proceso de cambio que los queseros están experimentando. La visión de éstos en uniforme, entrenados en el manejo de su producto, usando distintivos como grupo, presenta una imagen no sólo de solidaridad entre ellos sino también de pericia. La feria es

la coyuntura que acerca a los productores, los consumidores y las autoridades civiles y académicas "apara la concreción del sueño: el rescate del queso Cotija"[79].

En las tres primeras filas, detrás de la mesa de honor, se sentaron los organizadores de la feria junto a las autoridades estatales, municipales y los académicos acompañados de sus cónyuges. Un año tras otro se repite el esquema, sólo varían los que ocupan los asientos. Para la tercera feria hubo muchos más invitados especiales, casi todos los diputados y alcaldes de municipios vecinos que esperaban el arribo del Secretario General de Gobierno del estado de Michoacán, Leonel Godoy, quien acudió en representación del gobernador de la entidad. La Banda Estatal de Seguridad Pública amenizó la espera y realzó los momentos álgidos.

Los alcaldes habían sido invitados desde el primer año de la feria, pero se hicieron presentes hasta 2002, para la tercera feria, acompañados de los diputados federales por Cotija y Los Reyes, quienes junto con el presidente municipal de Cotija y el Secretario General de Gobierno del Estado, cortaron el listón inaugural de la tercera feria regional.

El año anterior, el Secretario de Fomento y Comercio del estado, representante del entonces gobernador Víctor Tinoco, había hecho la inauguración formal, la cual junto a las respectivas felicitaciones, llevó el compromiso de apoyar proyectos como el de Cotija para mayor beneficio de los michoacanos.

A la mesa de honor se invita también al párroco y algunos vecinos de Cotija, a los regidores, la esposa del alcalde y Esteban Barragán, de El Colegio de Michoacán. Estuvieron presentes también el ex presidente municipal José Maravilla, Angélica Medina, coordinadora del desfile inaugural, funcionarios de SAGARPA de Tocumbo y de SEDER Jalisco, junto con los presidentes del PAN y PRD locales, la directora del Colegio La Paz (de los Legionarios de Cristo), el presidente de la Asociación Ganadera local, y la asociación de alumnos y ex alumnos cotijenses de la Universidad Nicolaita. Se ha contado con invitados de otros municipios, como Tingüindín, Los Reyes, Jiquilpan, Quiroga, Villamar y Marcos Castellanos. En la tercera feria, Jilotlán de los Dolores estuvo más que

[79] R. Álvarez. 1 de noviembre, 2001

representado con varios de sus regidores y su presidente municipal, que llegó un día antes y permaneció hasta el segundo día de la feria.

Mención especial merecen los conferencistas que, durante los días de la feria, exponen temas relacionados con la cultura de la sierra y la producción de queso Cotija.

Los queseros, a pesar de que tienen reconocido un Consejo de Vigilancia dentro de la Asociación de Productores, y cuentan uno y otra con un presidente, no ocuparon un lugar prominente en la inauguración, y si bien los responsables de la organización los mencionan en los discursos, siempre lo hacen como de pasada. Para el acto inaugural no existe todavía un protocolo fijo: en una ocasión, comenzó con un discurso de la reina de la feria, y en otra con las palabras de bienvenida del presidente municipal, seguido de los representantes del gobierno estatal. En términos generales, se da prioridad a quienes ostentan un cargo administrativo, seguidos por los miembros de diferentes instancias académicas como CIATEJ o El Colegio de Michoacán, además de otros invitados como el IMPI, o instancias varias del gobierno michoacano.

José Maravilla, presidente municipal de Cotija (1999-2001), mantuvo un interés constante por agradecer a los presentes el apoyo a un evento tan relevante como la Feria, y por dejar en claro, desde luego, que su administración había sido la fundadora... En sus discursos menciona de manera muy especial a la maestra Chombo, afirmando el valor de su labor y el éxito conseguido, del que aseguraba una y otra vez: "te lo mereces, Paty, muchas gracias."[80]

El doctor Saúl Mendoza, presidente municipal en el siguiente periodo (2001-2004), que recibió el proyecto de la feria y decidió seguir apoyándolo, dio la bienvenida a los asistentes con un reconocimiento público a los apoyos que el gobierno estatal había prestado al Ayuntamiento de Cotija, con el fin de completar obras como un auditorio, el drenaje profundo, el libramiento y, por supuesto, la Feria Regional del Queso Cotija.

En su oportunidad, Leonel Godoy habló de las expectativas logradas por los involucrados en la feria porque ésa es una forma de que "Michoacán salga del atraso".

[80] Sr. José Maravilla, discurso inaugural de la Segunda FRQC., 1 de noviembre de 2001.

Señaló que la feria debía promover la obtención de la Denominación de Origen para el queso Cotija y, así, poder elevar los precios del producto.

Todos discursos inaugurales de la feria hacen referencia a la Denominación de Origen, aspecto de gran relevancia, pues anteriormente sólo aparecía en los discursos del Ayuntamiento y, ocasionalmente, entre los queseros. En el transcurso de 2001 y 2002, se decidió aplazar la obtención de la Denominación de Origen y, en su lugar, buscar primero una Marca Colectiva, pero sin dejar de insistir en lo primero.

Al menos en las dos primeras ocasiones, a la Denominación de Origen se le equiparaba a un sueño, pero un sueño posible. "Si los cotijenses tienen este sueño, posible podemos conseguirlo", repetían."[81] Álvarez mencionó, tanto en la primera como en la segunda feria, a los productores como los iniciadores del proyecto: "un grupo de productores tuvo un sueño... la Denominación de Origen del queso Cotija". Comentaba que la idea había surgido entre los profesionistas cotijenses para luego involucrar al CIATEJ, al ayuntamiento y, hasta el final, a los queseros.

Durante la segunda Feria, se contó con la presencia de Theodore Schultz, Delegado regional del IMPI, quien habló del interés de su institución por apoyar la obtención de una "marca colectiva con identificación regional", para la cual, dijo, no es suficiente el aspecto tecnológico, sino que es indispensable hacer una revisión en la legislación de indicaciones geográficas. Para esto, a su juicio, es imperativo el trabajo en equipo que garantice cierta calidad, con lo que dio pie a un reconocimiento público para el CIATEJ y su proyecto.

Ante esto, habría que preguntarse quiénes y cómo participaron en el acto inaugural para entender los hechos descritos. La presencia prominente de académicos y autoridades gubernamentales refleja que son estos quienes dan la pauta para estructurar lo que puede o no integrarse a la feria, los que elaboran clasificaciones hasta cierto punto autoritarias que neutralizan la heterogeneidad, puesto que los apoyos, la comunicación y otros elementos que conforman las relaciones, no se presentan en equilibrio al interior de la Asociación de Productores o con respecto al CIATEJ y al Ayuntamiento.

El hecho de que la reina de los queseros quede en segundo plano, aunado a la ausencia, hasta en el discurso, de los queseros, refleja el peso que tienen las autoridades citadas para

[81] El representante del director del Ciatej la tarde de inauguración de la feria.

hacer valer sus intereses. En los sucesivos discursos de inauguración no quedó muy claro de quién y para quién es la feria: ¿De los queseros? ¿De los asociados? ¿De todos? ¿Es para los cotijenses en conjunto, los de la sierra y los de abolengo? ¿Es un instrumento político o una auténtica oportunidad de restablecer la economía rural? Las respuestas a estas interrogantes se encuentran todavía en el aire, pero ya se comienza a esbozar conclusiones a través de la fundación del ConJalMich.

Por parte del Ayuntamiento la feria se ha tomado como una estrategia de desarrollo. Si bien José Maravilla afirmó que su administración fue la fundadora, correspondió a Saúl Mendoza, su sucesor, llevarla a formar parte de sus planes de apoyo al sector rural del municipio.

Sea como fuere, si Cotija de la Paz presenta un evento de esta naturaleza, lo debe a la atinada gestión municipal, porque el Ayuntamiento se apropió de lo que en estos momentos los cotijenses viven: una promisoria conjunción de intereses y expectativas. Para los queseros, quedarse al margen de este ejercicio carece de la menor importancia. Ellos aseguran que desde que llegan al pueblo a prepararse para la feria, ya tienen su ganancia, la gente se muestra abierta, solidaria. Como dicen don Fidel y su esposa María: “parece que nos respetan”

El discurso del ConJalMich

El ConJalMich se creó en el año 2001, y durante el 2002 trabajó tanto en su consolidación interna como en su proyecto de trabajo. Durante la tercera Feria, en 2002, se presentó al ConJalMich como la institución creada específicamente para lograr la Denominación de Origen para el queso Cotija. Rubén Álvarez subió al estrado como presidente del Consejo y leyó un largo discurso para explicar qué es y para qué se creo el organismo. Comenzó por reconocer la labor del CIATEJ y del Colegio de Michoacán como las instituciones promotoras del Consejo, agradeció a las autoridades municipales el apoyo recibido y destacó la participación de los productores de los seis municipios involucrados, pero en especial mencionó a José Vargas y a Crescencio Chávez.

Se explicó y justificó la existencia del Consejo, así como las actividades inherentes al mismo. El objetivo central es "coadyuvar en la potencialización del patrimonio cultural de la sierra, como enlace económico y legal para la obtención de la Marca Colectiva y la Denominación de Origen". Dicho objetivo está pensado para proteger a los productores, según palabras de Álvarez. En el discurso del ConJalMich, se subraya lo que *se quiere visible* y lo que *se quiere invisible* de la realidad de los productores de queso, y de lo que el mismo grupo colegiado identifica como "patrimonio cultural". Este punto sirve también para reflexionar desde quién y cómo se organizan los puestos de la feria, hasta cómo se elige a su reina.

La coronación de la reina

Como en todo evento feriado una parte importante es la elección y coronación de la Reina. La elegida debe estar presente durante todos los eventos en representación de los productores de queso. Desgraciadamente, la designación de la joven que será portadora de tal distinción no es resultado de ninguna mecánica clara. El método ha variado en las tres ocasiones, y, peor aun, la selección ha dejado inconformes a los productores de queso. En los dos primeros años, las reinas fueron impuestas por los productores más cercanos al CIATEJ y su proyecto, so pretexto de que no hubo más candidatas y sus hijas estaban dispuestas a representarlos en los eventos de la feria. Para el tercer año, Rubén Álvarez negoció con el presidente municipal de Jilotlán de los Dolores que se eligiera la reina entre las muchachas de ese municipio para animar la participación de los jilotlenses. Según contó más tarde *Lupita I*, no se convocó la participación abierta en ningún rancho de Jilotlán, simplemente su presidente municipal nombró a una joven.

El asunto de la Reina ha generado rencillas y removido intereses entre los queseros, por lo que ha derivado en una fuente de conflicto potencial que los organizadores deben tomar en cuenta. Aparentemente se considera un asunto relevante que pone en competencia no sólo la belleza de las muchachas, sino también los recursos con que sus familias acceden a las ventajas propiciadas por la feria, que cada año comienza con un desfile encabezado por la reina en turno.

En la primera edición, la familia cercana a *Zoila I* integró la comitiva hasta la plaza central de la ciudad. En el segundo año, *Isabel I* se coronó por designio de su abuelo, el patriarca de los Vargas, lo que no causó mayor disgusto dado que ella fue la princesa en la primera feria. Además, los Vargas son mayoría entre el grupo de queseros y, según dicen, no hubo otra candidata. En el caso de Isabel Vargas, la ceremonia comenzó en casa de su familia, de donde como *Isabel I* salió en desfile para dar inicio al acto inaugural de la feria. En esa ocasión, el Ayuntamiento había prometido que se enviaría una banda y dos caballos para que acompañaran el carro alegórico de la reina, pero éstos nunca llegaron. De hecho, no llegó ni el aviso de que ya se les esperaba para comenzar. Por tal razón, al ver que la hora se acercaba, varios hombres salieron a buscar al organizador de la feria, Rubén Álvarez, quien les pidió que aguardaran aún más porque faltaban dos invitados de José Maravilla. No se dio otra explicación.

Más tarde, la reina y su familia decidieron salir, sin más trámite. Acompañaban a la reina cerca de 50 personas, prácticamente todas de apellido Vargas. Una cuadra antes de los portales era patente que ya el estrado estaba ocupado y la plaza lucía llena. Se recibió con una sonora ovación a Isabel I, mientras que la maestra de ceremonias hacía una melosa descripción de la belleza cotijense y las bondades que ésta recibía del clima serrano, poniendo como muestra... a Isabel I. Acto seguido, se pidió a la reina que diera una vuelta alrededor de la plaza, mientras comenzaban las presentaciones de los invitados de honor.

Lupita I, reina de la tercera feria, contó con un carro alegórico más grande que las anteriores, porque estuvo subvencionado por el Ayuntamiento de Jilotlán de los Dolores. Fue adornado por Martín, uno de los pintores reconocidos de Cotija. A la cabeza de la comitiva avanzaron dos rancheros, Chencho Chávez y Chelo Vargas, conduciendo un par de burros cargados de queso, a la usanza de los antiguos arrieros cotijenses. Les seguía la reina en un carro jalado por un tractor, los músicos y tres autos en los que se instalaron las princesas y las reinas de las fiestas patrias de Cotija y Los Reyes. El recorrido fue amplio, puesto que en esta ocasión se trató de cubrir las calles principales de Cotija de la Paz, la gente salió de sus casas con cierta curiosidad para observar a los que desfilaban, pero era poco el entusiasmo que demostraban. La presencia de los arrieros llamó mucho la atención, escuchando decir a más de uno que esa era la forma en que antes llegaba el queso a Cotija. Esa vez un nutrido comité de organización estuvo ultimando detalles, alistando a las reinas

y princesas para su lucimiento, pero fue la única actividad desarrollada durante la feria. Lupita I, reina de la tercera feria, tuvo mucha presencia. Durante la inauguración se le recibió con toda pompa junto con sus acompañantes, y tuvo oportunidad de dirigirse en dos ocasiones a la concurrencia, algo que antes no había sucedido. En el caso de las dos reinas anteriores, apenas emitieron un mensaje mínimo y se les coronó sin demasiada ceremonia. Isabel I debió esperar mucho tiempo su coronación, porque los organizadores le prestaron más importancia a las presentaciones de los conferencistas, a las autoridades y a otros invitados que al evento inaugural de su nombramiento. Los tres primeros años, el encargo de coronar a la reina de la Feria recayó en la maestra Patricia Chombo, siempre entusiasta. En los dos últimos eventos, tal distinción la compartió con Esteban Barragán.

La expo-venta de los productos

Al terminar la inauguración, se da paso a la degustación y venta de queso en los puestos de los productores asociados. La venta es escasa. Pareciera que año con año, lejos de aumentar la asistencia, disminuyera. Sin embargo, la baja asistencia no llega al grado de hacer incosteable la participación de los productores. Si bien los visitantes a la feria son pocos, de ninguna manera esto impide que se pierda el sentido de construcción de la identidad cotijense. Los fuereños no son necesarios, puesto que la revisión y la propuesta de la identidad es para los mismos cotijenses antes que para otros.

El primer día está destinado a la atención de los invitados de honor, de las autoridades políticas, que son las que primero abandonan la feria, y las académicas que tienen un peso importante para avalar la calidad del queso. En el caso de Saúl Mendoza, y a diferencia de José Maravilla, su antecesor, éste no recorrió los puestos ni visitó a los productores en ninguna ocasión.

El desplazamiento de las autoridades por el espacio ferial permite a los expositores hacer gala no sólo de lo que producen, sino también de su cercanía con visitantes “tan distinguidos”. El trato con los políticos o los académicos les resulta importante *vis-à-vis* los visitantes ajenos al proyecto, como dicen algunos productores: “que la gente vea cómo nos tratan”. Con esa misma idea en mente, se muestran las fotografías que tienen de la feria de

FONAES 2001, en las que aparecen con el entonces Secretario de Economía, Luis Ernesto Derbez.

Las conferencias

La intención de los organizadores era dar continuidad a la capacitación de los queseros, durante la celebración de la Feria, por lo que se invitó a un importante grupo de médicos veterinarios. Éstos acuden cada año a impartir conferencias sobre el manejo del ganado, las condiciones de los espacios para la ordeña y las formas de detectar y tratar algunas enfermedades del ganado.

Este grupo de veterinarios proviene de la UNAM; se trata de prestigiados especialistas en su área, amigos de Rubén Álvarez. El interés de este equipo ha llevado a la gestación de un nuevo proyecto de investigación, que inició formalmente en febrero del 2003.

Los veterinarios son atendidos con esmero por algunos productores de queso, quizá por reconocerlos como un grupo cercano a Álvarez, o bien porque saben que su asesoría les resulta útil. En cualquier caso, el hecho es que forman parte de uno de los eventos más destacados de la Feria. Durante sus conferencias, los productores son el público mayoritario. Su visita se considera realmente fructífera. Por añadidura, al haber recorrido algunos de los ranchos, plantean problemas reales y cercanos a los asistentes; éstos aseguran que pondrán en práctica las acciones propuestas.

El hecho de que los especialistas en salud animal sean vistos como fuentes de conocimiento les confiere un papel clave en el rejuego de poderes de la Feria. En principio, porque las asesorías redundan en una mejor producción y calidad del queso, y además, porque se mantiene la relación cercana con las personas que facilitan el acceso a los recursos y el prestigio para el queso y sus productores.

Eventos culturales

Para el disfrute de vecinos y visitantes, la Feria incluye un buen número de presentaciones artísticas y exposiciones de artistas locales. Estas últimas

actividades se pensaron para involucrarles por dos razones: primera, hacerlos sentir parte activa de la Feria; y, segunda, restarle la connotación negativa que se confiere a los asuntos que involucran a los rancheros con la ciudad de Cotija de la Paz. La historia local sirve de telón de fondo a estos eventos. Desde el espacio físico en el que se instala, que son los portales del centro, hasta los arreglos que se han hecho a la ciudad como el nuevo boulevard y las mejoras en la calle de ingreso, donde además se instaló un busto de Monseñor Guizar y Valencia, la Feria ha motivado a los cotijenses a recuperar y revisar su historia local, buscando sustentar la autenticidad de sus tradiciones y las particularidades culturales que los distinguen de otras regiones. Cada año se invita a grupos de baile folklórico y musicales de las localidades vecinas de Cotija. De entre estos eventos destaca el homenaje a Felipe Arriaga y la presentación del Mariachi "La Providencia", por representar dos vertientes de interés respecto a la Feria y sus participantes. Felipe Arriaga es un cantante originario de Cotija, razón por la cual, durante la segunda edición de la Feria, se dedicó la noche del sábado 3 de noviembre a su presentación. Ésta fue promocionada con gran anticipación. La intención de este homenaje era incluir al personaje como parte del inventario de *lo cotijense* y sumarlo a los valores que se podían presumir. El público, integrado por gente de la ciudad y de la sierra, disfrutó y se involucró en el evento con entusiasmo y sin distingos.

Para el tercer año se invitó al Mariachi "La Providencia", un grupo de músicos que tomó el nombre de su rancho para lucirse como un mariachi tradicional de la sierra. Aunque ninguno de sus miembros se dedica a la elaboración de queso, son bien conocidos por los productores. Su actuación surgió del interés por dar a conocer algo de la cultura que rodea a la producción de queso. Muchos esperaban al grupo, pero la lluvia no permitió que la presentación se efectuara en la plaza principal, sino en la Casa de la Cultura, lo que redundó en una menor audiencia.

Como organizador de la feria, Rubén Álvarez tiene la convicción de que conservar el medio ambiente forma parte de la producción de queso Cotija, por ello incluyó una serie

de concursos -dirigidos a los alumnos de primaria, secundaria y preparatoria del municipio-, para elaborar carteles a favor de la reutilización y el reciclaje de desechos.

El Ayuntamiento no envió la invitación oportunamente los dos primeros a los alumnos de escuelas primarias serranas. Pero, para la tercera edición, logró cumplir a tiempo con la difusión, enmendando la exclusión previa.

Además de lo anterior se instalan exposiciones de pintura, manualidades y fotografía; se abre la casa de monseñor Guizar y Valencia; y se ha dado un apoyo fuerte a la actividad literaria. Cada una de estas actividades corresponde a los cotijenses que se reconocen como auténticos, es decir, que pertenecen a familias que han vivido en Cotija por varias generaciones. La manifestación literaria no fue iniciativa de los organizadores sino de los propios creadores, lo cual indica que la FRQC ha venido a ofrecer la oportunidad de dar a conocer la obra de estos artistas que encuentran en ella un marco apropiado de expresión.

En 1999, uno de los pintores locales y el escritor de más prestigio del municipio aseguraban que la vida cultural de Cotija de la Paz estaba muerta, y no había oportunidad de revivirla por dos razones: el Ayuntamiento no se interesaba en ese tipo de cosas y los rancheros no permitían el fomento de las manifestaciones culturales. Irónicamente, rancheros y Ayuntamiento abrieron una ventana de oportunidad para los artistas.

Por otra parte, todo aquel que tenga algo valioso lo está dando a conocer, de ahí que, en una edición, se mostrara una pequeña exposición de antigüedades, provenientes de las casas de vecinos locales. La casa de monseñor Guizar y Valencia es un caso especial: una casa particular, cerrada al público, salvo en contadas ocasiones, y los propietarios no son dados a permitir el acceso a extraños. Ahora que sí se abre al público, se explica que la razón es “sólo para que la gente conozca lo más importante de Cotija de la Paz”. El Colegio de la Paz, ligado a la orden de los Legionarios de Cristo, también participó por vez primera como foro para la presentación de un par de trovadores. Otro detalle significativo es el nombre del equipo ciclista que compitió en la ruta programada para la tercera feria, el cual no dudó en ostentarse como *Jalmich.*

En suma, cabe destacar que la Feria ha logrado involucrar incluso a los sectores más renuentes de la ciudad. Esto, sin embargo, no implica que se revalore la presencia de los rancheros en la historia y la localidad, es decir, los rancheros

-que son los protagonistas principales de la feria- mantienen una presencia débil, similar a la que los cotijenses les han conferido desde tiempos inveterados.

El concurso gastronómico

Este evento es clave porque brinda la oportunidad de demostrar que el queso Cotija puede estar presente en cualquier mesa en múltiples formas. La afamada cocinera de Cotija, Teresa Sahagún, es una de las jueces junto a *chefs* profesionales en la elección de platillos que las mujeres cotijenses preparan para competir por el mejor sabor y presentación, teniendo el queso como protagonista. En la tercera edición de la Feria se presentó el *Recetario de Cocina de la Primera Feria Regional del Queso Cotija,* en el que quedaron compendiadas las recetas de los platillos que concursaron en la primera feria. El libro está editado por el Gobierno del Estado, a través del Instituto Michoacano de Cultura, y el Ayuntamiento de Cotija. Cuenta con un breve texto del escritor cotijense José Rubén Romero, recuperado de una publicación de 1909, que alude a las bondades del entorno natural donde se asentó Cotija de la Paz, además de una presentación de Rubén Álvarez, en la cual se refiere a las cualidades del medio ambiente y al ganado que hacen posibles el sabor, olor y color singulares del queso Cotija.

La Feria como ritual

Cuando Turner (1988:22) señala que las celebraciones rituales son fases de procesos sociales más amplios, se refiere a que éstos forman parte importante del funcionamiento y la reproducción de una estructura social determinada. El análisis de la estructura de un poblado y de los procesos de conflicto y su resolución, inherente a la estructura de la comunidad, encuentra un eje ideal en el estudio de los rituales, lo que el mismo Turner llamará dramas sociales.

En Cotija, antes de la creación de la Feria, los habitantes se hallaban en una suerte de callejón sin salida respecto de su identidad, pues habían idealizado los últimos años del siglo XIX y no habían pasado de ahí. La historia del porfiriato predominaba sobre la contemporánea, y eso marcaba de forma indeleble la relación entre los habitantes de Cotija. A mi juicio, a crisis que se pretende resolver con la exaltación del queso en la Feria, es la posibilidad de lucimiento, como ocurría en el siglo XIX, de la ciudad y sus habitantes identificados y unidos por el queso, símbolo del *ser cotijense*.

Volviendo a Turner, éste sostiene que un ritual está relacionado con seres o fuerzas místicas (1980:21). Por tanto, y sin negar esta aseveración, se debe entender que el queso equivale a la calidad con que está elaborado. Una vez lograda dicha calidad, es posible aspirar a mejores condiciones de oferta, y, en consecuencia, a un ingreso mayor. La calidad, por supuesto, es resultado de la pericia y cuidado de los trabajadores, herederos y conocedores de la tradición, característica de la sierra. Al conferir al queso el potencial de transformar la localidad, se le está instalando en el umbral de lo conocido y lo desconocido. Es decir, se sabe de la calidad del queso, pero se desconoce (aunque se intuya) qué implicará esto en los mercados nacional o internacional. El queso en el contexto de la Feria -por remitir a augurios antes que a hechos- es un símbolo que puede significar bienestar económico, brillo social, ventajas políticas o simplemente reconocimiento.

Si examinamos este símbolo en más detalle, nos daremos cuenta que, a pesar de esta multiplicidad de sentidos, los cotijenses ven en el queso un elemento que aporta unidad entre quienes lo conocen, pero con mayor fruición entre quienes lo tienen integrado a su realidad social e histórica. Pueden descomponer este símbolo en muchos sentidos y atributos, pero en la *práctica ritual* de su Feria es considerado como una sola cosa, una entidad única: la posibilidad de retornar a la bonanza y el reconocimiento a Cotija.

> Sienten que [los signos] poseen eficacia ritual, que están cargados con fuerzas que brotan de fuentes desconocidas, y que son capaces de actuar sobre las personas (…) induciéndoles a que se orienten en la

> dirección deseada o simplemente haciéndoles mejores (Turner, 1980: 60).

Al analizar este caso, nos encontramos ante una *comunitas* en la cual los cotijenses se apartan de sus vidas cotidianas y se exponen a símbolos poderosos que evocan la fuerte vinculación con la comunidad conformada por productores y consumidores de queso. La celebración del queso es un momento liminal, en el que la conducta y el simbolismo se ven momentáneamente emancipados de las normas y valores que rigen la vida pública del pueblo, formando una anti-estructura en la cual los individuos se despojan de su posición social y se vuelven iguales.

Si dejamos al margen los aspectos armoniosos y solidarios de los grupos participantes en la Feria, se aprecia cómo una buena parte de la conducta observada en los portales tiene que ver con los conflictos y las divisiones entre los actores. Por ejemplo, la ubicación de los queseros: cuánto más estrecha sea la cercanía con los investigadores, más cerca estará su expendio del puesto del CIATEJ. Las discusiones entre los queseros para establecer los precios no son agradables, incluso hay pleitos, trampas y sabotajes. Hay lugares que ya se encuentran determinados de antemano, como los de los queseros de diferentes municipios que no se mezclan entre sí y, de hecho, apenas se hablan. Junto a los que ofrecen productos diferentes al queso, sólo se establecen relaciones con quienes identifican como iguales en su categoría socioeconómica. Por esta razón, dejaron a la fotógrafa sola, sin ofrecerle probar el queso, o sin cuidarle el puesto para que pudiera ausentarse un momento sin perder alguna venta.

Otro ejemplo de los diferendos sucedió en la plaza. Ahí se observó que, durante las presentaciones artísticas, no todos son iguales. Las familias más cercanas a los organizadores – los Chávez, los Vargas – suelen colocarse al frente, mientras que los queseros y sus familias tienen que ver el espectáculo desde los portales, si bien aducen que no pueden desatender su puesto. Los investigadores casi no asisten; en caso de hacerlo, ocupan la primera fila, espacio cedido por los propios organizadores. Las bancas y las jardineras son para los vecinos de Cotija

cuyo origen es ranchero, y las pocas sillas se reparten entre las familias más distinguidas. Algunas de las personalidades de Cotija, como la señora Teresa Sahagún o las hermanas De la Parra, prácticamente no participan en la Feria, a pesar de que ésta ha representado un cambio importante en la realidad cotijense. En suma, en la feria se reproducen los conflictos y se refleja la estratificación de la sociedad cotijense.

Al mismo tiempo, el queso Cotija, motivo y centro de la Feria, no limita su poder de significado en la celebración, sino que la trasciende y extiende a las actividades que los productores llevan a cabo en su vida cotidiana. Aunque no todos los queseros participan en la feria, es un hecho que quienes asisten a la exposición, representan las aspiraciones comunes de los habitantes de la sierra. Desde otra perspectiva, pero con similares aspiraciones de cambio, los cotijenses, primordiales consumidores del queso, se encuentran en la arena de discusión: qué hacer y cómo construir en el futuro el queso, la sociedad y la riqueza de Cotija.

Repensar la identidad cotijense desde la Feria Regional del Queso Cotija

En los diferentes eventos de la feria -la inauguración, las conferencias, la degustación, la música y bailes-, el pueblo participa de manera activa. Durante las degustaciones, los cotijenses hacen gala de su entrenado paladar para detectar cuál es el mejor queso, de qué tipo, si está o no en su punto de sal, textura y color. Es importante recordar que los compradores mayoristas provienen de otros lugares, pero, aun sin comprar, los vecinos de Cotija presumen ante propios y extraños de ser consumidores conocedores.

Se reconocen como tales a partir de la propuesta de Luis Villoro (2000:198), quien asegura que la condición de *conocedor* se logra, a partir de tener o haber tenido una experiencia personal y directa, de haber estado en contacto o estar *familiarizado* con lo conocido. Es evidente que los cotijenses han estado en contacto permanente con el queso, de ahí que sean ellos, cuando se encuentran lejos de

Cotija, los que lo procuren, rechazando el que no posee los atributos que debe tener *su* queso.

Ese conocimiento, como señala Villoro (*op.cit.*:219), lleva implícita una disposición a la pertenencia. Un conocimiento se adquiere una vez y queda latente, para hacerse presente cuando las circunstancias lo ameriten. Es una forma de equipararse con el equipo de científicos, los que poseen la información necesaria para mejorar las condiciones de producción de los queseros, nada saben de la tradición de elaboración y el secreto de las particularidades del queso Cotija. El conocimiento habilita a los cotijenses a creer en el proyecto del CIATEJ. No puede haber discordancia ante las aspiraciones de un mercado mejor, internacional, costeable; constituye, además, un campo fértil para la imaginación de lo magníficos que serán los espacios en los que se elabora un producto tan singular. La posibilidad de la Denominación de Origen es un sueño acariciado en los discursos; su logro significaría simplemente la confirmación de la certeza que sostiene sus convicciones.

Si se cree en el queso Cotija, es fácil participar en la feria, en especial cuando se invita a los cotijenses a congregarse en torno a algo tan propio. En ciertas fiestas locales, el 12 de octubre y el 12 de diciembre, Cotija y los cotijenses son escenario y actores de representaciones en actos compartidos con el resto de los mexicanos, nada privativo de ellos. En el caso de la Feria del queso, sí se da lugar al patrimonio característico y singular de Cotija, algo que es realmente propio, que sólo los cotijenses pueden detentar y compartir. Gracias al entusiasmo de los vecinos es posible considerar a esta feria como el evento más importante de la localidad. A diferencia de lo que sucede en otras fiestas comunitarias, ésta no excluye a ningún cotéjense, aunque sí excluye a todo el que no lo sea. En este proceso de apropiación, la feria del queso brinda la oportunidad de ufanarse de ser cotijense.

Por último, conviene resaltar que los programas varían poco. En la tercera feria, por ejemplo, se agregaron algunas competencias deportivas pero los objetivos originales siguieron vigentes. Se ha conseguido que la feria resulte significativa para todos los cotijenses: si bien las intenciones de anular fronteras de clase o la afirmación de pertenencia

a la localidad no se han superado, se ha creado el espíritu de hacer de la sierra y de lo que ahí se produce una meta compartida de desarrollo.

La tradición del queso Cotija

El proyecto de investigación del CIATEJ trataba de mejorar la calidad potencial del queso Cotija. Esta mejora servía de sustento ideológico a un colectivo integrado por productores, investigadores y autoridades gubernamentales, que aspiraban a tener un nicho en el mercado global para su producto. A este respecto, coincido con Hobsbawm (1996) en que esa búsqueda representa una reinvención de la tradición. En el contexto económico especifico de la región, todo invita a pensar en esa posibilidad como algo viable. Evidentemente, la tradición en cuestión debe reconfigurarse para ser coherente con el mercado al que aspira acceder y las necesidades que pretende subsanar.

La apariencia y el color del queso adquieren una importancia particular en esta historia, aunada a la historia particular del consumidor y el distribuidor local, que han consumido el queso a lo largo de su vida y le han asignado cualidades no sólo materiales, sino también otras que también han contribuido a dar prestigio al queso Cotija, aun fuera del mercado local.

Se nos presenta así un marco que dota de nostalgia, antigüedad e identidad a un bien material. De ahí que, desde el inicio del proyecto (Chombo, 1998; MacDonald, 1998) se haya hecho alusión a la tradición de la producción y al consumo del queso. Se tomó en cuenta, desde luego, la rusticidad de los instrumentos de trabajo de los queseros, la permanencia del oficio por varias generaciones y los documentos e investigaciones históricas en las que se hace referencia al queso y a los arrieros que lo transportaban como propios de Cotija. Al respecto, cabe retomar la propuesta de Marshall Sahlins (1999), cuando afirma que la historia y la cultura es bicondicional, es decir, se ordenan mutuamente conforme a la práctica social que revalora los actos y sus significados. Por lo tanto, la dinámica social afecta la construcción de la historia y de las estructuras sociales

y culturales. En este sentido, podríamos reconocer la invención de las tradiciones como parte de la dinámica propia de las sociedades en constante cambio.

Hobsbawm (1996:263) sostiene que, entre 1870 y 1914, se inventaron y renovaron un gran número de tradiciones en varias naciones occidentales. Entonces, la pregunta clave aquí consiste en saber quién establece qué ha de ser una simple costumbre o hábito, qué puede convertirse en una tradición y porqué. Para el caso de los queseros participantes en el proyecto Ciatej, se ofrecen los siguientes elementos y sus impulsores:

La sierra

Sin su abrupta geografía no se habría generado una producción tan específica (se combina de manera única ganado, pasto, clima, necesidad de añejamiento, por ejemplo). En este caso, los mismos productores señalaron estos elementos como indispensables para lograr las particularidades del queso. Los investigadores los tomaron al pie de la letra, y los plantearon como contexto geográfico distintivo para la promoción de una denominación de origen para el queso Cotija.

El ranchero

Es depositario de un saber generacional acerca del manejo del medio físico, la elaboración correcta del queso y el símbolo de un estilo de vida distante de la vorágine global. En este caso, son las autoridades locales junto con los científicos, los que rescatan el ser ranchero como identidad trascendente, pues los propone como expertos, como distintos de otros queseros.

El proceso rústico y artesanal

Implica exclusividad, salubridad-sanidad y calidad. El mercado actual del queso Cotija y el global están buscando alimentos de calidad. Los consumidores locales hacen uso de los distribuidores cercanos que no sólo conocen el queso, también a los productores y saben cómo es la elaboración del queso que entregan. Los investigadores hacen valer su presencia y efecto sobre la producción de queso, afirmando que el mercado lejano, pero

igualmente ávido de lo peculiar, buscará su aval -a través de una etiqueta, por ejemplo- para certificar las condiciones de la producción.

La Feria Regional del Queso Cotija

Construcción de un espacio formal para el ritual sobre la práctica del consumo y producción de un alimento particular, distintivo de la región y potencial ventana para el mercado mundial. La participación es masiva, por lo que el contenido simbólico del queso se multiplica y da cabida a todos los participantes.

En la sierra de Jalisco-Michoacán es notable que, conforme avanza el proceso para lograr la protección legal de la producción de queso Cotija, los elementos materiales y culturales concomitantes han estado siendo revalorados por los propios productores y consumidores. Ahora, se ensalza el queso y se hacen comentarios sobre él a la menor provocación. El CIATEJ, cuando validó una producción de 400 años de tradición, abrió la posibilidad de ligarse al pasado de la región como un elemento histórico; se este modo situó a los habitantes de la sierra y su práctica productiva a la par de la de los vecinos de la cabecera municipal, quienes hasta entonces se consideraban únicos propietarios del patrimonio más añejo de la región. Es interesante recordar aquí lo dicho por Sahlins (*op.cit.*: 49-51), esto es, la diferencia entre grupos sociales puede institucionalizarse mediante formas políticas o sociales, como la marcada distinción de clases que se vive en Cotija.

Las prácticas que reflejan la institucionalidad de tales diferencias son:

- Sectores habitacionales según la posición social: centro, barrios, orillas o ranchos.
- Referencias peyorativas hacia las personas que habitan las orillas o los ranchos al referirse a ellos como gente sin cultura.
- Manejo de la historia local

- Una Cotija antes y después de la bonanza porfiriana, época de orgullo frente al declive económico, social y cultural posterior.
- Las condiciones generales de la vida del pueblo, que están hegemónicamente ordenadas como forma social y como destino colectivo, por las disposiciones particulares de los poderes constituidos, expresados en la marcada diferenciación socioeconómica.

Según Bourdieu (245), la diferenciación entre clases responde a luchas simbólicas por la distinción y los emblemas. El estilo de vida es definido como el universo de propiedades únicas en diferentes sistemas de disposición. Cada clase posee un estilo que la define y la diferencia; se trata de una distinción natural/adquirida y dependen de ella los bienes culturales y la forma en que estos se producen y se consumen, con lo que se establece un juego de oposiciones entre lo tradicional/imitado y la verdadera cultura/vulgarización.

La decisión de cuál ha de ser la opción que represente lo local o lo comunitario es la resolución de dichas luchas. Lo simbólico necesariamente ha de negociarse y, en consecuencia, transformarse hasta representar a todos los involucrados o, en todo caso, aportar una imagen neutra bajo la cual puedan hacerse las interpretaciones por clase.

La Feria Regional del Queso Cotija es un ejemplo de esa clase de luchas por lo simbólico, por el poder de la presencia de una clase sobre otra. La propuesta y organización del evento, las adecuaciones que se le han venido haciendo y la participación de un grupo y otro, significan negociaciones y acuerdos entre los miembros involucrados tanto en el proyecto del Ciatej como en el rescate de la cultura local.

Los instrumentos para conseguir tal distinción son el discurso simbólico que, en este caso, está compuesto de los conceptos científicos relativos al proceso de producción, los argumentos que buscan resaltar las peculiaridades del queso y la forma en que éstas se han conservado al paso de los años.

El otro instrumento, según Hobsbawm (*op.cit.)* es la construcción de un ritual formal. A Cotija y su queso se les creó la Feria Regional, un evento surgido de la necesidad de hacer palpable el discurso y los hechos que en la sierra se estaban viviendo alrededor del queso.

La relación entre la invención y generación espontánea de las tradiciones

Hobsbawm (*op. cit.*: 306) considera que ésta es una de las razones que mejor explican la invención de las tradiciones. Las personas pueden tener en su haber ciertas prácticas, hábitos o costumbres que, de manera natural, se convierten en una tradición. Pero, en contraparte, es un hecho que un buen número de lo que reconocemos como tal, tiene un origen específico ligado a grupos de poder y circunstancias de dominio sobre otros.

En Cotija de la Paz ¿cómo se inventa la tradición del queso que lleva su nombre? A partir de la propuesta científica. Si bien se jugaba con la idea desde tiempo atrás, sólo se hace posible cuando la administración local da el aval a los investigadores interesados, porque, en cierto modo, la propuesta de éstos coincidía con los planes y proyectos federales de búsqueda de alternativas para el campesinado, y los ayuntamientos se sienten comprometidos en primera instancia con ese tipo de proyectos.

De hecho, la etiqueta de la Feria como regional y la ubicación en Cotija como única sede, nos remite a la tensión que se dio entre los municipios que comparten la sierra de Jalisco y Michoacán y la producción de queso Cotija. Lorente (2001:80) afirma que es "la tendencia actual circunscribir el territorio de las denominaciones (de origen) al ámbito de la región administrativa de mayor amplitud, con el pretexto de dotar de un instrumento de desarrollo al mayor número posible de productores" (ídem).

La creación del Consejo Promotor de la Cultura de la sierra de Jalisco y Michoacán responde a esta tendencia. Los ayuntamientos se han agrupado en el Consejo, pero el de Cotija lleva la batuta en las acciones. Los productores.

Agrupados originalmente conforme a su cercanía geográfica, se han redistribuido de acuerdo a los ayuntamientos a los que pertenecen administrativamente, a pesar de mantener una dinámica social ya conocida.

La generación de valores o su asignación a hechos específicos, como la permanencia en la producción o la presencia del queso en las mesas mexicanas desde tiempo atrás vienen siendo el mecanismo empleado para fincar la tradición en cuestión. La calidad constituye un argumento clave en el discurso con el que se ha venido cambiando la tradición de la producción y el consumo del queso Cotija, por ello Rubén Álvarez alentó a los queseros:

> A través de un estudio basado en la calidad, redescubrimos esta actividad de ustedes y les proponemos que levanten la mano al decir "nosotros producimos el mejor queso de Cotija", que lo demuestren y eso va a tener una repercusión en el costo (de venta).

El de calidad, como concepto homogenizador, dice Rodríguez (2000:5-6), es el resultado de las tensiones entre los contenidos que pueden adjudicársele según los actores participantes en el proceso. De ahí que tenga diferentes significados, cada uno de acuerdo con el contexto de los actores involucrados, lo que motiva a revisar los contextos en los que el término y su significado se construyen, y porqué se le asignan contenidos acordes a los grados de poder o estatus de quienes lo elaboran.
Para determinar en caso del queso Cotija qué es lo que debía integrar al concepto de calidad, los investigadores junto con los productores evaluaron su producto y el proceso de producción. La intención era lograr la inocuidad exigida por los estándares internacionales, así como completar el concepto con elementos como la tradición en la elaboración del producto, con lo que se hace referencia implícita al conocimiento heredado y los secretos familiares que hacen posible el queso tal y como lo conocemos hoy. Igualmente, la autenticidad es el concepto que sintetiza la calidad y tradición junto con el conocimiento arraigado.

Todos los elementos anteriores combinados dan sustento a la solicitud de la denominación de origen. Los criterios de autenticidad son resultado del peritaje que puede o no avalar el buen gusto, la originalidad o algún otro distintivo de la mercancía. La legislación mexicana a través del IMPI concede a los expertos, a los productores y a los consumidores la responsabilidad del peritaje.

En este punto conviene hacer referencia a la forma como ha de determinarse la calidad de los productos aspirantes a la denominación de origen. Miguel Lorente (*op.cit.)* señala que, si bien tiene que hablarse de normas de comercialización, condiciones sanitarias de producción y otros aspectos meramente técnicos, también debe darse importancia a las peculiaridades sensoriales del producto, así como a las particularidades que lo hacen diferente de otros similares. Es decir, en conjunto tendría que hablarse de *personalidad* de los productos con denominación; en eso estriba la dificultad que presenta la determinación de la calidad. En caso del queso Cotija, para resaltar la calidad del queso sólo se hace referencia a sus cualidades organolépticas, y apenas se menciona la historia de su producción y aún menos al resto de su *personalidad*.

Ahora bien, un bien material puede adquirir una categoría que le permite ser el centro de interés para un grupo, por representar la satisfacción de necesidades diversas. El queso Cotija, que ya es mercancía, está siendo objeto de un estudio en el cual se pretende dotar o resaltar las cualidades necesarias para hacerlo intercambiable en un mercado de mayores dimensiones al que tiene en la actualidad. Las sociedades destacan algunos de sus rasgos mediante la historicidad y la autenticidad para dotarlos de la autoridad necesaria que les permita permanecer mientras la modernización ocurre.

Los territorios con historia, como los llama Lorente *(op. cit.),* son esos espacios que contienen una cultura gastronómica ligada a su identidad comunitaria que, de alguna manera, está presente en los productos ahí elaborados y abre las posibilidades de revestir al producto de lo necesario para prevalecer en la dinámica de intercambio.

Scott Cook (1969) afirmaba, ya hace varias décadas, que la teoría económica resultaba inaplicable en ámbitos de la antropología a causa de la idealización de la economía de mercado y de lo primitivo. Para explicarse partió de la crítica a la teoría económica, que centra sus análisis en los mercados, su propia existencia y su forma de organización, como pauta de aproximación al análisis de los estudios sociales. Dicha propuesta economicista apuntaba la escasez como inherente a la condición humana, que sólo es relevante cuando está asociada con el concepto de "bien económico" (Cook, 1969: 335-336). Ciertamente, las sociedades están condicionadas por necesidades y recursos, pero sus esferas de acción son más amplias, generando a su vez otras necesidades que no han de resolverse con ningún bien económico, sino que remiten a la generación de bienes culturales, o de poder fundados en lo simbólico.

La incompatibilidad entre la teoría económica aplicada por los economistas y los estudios de las sociedades sin mercado o las economías primitivas, no es infranqueable, si dicha teoría reconoce que la organización de las sociedades no es absolutamente regulada por el mercado y si los antropólogos hacen uso de la economía para explicar relaciones vinculadas al poder y la producción de símbolos socio-culturales. En muchas ocasiones, el equipo del CIATEJ ha hecho referencia a la autenticidad del queso Cotija que se produce en la zona serrana que comparten Jalisco y Michoacán.

Para Jocelyn Linnekin (1991:446), autenticidad y tradición son conceptos que se implican entre sí, puesto que el ejercicio de determinar algo como auténtico hace necesario repensar su proceder histórico y reconfigurar sus propiedades singulares, además de retomar costumbres y prácticas añejas para establecer la parafernalia que llamamos tradición.

En una somera evaluación de lo que han sido las Ferias del Queso, Rubén Álvarez considera que, al comparar las administraciones que vivieron el proyecto *Mejoramiento de la calidad*, sí se nota una diferencia sensible. La administración que vio nacer y apoyó en gran medida ambas propuestas aportó, según el entrevistado,

‘algo valioso a Cotija’. Ahora, la actitud frente a la feria es distinta, se ve como un evento que implica gastos, y no como un espacio de promoción de la producción tradicional de queso y de la cultura local, además de la posibilidad de reactivar la economía de la cabecera municipal. Álvarez asegura que la feria tiene todavía mucho potencial, pero que la autoridad en turno no lo ve ni le interesa verlo. En su opinión, no se debe asegurar nada en el ayuntamiento, porque son muchos los intereses sobre los apoyos posibles, respecto a las posibilidades del queso y de la feria.

Capítulo 6

Un espacio para la ciencia en la Feria Regional del Queso Cotija

En este capítulo busco presentar la esencia del proyecto *Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche. Una exploración para potenciar nuevas organizaciones de productores lecheros en el occidente de México*, dirigido, como

ya lo señalé, por dos investigadores del CIATEJ -Patricia Chombo y José Luis Flores– y llevado a cabo con la colaboración activa de ocho familias de queseros de la región de Cotija.

El proyecto tenía una meta muy clara: aprehender el conocimiento tradicional, hacer una revisión crítica del proceso de elaboración y plantear cambios que, desde la ciencia, contribuyeran a mejorar la calidad del queso. Por otra parte, en los espacios en los que recopilé la información referente al proceso de producción del queso y, a través de las sugerencias prácticas y técnicas que se hicieron a los productores, fui testigo presencial de escenas privilegiadas para observar las disputas por el poder a partir del conocimiento mismo. En este capítulo se presenta cómo en la transferencia del conocimiento científico se da cabida a la construcción de un objeto (queso Cotija con calidad) que permite remitir a intereses de orden político, económico y de prestigio social que los actores involucrados (municipio, investigadores y queseros-usuarios) utilizan para potenciar sus propias aspiraciones.

En primer lugar, expongo la relación entre el saber-hacer de los productores y el de los investigadores como representantes del mundo de la ciencia y el imaginario que éste implica en la sociedad cotijense. De la existencia de este "imaginario," se desprende la necesidad de plantear una reflexión en torno al valor social del conocimiento, es decir, el entramado social que ha conferido a la ciencia y a los científicos autoridad sobre el grueso de los saberes y los métodos para obtenerlos. Además, hago una revisión de las actividades del CIATEJ como una institución cuya meta primordial es la transferencia del conocimiento a la aplicación en diversos procesos productivos.

El conocimiento en el contexto del desarrollo

Arturo Escobar (1995) señala que el conocimiento es parte fundamental de los proyectos de desarrollo. Las afirmaciones y los procesos sistemáticos y específicos facilitan la introducción del conocimiento, destinado a la consecución de una meta.

Como señala este autor, "el aparato que instaura la política del desarrollo genera conocimiento sistemático y especifico" (*op. cit.*: 11), y menciona como ejemplo el desarrollo rural, que comienza por crear, desde la imaginación geopolítica (ídem), un espacio diferenciado en su estructura, exigencias y potencialidades. El mismo Escobar afirma que el desarrollo, como discurso, ha incluido al conocimiento como un mecanismo estratégico que fortalece el poder de aquellos que promueven el desarrollo (*op. cit.*:12-13). Es decir, la estrategia para concretar los planes de desarrollo y generar espacios privilegiados de poder, comienza con la diferenciación de lo que se sabe y lo que no, identificando cada posibilidad con los recursos inminentes para las mejoras en los niveles de vida, de productividad o cualquier otro indicador que remita a las bondades del desarrollo. Es importante resaltar que es el conocimiento occidental el único que se promueve y se valida como cauce para el progreso.

El conocimiento como medio para lograr aspiraciones políticas, económicas o de prestigio, es revisado por Escobar (*op. cit.*: 108-112) a partir del caso del desarrollo rural, para entregarnos –entre otros- un concepto que, según su análisis, permite cambiar un evento o un objeto en una forma textual –un discurso-. Este proceso no es inocuo, puesto que está influido por las relaciones sociales, los mecanismos de regulación y las prácticas institucionales o los discursos profesionales, que ostentan los mismos agentes promotores del desarrollo.

Tal constelación de elementos hace necesaria la existencia de agentes que traduzcan y materialicen lo mismo el discurso que los medios de concreción de las pautas y las prácticas del desarrollo. Escobar (*op. cit.*:110) los llama *brokers* (intermediarios), gracias a la labor de intermediación que realizan entre los usuarios de los programas de desarrollo, las instancias con las que tienen que vincularse y la serie de pasos necesarios para acceder a la información o los recursos para habilitarse como sujetos del desarrollo.

¿Por qué hablar del conocimiento en el caso de la FRQC?

La razón básica reside en los motivos que asistieron a los miembros de la administración municipal (2000-2002), aunados a los investigadores Chombo y Flores, del CIATEJ a poner en marcha el proyecto original. El discurso que da forma a la FRQC deja traslucir que la intención principal consiste en

> crear un espacio donde se exhiban los avances del proyecto de mejoramiento de la calidad del queso Cotija, para dar cuenta de los trabajos con gente de la región productora de queso y motivar la participación de otros municipios queseros; a la vez que se podrían generar las condiciones para delimitar el potencial que el queso con calidad tiene en los mercados globales (Flores, conferencia dada en el marco de la tercera edición de la FRQC, 2002).

Por otra parte, el discurso sobre la posibilidad de lograr una denominación de origen para el queso Cotija hace hincapié en que el producto se sustenta en un saber tradicional que se remonta a 400 años atrás, al que se ha sumado el conocimiento científico para producirlo ahora con un elemento adicional: la calidad. Una buena parte de las negociaciones entre los investigadores y los queseros-usuarios, giraron en torno a lo que unos y otros sabían del queso y su proceso. Las recomendaciones que finalmente se impulsaron entre los usuarios fueron la materialización de esas discusiones. Además, como elemento final del proceso de intervención del CIATEJ se logró la estandarización del proceso de producción. Es decir, la uniformidad en el conocimiento básico de la elaboración, con el fin de igualar el producto y su calidad. A su vez, esto permite a las autoridades académicas y políticas condicionar la inclusión de los queseros al cumplimiento de los estándares de calidad exigidos; la posible denominación de origen sirve de herramienta de presión.

De la leche salen muchas cosas, nosotros hacemos queso: saber ranchero/saber científico

Los queseros declaran que su quehacer es importante porque refleja el conocimiento que da origen al queso Cotija:

> ... Si no cambia uno la fórmula de lo que sabe (hacer el queso) sigue saliendo bueno. Lo que uno sabe es lo valioso porque cualquiera se puede poner a hacer (queso), pero si no sabe... aunque vea. Hay que tener el conocimiento de las cosas, se necesita tener un poquito de conocimiento, cuando uno va hacer adobera, hay que hacerlo de un modo y para el queso (Cotija) de otra. Porque este queso se necesita que dure y si debe durar un año pues que dure, pero hay que saber cómo. Recuerden un dicho muy sencillo: no todo el que chifla es arriero…, lo que quiero decir es que no todos saben hacer el queso[82].

Los rancheros han sido conscientes de la relevancia de su saber, sin embargo, éste adquirió un valor renovado en el curso del proyecto de CIATEJ. Cuando el equipo de investigadores inició el proyecto, pese a su experiencia y conocimientos académicos, no tenía claro dónde y cómo se originaban las particularidades del queso. Por ello, los recorridos por la sierra y las conversaciones con diferentes personas familiarizadas con la elaboración, la distribución y el consumo del queso Cotija resultaron clave.

Deseo dejar en claro que los investigadores, en la primera etapa, no declararon a priori algo válido o no en lo relacionado con el queso y su calidad. Evitaron, en todo momento, emitir juicios anticipados; al contrario, hicieron acopio de las voces de los conocedores para ofrecer posteriormente su aportación. Los investigadores hicieron una síntesis entre lo recabado en el trabajo de campo y sus conocimientos científicos. A la propuesta de iniciar los cambios en *su manera* de hacer queso, los queseros respondían ambiguamente:

> Si nos dijeran que está mejor así (según la propuesta), pues se intentaría hacer el cambio, tendría que ser un ignorante para creer de antemano que sí está mejor así que antes. No sería ningún problema hacer una prueba, si le sirve a uno, pues bueno, y si no, pues no...

[82] Enrique Barragán, Los Ejes, Santa Inés

El conocimiento de los queseros había sido puesto en entredicho, lo que los obligó a entrar en defensa propia, e incluso a justificar, sobre la base de la dilatada existencia del queso en la región, su valor como productores.

Los investigadores sabían del queso y su proceso, pero no lo conocían, pues "para conocer algo, es preciso tener o haber tenido una experiencia personal y directa, haber estado en contacto, estar "familiarizado" con ello" (Villoro, 2000). Apunta, además, que la experiencia no es única y puede referirse a las propiedades de algo o a la substantivación de lo mismo, lo que implica que "saber de un objeto no es garantía de que haya experimentado sus propiedades"[83].

Si aceptamos este argumento, es posible afirmar que el equipo de CIATEJ acudió a la sierra de Jalisco-Michoacán a construir un conocimiento novedoso, pero, sin duda, no lo habrían logrado sin el saber de los queseros. Éste implica controlar cierto proceso y mantener determinadas habilidades, además de tener la capacidad de lograr que, en conjunto, devengan en un producto con cualidades específicas, repetibles en cada ciclo de elaboración. Para los queseros, se trata de algo incuestionable. "Uno nace así, es el destino de la sierra... (Nuestros) padres lo hacían porque los abuelos ya les enseñaban... no se puede dejar de hacer".[84] La experiencia es el punto de partida tanto para los queseros como para los investigadores; a los primeros por legarles los conocimientos suficientes para consolidar una producción junto con un estilo de vida particular; a los segundos les fue exigida, aunque fuera de manera implícita, en el momento de intentar comprender su objeto de estudio.

Por ejemplo, las hermanas Sánchez no eran las únicas que usaban insecticida, y el lindano tampoco era el único utilizado. De las primeras sugerencias que luego se tornarían en requisitos básicos para el queso con calidad fue evitar el empleo de cualquier tipo de tóxico. Como este ejemplo, hubo otras oportunidades de observar *negociaciones* entre los productores y los investigadores,

[83] ídem,200
[84] Don Vidal, rancho "La Troja" 07 Agosto 2001

en las que se buscaba configurar los significados con los cuales cada grupo se autodefinía, con una propia cultura o ideología, en oposición o contraste una frente a la otra (Long, *op. cit.* 53).

Durante el proceso de investigación y transferencia tecnológica se dio una competencia por la dominación y legitimación de ciertos paradigmas sobre otros. Siguiendo a Long, hay que reconocer en el proyecto de CIATEJ un proceso de intervención, porque las formas de representación que en cada grupo se formulan dan pie a pensar en la resignificación como el medio que permite tanto la interacción como la apropiación de propuestas de cambio. De entrada, Long plantea que entre los grupos que participan en la interfase existe discontinuidad, es decir, una serie de discrepancias que tienen su origen en los intereses grupales, las interpretaciones culturales y el poder en sus diferentes formas. De esta manera, se comprenden las reacciones que se suscitan en un proceso de intervención. En la propuesta de Long y Villarreal (1993) se destaca cómo las dos partes involucradas en la intervención poseen la misma condición de orientar los resultados de los planes y proyectos, en virtud de la capacidad de agencia que se reconoce en el actor. La base de esta propuesta se finca en la cotidianidad de los actores: hombres y mujeres que construyen y deconstruyen saberes a partir de sus mundos de vida ordinarios.

En el caso presente, la discrepancia gira en torno al saber y el conocimiento implícitos en el proceso de producción del queso. Las comunidades epistémicas participantes en ese proceso de construcción de conocimiento son el equipo del CIATEJ y los productores de queso Cotija. Unos y otros comparten el interés en la calidad del queso, si bien no tienen las mismas fuentes de conocimiento, e internamente integran repertorios cognoscitivos divergentes, además de variar también en la aplicación del conocimiento.

Las interfases sociales, como afirma Long (*op. cit.),* son las situaciones en las que se intersectan distintos sistemas sociales, y es posible identificar discontinuidades a partir de la confrontación de valores, conocimiento, intereses y

poder. La interacción entre comunidades epistémicas da lugar a la conjugación de varias visiones del mundo. En el caso de los proyectos de intervención, que generalmente remiten a la presencia de un grupo ajeno a las comunidades que se pretende apoyar, como en el caso del CIATEJ con los queseros de la sierra, se considera que los cambios vendrán en este mismo orden de la comunidad interventora a la comunidad intervenida. Por ejemplo, en el caso del proyecto de *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija*, es un hecho que los participantes tienen muchas maneras de incidir en le proceso de transformación de sus comunidades. Para los campesinos, ha sido fácil proporcionar al CIATEJ la información necesaria sobre la que sustentar la posible Denominación de Origen del queso Cotija, porque se trata de un saber que manejan en su vida cotidiana. Por su parte, el CIATEJ obtuvo que algunas instancias estatales y federales se ocupasen de las necesidades de los queseros, y captó además el interés de un ayuntamiento que poco o nada se ocupaba de ellos. Lo anterior, a partir del reconocimiento a una práctica que ni los propios queseros reconocían como especialmente importante por ser parte intrínseca de su hacer como pobladores serranos.

Es importante hacer notar la actitud del CIATEJ en su modo de acercarse a los productores de la sierra para plantearles el proyecto. La reunión durante la cual el equipo presentó la propuesta tuvo lugar en la Presidencia Municipal de Cotija, a la que acudieron unas 40 personas que elaboran queso, a expresa invitación del Presidente Municipal. En ese primer encuentro, nadie se comprometió a participar en el proyecto, pero se mostraron interesados un vez que se les aclararon varias dudas. Primera, nadie extraño estaba ahí para aprender a hacer queso para luego convertirse en productor y, por ende, en competidor. Segunda, que es de suma importancia, el ayuntamiento avalaba el trabajo del CIATEJ como alternativa para menguar la precariedad de la vida en sus ranchos: la intervención como medio para alcanzar el desarrollo. Por último, la breve exploración que el CIATEJ realizó entre los queseros para averiguar cuáles eran las reglas de elaboración y determinar en qué radicaba la singularidad del queso Cotija. Se dio voz a los

rancheros y cada uno aportó algo que ahora se haya incluido entre las características que, en conjunto, el CIATEJ clasifica como inherentes a los quesos "auténticos".

Con este ejemplo se busca destacar que, si bien la distinción para el queso del rancho como *auténtico* es ya un resultado tangible del proyecto de *Mejoramiento de la calidad*, una vez que se oficialice va a servir de instrumento de imposición o mecanismo de inclusión/exclusión en un colectivo de productores y para el uso de una marca explotable comercialmente. El adjetivo *auténtico* es también producto de una negociación entre dos formas de concebir un buen queso: la de los productores que echaron mano de su saber tradicional y de sus secretos logrados a partir de la experiencia; y la conjugación con los criterios del CIATEJ respecto a la higiene necesaria en el proceso, la salubridad de los insumos y la determinación de los elementos que hacen exclusivo el queso Cotija.

En este sentido, es necesario recordar que muchas de las políticas que sustentan la intervención planeada están diseñadas para inducir cambios tecnológicos y/o institucionales, lo que supone la presencia de expertos, capital, tecnología y modos de organización. Por otra parte, ésta encuentra, entre los usuarios de las políticas sociales, rezagos como ignorancia, incapacidad, pobreza de recursos y formas primitivas de tecnología. El caso de los queseros cotijenses no es la excepción.

Entre el equipo del CIATEJ y los productores de queso Cotija, es posible observar que los primeros cuentan con el reconocimiento de los segundos en su calidad de *autoridad* en materia del mejoramiento de los procesos en función de una mejor calidad; mientras que los rancheros están dispuestos a ensayar cada una de las adecuaciones que se les sugieran porque suponen que con ello podrán lograr su meta: mejores precios y un mercado seguro. La supuesta autoridad del CIATEJ se ve respaldada con los comentarios constantes del regidor de salud, comisionado oficial del ayuntamiento para dar seguimiento al proyecto; éste insiste en considerar insalubres las condiciones de ordeña y producción, así como las

prácticas acostumbradas de los productores durante esas fases, por ejemplo, ordeñar y tomar pajaretes o hacer el queso y pellizcar pedazos de la masa. Los niveles de desigualdad entre los conocimientos de uno y otro grupo toman distancia en la medida en que se evalúan las prácticas como correctas o incorrectas, según los investigadores del CIATEJ o el MVZ Rubén Álvarez.

De igual manera, ocurre una separación en los modos de entender la modernidad. Para el CIATEJ, ésta radica en la producción artesanal, sí, pero aséptica del alimento, junto a la etiquetación y distribución en mercados de elite de consumidores conocedores. Para los productores, la modernidad equivale a construir un rancho de material[85], ordeñar con máquina y entender como correcto que se obligan a vender al ayuntamiento toda la *zafra* de queso, para que éste sea el encargado de distribuirlo, aun cuando esto último no se consideró jamás como parte del proyecto.

La transferencia tecnológica

Una de las metas más claras del equipo CIATEJ consistía en lograr que los productores de la sierra renovaran sus espacios, y junto a ello sus herramientas de trabajo. Los avíos necesarios en el rancho quesero por tradición suelen ser de madera, algunos de éstos ya son obviamente antiguos, como los aros de corteza que todavía se utilizan de manera satisfactoria. Como se anotó líneas atrás, el proyecto *Mejoramiento de la calidad* estuvo enfocado en la revisión de su proceso productivo. La maestra Chombo tenía una meta clara: lograr la caracterización del Cotija y resolver los diversos problemas que los malos manejos en la elaboración o las malas prácticas de higiene generaban en el producto final. Esa revisión implicó conocer cada etapa del proceso productivo, para señalar los problemas y ofrecer alternativas de solución.

[85] Ellos llaman material a lo distinto de la madera, en este caso ladrillo, cemento y demás elementos útiles en la edificación.

Durante el primer año de trabajo de campo, Chombo y Flores hicieron el diagnóstico del proceso de producción del queso Cotija, incluida la producción de leche.

> Los primeros puntos críticos que afectaban la calidad fueron detectados y dados a conocer a los productores de inmediato, por la cercanía e interacción con la que nos encontrábamos con ellos. Esta mecánica despertó su interés en ir corrigiendo sus errores en paralelo a nuestras investigaciones. Fue en ese momento cuando la investigación se convirtió en una propuesta tecnológica con verdaderas posibilidades de ser adoptada y aprovechada por los productores[86].

Al retomar lo que fue el protocolo del proyecto inicial ya concluido, Chombo[87] considera que los resultados involucraron instancias y personas con diferentes intereses, por lo que ella misma identifica ese momento como *fase de interacción*. Se encuentra el planteamiento como objetivo central, el logro de la caracterización del queso Cotija, esto es, la verificación de sus componentes junto con la afectación en la calidad de elementos como las condiciones del área de trabajo, el manejo del producto y la materia prima por parte de los productores. Continúan manteniendo que nunca fue un objetivo del proyecto la conformación de una organización de productores, que sin embargo se dio. Igualmente, el protocolo de Chombo concluía con la caracterización del queso, pero no se planteaba la metodología con que esto se habría de lograr, es decir, no estaban especificados el recorrido por algunos de los ranchos de Jalisco y Michoacán, ni la forma en que habría de hacerse llegar a los productores el conocimiento y el manejo de la tecnología que era necesario transferir.

---

[86] Avances de Investigación. Documento elaborado para el taller organizado por el Ciesas junto con la CEPAL, Pág 11.
[87] Entrevista Marzo 2004

En este sentido, Chombo considera que, de lo aprendido en el proyecto de investigación, lo más significativo es el manejo de los lenguajes institucionales (FIRCO, FONAES, PRODUCE), que se exponen a manera de *requerimientos* y plantean lógicas de procedimiento distintas entre sí. Respecto a su papel de *intermediarios,* afirma por igual que es algo que aprendió, nunca antes se había visto en la necesidad de tocar puertas para lograr la implementación de sus propuestas, porque usualmente quienes acuden al CIATEJ en busca de asesoría se hacen cargo de respaldar la aplicación de las sugerencias que no sólo se solicitan, sino que se remuneran a la institución.

A pesar de ser la transferencia tecnológica la esencia tanto del proyecto en cuestión como del mismo CIATEJ, Chombo manifiesta que, a la fecha, no ha podido hacer entender a los productores que las pruebas que ella realiza en las piezas de queso son costosas. Afirma lo anterior a propósito de la urgencia de desarrollar mecanismos de comunicación entre los técnicos y los queseros. Por ejemplo, algo que dice no haber logrado es el uso de un lenguaje cercano a los productores. Alguna vez comentó que los productores le habían hecho la observación de que hablaba en términos muy "elevados" para quienes debían seguir sus indicaciones. Sin embargo, considera que esto no fue nunca motivo de contrariedad para su trabajo. Es cierto que la maestra Chombo, al principio por lo menos, sí trataba a los queseros serranos en los mismos términos que a los productores que acuden al CIATEJ a solicitar los servicios de asesoría que la institución presta. Conviene a este respecto precisar dos grandes diferencias: los usuarios del CIATEJ acuden a solicitar asesoría por voluntad propia, y la ayuda requerida es específica a los problemas que ellos mismos han detectado. Los de la sierra ni acudieron a pedir asesoría ni veían en el producto de su trabajo problemas fuera de lo común.

Algunos problemas del proceso detectados por el CIATEJ

Cuando el equipo de CIATEJ comenzó a acercarse a los ranchos y a los productores de queso, detectó algunos problemas comunes. Se dio cuenta así mismo que las soluciones ofrecidas eran sumamente diversas. Pero en general, los investigadores reprobaron todas las alternativas de solución y brindaron sus propias soluciones a problemas añejos.

En una de las etapas de la elaboración del queso, debe practicarse una labor cotidiana: la limpieza de todas y cada una de las piezas de queso producido, con la finalidad básica de prevenir dos plagas que pueden afectar al producto. Éstas tienen su origen en los desechos fecales de las moscas, que se transforman en larvas que penetran en el queso provocando su descomposición. Es decir, se adhieren al producto y su crecimiento, poco a poco, lleva a la descomposición de un área –o de la totalidad- de la pieza de queso.

El *brinquín* es la larva de un mosquito que no sólo altera la pieza de queso, sino que puede contagiar a otras *brincando* –de ahí su nombre- de una pieza a otra. Por esta razón, el queso debe ser volteado y tallado ligeramente en todas las áreas, y los zarzos también deben asearse a diario. De la limpieza depende el añejamiento exitoso de las piezas. En el caso de los comerciantes de grandes volúmenes de queso, se sigue el mismo procedimiento y atención en sus bodegas.

En cada una de las fases existe la posibilidad de que la pieza de queso sea vendida, aunque se recomienda que esté completamente seca. Es posible que, por las limitaciones de tiempo del comprador o de su economía, el queso fresco sea más barato, o bien que por parte del productor exista la necesidad imperiosa de recuperar rápido su inversión. Este tipo de queso es el menos exigente: no es necesaria maquinaria o técnicas complejas, sino simplemente tiempo.

Ahora bien, el factor tiempo es una inversión que no todos pueden hacer: es importante, cuando se trabaja al día, con escasos recursos y mucha necesidad del ingreso cotidiano, no alargar el proceso, porque implica retardar los cobros, aun cuando éstos puedan ser mayores después de cierto lapso. Según las variaciones de precio en el mercado y frente a los costos de producción, considero que el margen

de ganancia apenas alcanza un peso por kilo de queso; en contraste, parece que los distribuidores consiguen hasta doce pesos por kilo. Los queseros que consiguen mejores recios son aquellos que distribuyen personalmente los productos de sus cremerías en los mercados regionales, aunque la mayoría opta por entregarlos a distribuidores que generalmente son amigos o parientes que los expenden en buena parte del occidente y sur del país.

Es un hecho que los costos de transacción no permiten tasar al producto terminado en su justo valor. Mientras el precio de la leche fluctúe de acuerdo a las existencias entre las temporadas de secas y lluvias, no es posible obtener un buen precio por el queso ni permitir su almacenamiento para la venta en seco.

1. De los insumos

La deficiencia de los insumos: sal y cuajo. Los productores señalaron que las piezas no maduraban correctamente, se manchaban o cambiaban su sabor habitual. Los investigadores, señala el texto, detectaron un manejo deficiente de los productos (caducidad vencida y suciedad) junto con la baja calidad de los insumos. Se desarrollaron visitas a los ranchos y, en seis sesiones, se entrenó a los productores a manejar y dosificar la sal y el cuajo para evitar consecuencias negativas. Igualmente se les entregó la información de varios productores tanto de sal como de cuajo para que, en conjunto, los queseros cambiaran de proveedores.

Se hizo hincapié en la necesidad de corregir las condiciones del agua empleada en la elaboración del queso, aunque sin haberse detectado con precisión la raíz del problema. Chombo señala este aspecto como el siguiente paso en la investigación. De momento, se recomendó hervir el agua de uso directo en el proceso.

2. De las plagas

El proceso de elaboración no está exento de penurias. Las de mayor peso son las que están lejos del control de los productores, a veces por desconocer lo que las origina o por no saber cómo aminorarlas. Una de esas dificultades, considerada como de las más graves, es la existencia de ciertas plagas.

3. *De los animales*

Dado que casi siempre los ranchos del queso están en medio o en la orilla del predio familiar y presentan aberturas para la ventilación, estas circunstancias se conjugan favorablemente para el provecho de gatos, ratas, pájaros y otros animales, que entran y mordisquean el queso a su alcance. Si a los animales mencionados es difícil controlarlos, a los insectos es prácticamente imposible. Las pérdidas por afección de los insectos son graves porque, una vez contaminado un queso, es posible que el resto termine también por perderse. El *brinquín*, un gusanito que brinca (es la larva de un mosquito), y las moscas son los insectos más frecuentemente encontrados en los quesos. En tiempo de lluvia son muy abundantes.

4. De los remedios

Las estrategias para disminuir los efectos de las plagas nocivas son múltiples, y circulan a modo de consejas entre los productores.. Algunos ejemplos:

> Los gatos los educas y ni se arriman, pero las ratas, esas sí, pero teniendo los gatos no se arriman (las ratas).[88]
>
> ¿Las moscas? Sí vienen… pero les echamos insecticida, lindano"[89].

Este producto –el lindano- es para las vacas, pero las mujeres de la familia Sánchez observaron que entre las mismas vacas se lamían y no les hacía daño, entonces

[88] Yolanda Sánchez. El Lorenzo, Cotija.
[89] Reina, Sánchez. El Lorenzo, Cotija.

quería decir que no era "tan" tóxico. Lo usan al trapear el tapanco donde maduran el queso.

> P. Chombo: ¿Cómo le hace para controlar las moscas?
> Sánchez: Le echamos medicina en el piso. Allá afuera, la mosca se envenena y se muere, hay que estarle echando todos los días. Como que esa medicina jala a la misma mosca que está cayendo ahí, le gusta yo creo el sabor, se la come y se envenena.
> P. Chombo: ¿Pero qué medicina es?
> Sánchez: Una especial para la mosca que no le afecta a nadie ni a nada; ni tampoco va a dar al queso, porque ya la mosca en cuanto se come el granito de azúcar envenenado, ahí se petatea luego, luego. No hay peligro de que se va a levantar de ahí y se va a ir al queso. Ya la mosca que llega ahí, no sale porque en cuanto se traga el granito de azúcar luego, luego empieza a hacer borrachitas y ahí se queda"[90]

Entre los queseros de Tierra Caliente es habitual usar chile pasilla sobre las piezas de queso para evitar a las moscas. El color rojizo intenso que adquieren las piezas de queso, no es atractivo para los productores y consumidores de la región de Jalisco-Michoacán, por eso es que no se usa esta alternativa.

Una aportación importante del equipo de investigadores del CIATEJ consistió en tratar de resolver este conflicto. Como muchas soluciones destacables, la propuesta fue simple y ahora está contrarrestando la mayoría de las plagas: el uso de la malla o mosquitero que se instaló en las paredes del rancho del queso. Así de sencillo, ni moscas ni ratones; la malla evita también el uso de plaguicidas que sí representan un riesgo para el consumidor de queso.

Desde las primeras visitas a los ranchos, los investigadores del CIATEJ exploraron la posibilidad de introducir tales cambios[91]:

> Chombo: Por lo que estoy viendo, se tendrían que hacer muchos cambios en la construcción. Hay que aislarla, que no haya entrada para ratas ni para gatos.
> María: Pero es difícil, porque... Bueno, si nosotros lo dejamos bien tapadito, ya no entran.

[90] María, El Salitrillo, Cotija.
[91] María, El Salitrillo. 04 marzo 2000

> Chombo: La única entrada sería la puerta y las ventanas que se necesitan para que entre el aire, las cuales estarían protegidas. Tiene que ser como un pequeño cuarto para los quesos. Por lo que yo veo, sí tendrían que dejar mucho de su estilo para hacer los quesos. Pero, en otros lugares así lo han hecho y están muy bien. Antes no tenían casi nada, la leche se enfriaba y la calentaban con leña... [92]

Con el ánimo reflejado en la citada conversación, en los talleres de capacitación se trató de que los queseros se convencieran de que los cambios debían darse para lograr una higiene óptima, que permitiera la inocuidad y, por ende, la calidad del queso Cotija. Conviene subrayar una de las afirmaciones de Chombo: "por lo que yo veo, sí tendrían que dejar mucho de su estilo para hacer los quesos". Esta conversación tuvo lugar con las hermanas Sánchez, propietarias de uno de los primeros ranchos visitados por el equipo de CIATEJ; conforme éste fue conociendo otros ranchos y se encontró con las opiniones negativas de los queseros a introducir cambios drásticos, la maestra Chombo fue cediendo y aceptando las formas de operar de las queseras tal y como han existido en la sierra desde tiempo inveterado.

La manera como expuso y explicó a los productores los instrumentos de renovación determinó la aceptación o el rechazo de éstos. Meses antes de la segunda FRQC, observé al equipo del CIATEJ proponiendo a los productores la adquisición de avíos de acero inoxidable. Con el fin de explicar cómo se hizo la propuesta, presento una descripción de cómo se negoció el funcionamiento de una prensa mecánica.

El queso se prensa sujetándolo con una faja o aro hecho de madera (triplay o corteza de árbol) y poniéndole encima una tabla que sostiene una o varias piedras cuya presión va exprimiendo el suero lácteo y compactando la pieza. El método, a juicio de los investigadores, ponía en riesgo la salubridad del queso, por lo que pensaron en la conveniencia de introducir una prensa mecánica con aros de acero

[92] La investigadora se refiere a un grupo de queseros españoles a los que recientemente había visitado

inoxidable, que eliminase el uso de la piedra, la tabla y los aros de madera. En el rancho El Ticuiz (Santa María del Oro, Jalisco), propiedad del señor Mario Sandoval, el ingeniero Flores les informó: "tiene que hacerse una adaptación en la prensa, en vez de la piedra y la tabla. Es una prensa con un tornillo". En un esfuerzo por ser más explicito, agregó: "Es para un solo tamaño de queso, si quiere cambiarle de tamaño, tiene que cambiarle el molde, es para queso grande, de veinte kilos ya seco... de veinticinco o treinta kilos fresco y es para dos piezas a la vez. Vamos a hacer lo posible por traer un juego para que lo vean. Pero de que funciona, funciona". Llegados al asunto del costo, Mario Sandoval expresó su esperanza de que el aparato funcionara de modo adecuado, si era tan caro.

De todos modos, no exento de escepticismo hizo varias preguntas directas al ingeniero Flores: "¿Ese molde es fijo? ¿No se cruza sobre el queso (lo que se llama fajar al queso)?" Ante la respuesta negativa, el quesero comentó a los miembros del CIATEJ: "Entonces, de todas formas tendría que utilizar los otros aros, porque el queso tiene que estar fajado según se escurra (a medida que se va compactando)". Un poco irritado, José Luis Flores aseguró que él ya había visto trabajar esas prensas con aros fijos y sí funcionaban. Mario Sandoval interrumpió al ingeniero para argumentar: "Pero, ¿donde los ha visto? De ahí (de la prensa) ¿no los pasan al refrigerador? Aquí no tenemos (refrigerador)". A lo que Flores se vio obligado a contestar: "Ah! Pues sí...! Le doy la razón".

Sobra decir que las prensas que se entregaron finalmente no contaban con aros fijos, y se siguen empleando las de madera, junto con la tabla y la piedra. Volveré sobre este asunto más adelante.

En la escena descrita sobresalen dos elementos de interés: 1) la capacidad de los productores para hacer prevalecer su experiencia sobre las propuestas externas (en este caso, las del CIATEJ) y 2) la consecuente carga para el equipo de promotores de abrir su proyecto más allá del simple dictado de las características de un buen queso. El segundo elemento requiere de una explicación adicional: los avíos no se están promoviendo como una compra colectiva, es decir, cada

productor es libre de adquirirlos o no. A semejanza de otras propuestas, se está manejando el discurso de que todo aquel que implemente las sugerencias está más cerca que otros de lograr la Denominación de Origen.

La elección de los nuevos avíos quedó en manos del CIATEJ. El ingeniero Flores fue el responsable de diseñar, seleccionar, comprar y entregar a los queseros el equipo de acero inoxidable, en concreto las tinas de cuajado y las prensas. Él mismo explica los criterios que siguió en esta fase:

> Cuando uno piensa en algún equipo, consideras siempre dos cosas: la capacidad -para qué van a servir los equipos-, y la calidad del producto. Entonces, para el caso de producción es sencillo, por el hecho que, con menos esfuerzo, puedes obtener quizás la misma cantidad o mayor. Por ejemplo, el hecho de tener una tina para la cuajada, como ellos la han utilizado toda su vida en cuestión de capacidad, tú la puedes sustituir por otra tina que, al final de cuentas, te va a hacer lo mismo, pero es mejor por su facilidad de limpieza. Sí se le gana, en el sentido de sustituir una tina con superficies más lisas, llamémosle un mejor acabado y, por lo tanto, más fácil de limpiarse, más fácil de lavarse, ya que va a ser una tina que es diferente, va a tener un dren (sistema de drenaje), no van a tener que moverla, no van a tener que hacer un esfuerzo mayor, por lo tanto es de esperarse que sea más fácil (el trabajo).
>
> Lo mismo sucede en el caso de la prensa. Los queseros están acostumbrados a prensar su queso con un esfuerzo directo, en el sentido que tienen que subir una piedra encima del queso. Sin embargo, con la prensa es más fácil porque va a hacer más palanca, no van a tener que subir el mismo peso, va a ser menor y va a surtir el mismo efecto y, además, similar al caso de la tina, es más limpio manejar un contrapeso y superficies más limpias o higiénicas que una piedra, más fácil de limpiarse.[93]

Al externarle la preocupación de los productores respecto a las prensas que el CIATEJ promovió, pregunté si, efectivamente, servían, cómo se usaban, y el costo que tenían. Sobre este tema, el ingeniero Flores comentó:

> Cualquiera de los equipos está pensado... además de que no son cosas novedosas en el medio de los productos lácteos. Igual que los demás

[93] Ingeniero J.L. Flores, Guadalajara, Ciatej, 20 Agosto 2001

procesos, no se trata de que se haga un cambio trascendente o sustancial, en la forma de obtener su queso, no. Su manera de hacerlo es igual. En realidad, lo que se está cambiando es la facilidad de hacer las cosas pero sobre todo lo que es limpieza y el acabado del equipo. Las ventajas son muy marcadas en el sentido de que, repito, al ser una superficie más lisa, es más fácil de limpiar, no hay posibilidad de que exista algún nido de microorganismos que puedan dar problemas posteriormente, en una superficie rugosa se esconden, se pueden quedar y pueden dar problemas después. Y, por eso, en el medio, en el ramo alimenticio se manejan el acabado llamado sanitario. Entonces, esa ventaja es la que ofrecen los equipos, que están hechos de acero inoxidable y con un acabado que no propicie la acumulación de materia orgánica o de alimento, que posiblemente pudiera dar problemas".[94]

El conflicto de los queseros-usuarios del proyecto con el CIATEJ

Cuando fueron entregados los equipos, los productores comenzaron a usarlos con resultados inesperados. Aunque se trataba de avíos de acero inoxidable y ciertamente eran más limpios, de manejo sencillo para el aseo diario, también hubo que hacerles modificaciones para que cumplieran cabalmente sus funciones:

Estela: No escurre (el suero por la prensa).
Vidal: No, pero aquí le hice un ajuste en las patas y le voy a poner una cubeta para que reciba (el suero) sin problemas y sea una cosa que valga la pena... porque de aquí de las patas nomás le hicieron el tubo parejo sin el ajuste.
Estela: ¿No les han dicho (a los del CIATEJ) si les van a dejar estas (prensas) o las van a cambiar?
Vidal: No, el problema es que ahora son de uno y ya cada quien... nomás tiene uno que ponerle aquí (junto a la pata) pegadito (una maderita que deje más altas las patas traseras) y ver cómo (corre) la gotita, el chorrito (de suero). Si cae acá (en la orilla de la prensa) y se regresa para atrás, y está uno atento, o si cae derecho por la pata, le pone un bloquecito (de madera) atrás (en las patas traseras de la prensa). Por eso a algunos (queseros) no les gustó (la prensa)... Las patas (delanteras) deben ser más cortas, un poquito en desnivel... ocupa menos (altura) para que no regrese para acá (atrás).[95]

[94] ídem
[95] Don Vidal, Rancho "La Troja", 07 Agosto 2001

La recepción de los equipos no fue muy satisfactoria, porque ninguno de los instrumentos cumplió con las expectativas de los queseros. Aducían que las tinas eran demasiado grandes "parecen comederos de animales",[96] las mesas para amasar, que pretendían suplir a las artesas, algunos productores las están usando para lavar los trastes o simplemente las tienen abandonadas. En este caso, el argumento es que los bordes son muy cortos y la cuajada simplemente se cae con el movimiento de la amasadura. De hecho, algunos queseros que compraron las prensas, ni siquiera se habían molestado en recogerlas, cuanto más en usarlas.

La molestia se agravó cuando uno de los queseros, Don Vidal, recibió como regalo de un sobrino una prensa para el queso. El nuevo aparato resultó más eficaz que el llevado por el CIATEJ, y tres veces más barato[97]. Melesio Vargas, el sobrino de Vidal, aseguró que al ingeniero Flores no lo quieren volver a ver ninguno de los queseros. Cuando se divulgó la noticia de la prensa de Vidal, todos los queseros se sintieron ofendidos "porque nos vieron como tontos y eso es lo que no perdonamos"[98]. Javier Vargas confirmó lo dicho por su hermano; su padre, Don Fidel, fue uno de los productores que más gastó y el saberse defraudado lo molestó al grado de ya no querer participar en el proyecto, "la ventaja es que su queso lo vende Melesio"[99].

José Vargas y Chencho Chávez, presidentes de la Asociación y el Consejo de Vigilancia respectivamente, opinaron que ellos mismos se sintieron afectados en lo económico y ofendidos por haber sido engañados por el ingeniero Flores. Si bien habían decidido, al igual que otros, salirse del grupo, regresaron porque, a pesar de todo, aún tienen oportunidad de corregir y salir adelante con la Asociación. Manifestaron no estar molestos con el CIATEJ, como institución, ni con la Maestra Chombo, pero aseguraron que, en adelante, serían menos confiados. Uno y otro se

[96] Don Fidel "El Salitrillo"
[97] Alicia, de El Lourdes, durante la tercera FRQC.
[98] Melesio Vargas "El Salitrillo" 04 noviembre 02
[99] Javier Vargas "El caracol" 04 noviembre 2002

sentían confiados en que podrían convencer a Don Vidal, tío de los dos, de regresar al grupo de productores.[100]

El equipo del CIATEJ comenzó por señalar los problemas de solución relativamente sencilla, como el del insecticida. Las hermanas Sánchez, a las que cité páginas tras, no eran las únicas personas que usaban insecticida, ni el lindano era el único producto tóxico utilizado. De las primeras sugerencias que luego se tornarían requisitos básicos para el queso con calidad fue la prohibición de cualquier tipo de insecticida. Igualmente sencilla fue la respuesta que dieron a Don Vidal, cuyo problema principal era la presencia constante de ratones, tlacuaches y pájaros que se comían el queso. Se le aconsejó la instalación de malla de alambre alrededor del cuarto del queso. Don Vidal acató la propuesta, aunque al principio usó la malla conocida como "de gallinero", que no era exactamente la indicada, pero de todos modos representó un cambio positivo.

Las visitas del equipo a los ranchos les llevaron a sugerir a los productores que renovaran sus espacios de trabajo, así como sus hábitos de producción. Esto significa, por ejemplo, que se les llegó a prometer la elaboración de un diseño de "rancho de queso" lo más higiénico posible. Por medio de un proyector de cañón, se les mostró a los queseros una serie de queserías de la región de Cabrales en España. Éstas son de ladrillo, con ventanas cerradas con vidrio, mesas de azulejo y algunos estantes de madera recubiertos con pintura no toxica, e instrumentos y trastes de acero inoxidable. La respuesta de los queseros queda ejemplificada con el siguiente diálogo entre Chombo y las mujeres de la familia Sánchez:

> Sra Evelia: A mí sí me gustaría tener un cuarto especial para el queso de la mejor forma, que no pudieran entrar las ratas. La ventana con marco para que abriera y…
> P. Chombo: No, se trata de que esté cerrada.
> Sra Evelia: Pero el queso necesita aire... por eso, en el día podría estar abierta, en el día no hay ratones. Luego con un mosquitero...

[100] Conversación durante la tercera FRQC, 04 noviembre 2002

P. Chombo: Lo muerden, los ratones lo muerden. Lo que pasa es que usted no ha visto otras queseras que nosotros hemos visto y este diseño...
Sra. Evelia (risas): Sí, sí le entiendo, que no entren animales. Para eso tendría que ser de material y pues el material aquí es muy difícil y caro.
P. Chombo: Pero, haga de cuenta que esas personas que dan el sello (de la denominación de origen en España) no aceptan las tablas (como material de construcción de las queseras), a menos que sea de un material tratado que pueda ser lavable y que desde un principio se diseñara así. No sé si usted ha visto alguna vez una bodega de carnicería, que para mantener el frío tiene láminas pero en medio tienen un aislante. Así sería una cámara que va sellada y aísla frío de calor. Son más económicas que el material de construcción.
Sra Evelia: Pero, para tener ahí el queso, no. Así no se hace el queso.
P. Chombo: También estas personas de la comisión tendrán que dar su visto bueno de las instalaciones donde se hace el queso
Sra Evelia: ¡Entonces, tendríamos que hacer el rancho nuevo!
P. Chombo: Es un requisito
Sra Evelia: Sería muy difícil. Yo creo que nosotros no podríamos.[101]

En efecto, la familia Sánchez no aceptó participar en el proyecto, a semejanza de algunos otros, pues lo consideraban no sólo una cuantiosa inversión sino que propuestas como la anterior rompía con sus esquemas de trabajo y vida cotidiana, dos aspectos estrechamente ligados cuando se es quesero de la sierra.

Ante la negativa a modificar el rancho del queso de manera drástica, el equipo de CIATEJ optó por aceptar -después de haber perdido a varios participantes- que los queseros experimentaran con diferentes diseños de construcción, para no imponer un estilo o un gasto que se tradujera en el desinterés de los queseros.

[101] Familia Sánchez. El Lorenzo. 04 marzo 2000

Manejo de la información, mediación y representación de la feria y sus expositores, ante las autoridades académicas y de gobierno

Entre los queseros, el contacto más estrecho con el equipo de CIATEJ, con los veterinarios o con cualquier otra instancia académica o de gobierno, está repercutiendo en la formación de grupos que se presionan entre sí. Se da, sin duda, una especie de competencia a propósito de los recursos conseguidos por el primero y, a su vez, esta actitud genera polémicas respecto a la organización de los productores.

El programa de la feria ha incluido conferencias cuyos temas varían desde los microorganismos de la leche y cómo evitarlos, hasta el posible origen cotijense del mariachi Vargas. Igualmente se presentan los avances del proyecto CIATEJ y del ConJalMich, el mejoramiento genético de los hatos criollos, e incluso la brucelosis y tuberculosis como padecimientos humanos transmitidos por los animales.

Las conferencias son la actividad alterna a la expoventa que atrae a un mayor número de queseros. Prácticamente asisten todos los que exponen y muestran un gran interés, prueba de ello es la atención que prestan y las abundantes preguntas que dirigen a los expertos. Muy a menudo éstos eran abordados al término de la sesión para ser interrogados sobre casos concretos observados en sus propios ranchos. En especial se aprecia la participación del especialista en mastitis, proveniente de la UNAM, Dr. Salvador García, a quien los queseros reconocieron como "sencillo y conocedor".

Las conferencias son un espacio en el que los productores de queso aprenden cosas que, si acaso, apenas vislumbran. Para los organizadores e investigadores es el momento de hacer una evaluación de los avances, de esos pasos ganados en favor de la higiene, la calidad y la conservación de un saber viejo sin agredir a los queseros con imposiciones de ninguna clase.

El puesto del CIATEJ

Cada año, en la Feria Regional del Queso Cotija, junto a los productores de queso y demás artículos, en el portal se instala un puesto con personal del CIATEJ, encargado de una labor interesante: la distribución de información.

Un grupo de estudiantes del CIATEJ atiende el puesto y resuelve las dudas más diversas de los asistentes. A través de ellos, se conoce qué es el CIATEJ, porqué está con los queseros, los servicios que brinda, etcétera. Las preguntas varían desde cómo hacer una solicitud de apoyo para resolver ciertos problemas del ganado o los cultivos, a la historia de los queseros, la importancia de la calidad del queso y muchas cosas más.

La presencia de la institución es significativa en dos sentidos: para los queseros, porque les provee de un respaldo con el que garantizan sus logros y avances a favor de la calidad en sus quesos; para los vecinos y asistentes es una prueba fehaciente de que el queso vale y ha merecido la atención de los científicos así como el apoyo del gobierno local. El punto central de la Feria es la calidad del queso, y ésta se hace presente con los documentos expuestos por el CIATEJ: fotografías de los ranchos y queserías, estadísticas y resultados de las pruebas de laboratorio aplicadas a los quesos y otros elementos similares, que son las evidencias con las que el CIATEJ defiende a su proyecto y promueve una nueva forma de ver, tratar y negociar con los queseros.

En cierta manera, los cambios que se han ido gestando en la sierra a partir del proyecto de *Mejoramiento de la calidad del queso Cotija*, están rindiendo frutos en ámbitos insospechados, por ejemplo, en las relaciones entre queseros y vecinos de Cotija de la Paz. Cuando se hicieron públicas algunas historias familiares de queseros con tres o más generaciones en la producción y se mostraron las imágenes de los viejos avíos de madera, contrastando con los recién adquiridos de

acero inoxidable, se concilió la modernidad con la tradición, y de ahí dedujeron que "el queso va a durar toda la vida".

Llama la atención descubrir que, si bien el queso es algo cotidiano para los cotijenses, su proceso no lo es tanto. En una secuencia fotográfica, el CIATEJ da cuenta de cada uno de los pasos para la elaboración del queso, desde la ordeña hasta la maduración. Si bien muchos recordaron algo conocido, otros apenas se enteraron de algo tan cercano a su existencia. Cualquier expositor podía haberlo relatado, dado que nadie podrá hacerlo de manera tan sencilla y admirable como alguien involucrado en elaborar el producto estudiado, comercializado y gustado por todos. En este sentido, el CIATEJ ha utilizado en su discurso múltiples menciones a la historia y la experiencia cotidiana de los productores de queso, lo que ha redundado en un saber trascendente y distintivo del grupo de queseros.

El folleto del CIATEJ

Los estudiantes de la maestra Chombo estuvieron entregando a los queseros un folleto que se elaboró en el CIATEJ, en el cual se invitaba a conocer el "auténtico queso Cotija". En éste se citan algunas características físicas, gastronómicas, históricas y otras que tratan de explicar las cualidades del producto, pero no incluye ninguna referencia, ni explica cómo los autores determinaron los 400 años de antigüedad del queso, lo que hace pensar en cierta *manipulación* de la información por parte de los investigadores del CIATEJ.

Cada mañana, los muchachos encargados del puesto ofrecían a los expositores un paquete de estos folletos para que ellos, a su vez, los entregaran a sus clientes. Cuando solicité uno de estos folletos, una estudiante se negó diciendo "cuando compres tu queso, te van a dar uno"[102]. Volví a intentarlo, tomé otros materiales, pero me percaté de que me vigilaban. Huelga decir que no tomé el folleto en cuestión. Más tarde, tuve otra oportunidad, cuando uno de los queseros me pidió que solicitara un folleto para un cliente; en lugar de entregármelo, un

[102] Dora, asistente de la Mtra. Chombo, 01 noviembre 2001

estudiante me acompañó y se lo dio en propia mano al quesero. A estas alturas, desde luego, ya conocía el contenido del folleto y tenía varios en mi poder, pero seguía tratando de conseguirlo porque resultaba interesante observar el celo con que el CIATEJ custodia la información.

He vuelto a asistir a otros eventos diferentes de la FRQC, en los que ha participado el CIATEJ y en todos me he encontrado con dicho folleto, pero ya no hay quien lo entregue, defienda o explique.

Centro de investigación que busca la transferencia del conocimiento, el CIATEJ

El proyecto de la maestra Chombo tiene como particular característica el buscar que los contenidos científicos se entiendan en el contexto de los productores, para traducirse en prácticas que conlleven a la solución de problemas. En este sentido se habla de la transferencia de conocimiento.

Las comunidades epistémicas son las participantes en ese proceso de construcción de conocimiento: son grupos que comparten las mismas fuentes y modos de conocimiento, aunque internamente se hallen diferenciadas en términos de repertorios y aplicación del conocimiento. En mi caso, me encontré a campesinos e investigadores como dos comunidades epistémicas claramente diferenciadas, puestas en la mesa de negociación a raíz de la propuesta del CIATEJ. El Estado apoya el encuentro a través de las instancias de financiamiento para impulsar proyectos productivos, la protección de grupos desposeídos y la generación de conocimiento, entre otros. Viene así a la mente el trabajo de Mary Douglas (1992), cuando plantea que las instituciones, como instancias identificables física y organizativamente, deben estar presentes como formas de pensar, a lo largo de la historia particular de un grupo, marcando líneas de generación del conocimiento además de estrategias de acción para filtrarlo en la cotidianidad social. De ahí que estime necesario presentar el marco institucional al que pertenece el CIATEJ, para tratar de comprender cómo surge y cómo se lleva a cabo

la preocupación por llevar a la práctica los conocimientos generados en sus procesos de investigación.

El sistema SEP-CONACYT resultó de la incorporación de atribuciones de coordinación y promoción del desarrollo científico y tecnológico que ostentaban tanto la misma SEP como la Secretaria de Programación y Presupuesto, para concentrarlo en el CONACYT, a partir de marzo de 1992. La meta que se perseguía era fortalecer dicho sistema, facilitar la interacción y la coparticipación académica, además de evitar la duplicidad en los proyectos. Este sistema incorpora instituciones de las ciencias exactas y naturales, además de ciencias sociales y humanidades, junto con el área de desarrollo tecnológico y servicios. Está dividido en subsistemas – Ciencias Exactas y naturales, Ciencias sociales y humanidades, Desarrollo e innovación tecnológica y servicios-, que permiten brindar mejores condiciones para la investigación básica y aplicada, la formación de recursos humanos y la vinculación directa con los sectores productivos. El subsistema de Desarrollo e innovación tecnológica y servicios es el que cobija a centros de investigación como el CIATEJ, que promueven proyectos como el llevado a cabo por Chombo y Flores.

El objetivo central del subsistema *Desarrollo e innovación tecnológica y servicios* consiste en desarrollar líneas específicas para el sector productivo, por ejemplo, la industria del calzado, la curtiduría, la industria metalmecánica y metalúrgica, la industria azucarera, el transporte, el papel, la construcción, las agroindustrias y el área de energía. A éstas se les proporciona asistencia en innovación tecnológica, consultoría e información.

Los objetivos coinciden plenamente con los del CIATEJ. Éste se fundó en 1976[103], junto otros 26 centros del mencionado sistema SEP-CONACYT, con el fin de proteger la planta productiva del país y las especializaciones de cada uno se delimitaron conforme a las necesidades prioritarias de las regiones donde se establecieron. El CIATEJ actualmente da servicio a la agroindustria, a la industria

[103] www.ciatej.net.mx/ciatej/Pag.HTML/que%20es.html

química y alimentaria, entre otras, a través de las siguientes líneas de investigación y desarrollo tecnológico: biotecnología, ingeniería y servicios a la industria.

En su página web, se puede leer que:

> Para cumplir nuestro objetivo nos aseguramos una eficiente transferencia de los productos de investigación y el desarrollo tecnológico mediante su asimilación en el sector productivo...

Es decir, cuando los investigadores encargados del proyecto específico del queso Cotija, se ocupan de ir hasta las rancherías, aprender el proceso de producción, conocer las condiciones y problemas que su elaboración implica, lo que en realidad están haciendo es tratar de cumplir con el espíritu mismo de la institución a la que representan. En entrevista personal con el titular de la Coordinación Académica y Tecnológica, me manifestó lo siguiente:

> Toda nuestra actividad como centro de investigación, incluyendo la formación de recursos humanos, la generación de conocimiento... toda está enfocada y orientada al mercado, o sea a las necesidades del entorno. De manera que, en estas condiciones, nosotros con nuestras capacidades instaladas y la capacidad intelectual y de formación de los investigadores, tenemos por decir algo, una plantilla con una serie de experiencias y perfiles y con una capacidad instalada de metodología y equipo con instalaciones de computo[104].

[104] A. Feria, Guadalajara, Ciatej. 12 junio 2001

La estrategia de acción para quienes forman parte del CIATEJ consiste en analizar cuáles son las condiciones del mercado y cuáles las necesidades en las áreas que podría atender la institución. Un ejemplo ofrecido por el mismo Coordinador señala que "somos capaces de responder en un entorno un poquito más amplio, pero si el mercado necesita que se abata la parasitosis en la región, pues bueno, ésas no son nuestras capacidades y no le entramos. No diseñamos proyectos en esa dirección".

Actualmente, el CIATEJ se ocupa de las áreas agroindustrial, y química-farmacéutica, y, en el sector salud, trabaja en lo relacionado con la contaminación ambiental. De igual manera se atiende al sector hortofrutícola y de alimentos. Cuando una de estas áreas requiere asesoría para la resolución de un problema específico, o que "nosotros identificamos que una parte del conocimiento que allí se genera puede ser factor fundamental para su desarrollo sustentable, pues entonces interactuamos y se llevan a cabo ese tipo de proyectos (como el dirigido por Chombo) y se cristalizan en beneficio de las dos partes, tanto del sector atendido como del grupo de investigación"[105]

Intervención, desarrollo y el queso Cotija

El discurso científico de los investigadores del CIATEJ ha redundado ante todo en la construcción del objeto denominado 'queso Cotija con calidad', elemento que a su vez es producto y justificación de su intervención. Se trata, además, del mismo discurso con el que el proyecto *Mejoramiento de la calidad*…se ha expandido a otros municipios vecinos de Cotija. La presencia de los interventores, agentes académicos y de gobierno promueven la transformación del queso ordinario en ese nuevo paradigma que augura el progreso, siempre y cuando se asuman como

[105] ídem

válidas y ciertas las propuestas de los investigadores del CIATEJ y de algunos otros de incorporación más reciente al equipo promotor de la calidad para el queso. He aquí un discurso creado *ex profeso* para adecuar la realidad a los intereses de un grupo en particular, el encabezado por el CIATEJ y secundado por el ayuntamiento cotijense.

Cabe destacar, por último, que los contextos sociales de los investigadores sí tienen relevancia en la *producción* del conocimiento; de una manera o de otra, los procesos de socialización que envuelven a los especialistas están presentes en la generación de saberes e ideas científicas. Estos contextos están ubicados en dos niveles: la comunidad científica a la que el sujeto-investigador pertenece; y los personales, redes familiares o de amistad.

En el primer nivel, pareciera relevante señalar que, al interior del grupo de especialistas, se construyen reglas implícitas y explícitas que condicionan los avances que el conocimiento debe seguir. De esta manera, encontramos que las comunidades científicas ostentan un aparato burocrático mediante el cual capitalizan el saber que ellas mismas producen y avalan, lo que se traduce en poder. Un poder que se usa al interior, para regular el crecimiento del capital que custodian. De cara al exterior, también ejercen influencia al dejar fluir, en una medida justa y en un nivel de calidad determinada, el conocimiento que consideran asimilable o conveniente hacer público, en el tiempo y el lugar dictados también por ellas mismas.

En el otro nivel, los contextos personales son menos evidentes que los arriba expuestos, aunque quizás ésta sea precisamente la cualidad que les permite incidir en la producción del conocimiento. Los especialistas han sido antes personas que investigadores, así que lo aprendido en su socialización es determinante aun en la formación profesional. Es decir, los valores que fuera de la academia se aprenden y aprehenden permanecen en las personas, independientemente del área profesional en la que se desempeñen, y condicionan la manera en que se conducen, al grado

que, sumados a los saberes especializados, contribuyen a construir el conocimiento.

Capítulo 7

La institucionalización del poder. Las vicisitudes de la denominación de origen para el queso Cotija

En este capítulo abordo el tema de la denominación de origen (D.O.) por tratarse, primero, de uno de los motivos manifiestos para la creación de la Feria Regional del Queso Cotija, esto es, la promoción del queso como producto de calidad, y, en segundo lugar, por representar una de las expectativas creadas por el equipo de investigadores y por el gobierno municipal para promover la aceptación y participación de los productores en el proyecto *Mejoramiento de la calidad*.

Parto de los cambios sucedidos al término del proyecto, cuyos responsables habían hecho hincapié en que la investigación sólo había sido la plataforma desde la cual se buscaría la D.O. para el queso. Una vez que se concibió la idea (en 1999), se argumentó que dicha denominación podría obtenerse si se cubrían los requisitos mínimos de inocuidad y homogeneidad en la producción del queso, es decir, si se implementaban de manera adecuada las propuestas resultantes de la investigación del CIATEJ.

En este sentido, me apresto a exponer cómo las sucesivas acciones ejecutadas por los investigadores, los queseros-usuarios y las autoridades municipales se traducen en estrategias para hacer valer intereses particulares que, sin embargo, convergen en la D.O. del queso Cotija. Así, analizo la creación de la Feria, la organización de los queseros y la participación de las autoridades municipales en tanto premisas fundamentales en la institucionalización de las relaciones de poder a través del ConJalMich. Igualmente considero de sumo interés discutir, sobre la base del trabajo de Rodríguez Gómez, la D.O. como el mecanismo de poder que filtra la participación de los pequeños productores.

Hablo de institucionalización por considerar que, desde el ConJalMich y a través de la D.O. para el queso Cotija, se están estableciendo valores y normas con los que se pretende definir a la sociedad de la sierra y su cultura (Alan Touraine:

1995). No hay que olvidar, por otra parte, que ésta -la institucionalización- funge como un mecanismo que plantea y toma decisiones así como pone límites a los dominios y posibilidades de aquéllos que la integran.

La Denominación de Origen para el queso Cotija

> Ya sabemos que aquí hay productores que tienen cuatro, cinco, seis toneladas de queso y que ese queso esta vez costó 50 pesos al mayoreo, tal vez 80 ó 100 pesos cueste después de esta publicidad... Esto sería aprovechar el primer paso que es la feria, es la primera feria que va a haber [106]

El cómo conseguir que la FRQC lograra lo enunciado en la cita anterior remite al concepto de D.O.

> El último paso que queremos que se alcanzara (con el proyecto), es la Denominación de Origen (…), porque la protección legal que significa la Denominación implica... así como ustedes tienen sus papeles de su tierra de su casa, igual tienen (*sic*), los papeles de que su queso es con Denominación de Origen"[107]

Cuando los plazos del proyecto del CIATEJ llegaron a su término, ya era un hecho que la D.O. para el queso Cotija no se había conseguido, entre otras razones porque en realidad la maestra Chombo estaba prácticamente desempeñando sola su labor como investigadora en la sierra de Cotija. Por añadidura, el proceso legal y burocrático para alcanzar la D.O. era desconocido para los participantes e interesados en dicha certificación.

A medida que se fueron acercando al Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) para solicitar información y ver los pasos necesarios para la Obtención de la D.O., fue quedando claro que solicitar una protección legal tan compleja como la pretendida no era algo a lo que simplemente los ocho grupos familiares, los productores-usuarios del proyecto del CIATEJ, podrían aspirar. Es

[106] José Maravilla. Reunión en El Lourdes, marzo, 2000.
[107] Patricia Chombo. Reunión en El Lourdes, septiembre, 2000.

decir, no eran sujetos de esa protección por no garantizar un abasto suficiente para la demanda requerida, pero, sobre todo, porque excluían a cientos de productores (rurales, artesanales e industriales) que, al igual que ellos, producían el queso Cotija.

Fue entonces cuando se optó, por sugerencia del mismo director del IMPI, por adoptar el uso de una Marca Colectiva para proteger los logros y resultados del proyecto inicial y propiciar el encadenamiento con el ConJalMich. Con estas medidas, además, se obligaba a abrir el proyecto al resto de los productores de queso Cotija de la región fronteriza de Jalisco y Michoacán.

Hasta entonces, el discurso de los investigadores había estado dirigido a la consecución de metas a corto plazo y con aplicaciones prácticas: sumar productores para contar con usuarios del proyecto, crear la Feria Regional del Queso Cotija para distinguir a Cotija de la Paz, o simplemente estructurar las relaciones de poder entre quienes se congregaban en torno al queso y sus potenciales beneficios económicos, políticos o sociales.

En contraparte, la D.O. ha quedado como un ideal por el que hay que seguir luchando, más que como una meta asequible. La misma Patricia Chombo, integrante del ConJalMich, asegura que, si bien en algún momento se convirtió, junto con otros como Rubén Álvarez, en una promotora del queso y su posible protección comercial, ahora ya no le parece una necesidad imperiosa que el IMPI conceda la Marca Colectiva o la D. O., porque en realidad es ya satisfactorio, a título personal, que otros productores y ayuntamientos que antes rechazaron el proyecto de mejoramiento, en la actualidad soliciten la implantación del modelo experimentado con el grupo de El Lourdes. La obtención de una protección legal para el queso sería algo extra, un beneficio para los queseros y algunos personajes de Cotija de la Paz, nada que ver con su ejercicio profesional o los intereses del CIATEJ.

Ante los productores, el discurso sobre la D.O. destacaba el desinterés que tenían por sacar provecho de algo que sólo concernía a la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija:

> Nosotros en la autoridad municipal, en lo federal, en el centro de investigación, no estamos pidiendo nada. (…) Ahora que fuimos a Morelia, la gente que da parte del financiamiento para la investigación, no tuvo ningún *pero* para el proyecto, estaba feliz; y eso es difícil, convencer a la gente para que dé dinero para un proyecto. Ahora que vino el gobernador del estado de Michoacán (Víctor Tinoco) se le comentó sobre la Denominación de Origen y le pareció fabuloso, o sea que todo el mundo está de acuerdo en que puede ser algo bueno, (...) les va a permitir tener mejor queso. Una Denominación de Origen les va dar mayor demanda (…)[108]".

El ConJalMich

El Consejo Jalisco-Michoacán para la Potencialización del Patrimonio Cultural en la Sierra de JalMich (ConJalMich), fue creado expresamente para lograr la D.O. del Queso Cotija. Más específicamente, se trata de un proyecto de desarrollo rural. A diferencia del coordinado por Chombo, el proyecto del ConJalMich sí es regional porque integra seis municipios: Tocumbo, Los Reyes y Cotija en Michoacán, y Quitupan, Jilotlán de los Dolores, y Manuel M. Diéguez, en Jalisco, con un número de productores mucho más amplio que el del proyecto inicial.

Conforman el ConJalMich: Esteban Barragán (El Colegio de Michoacán), Patricia Chombo (CIATEJ), Rubén Álvarez de Cotija, la Asociación de Productores de Queso Cotija SPR de RI, además de algunos grupos de productores organizados de la sierra de Jal-Mich. También participan los ayuntamientos de los municipios arriba mencionados e instancias de los gobiernos estatal y federal. Como se apunta en el proyecto rector del ConJalMich, el objetivo general es "contribuir al fomento y revaloración del patrimonio cultural heredado por los habitantes de los ranchos de la región productora del queso Cotija". Su plan rector está dividido en cuatro líneas de acción: Organización, Producción y Calidad, Gestión y Financiamiento, y por último, Comercialización. Estas cuatro líneas se justifican sobre la base de dar cabida a cualquier cambio, apoyo, asistencia o asesoría que facilite la concreción de los siguientes subproyectos:

1. Infraestructura y servicios básicos
2. Acompañamiento organizacional
3. Optimización agropecuaria
4. Infraestructura de producción y equipamiento
5. Acompañamiento tecnológico y capacitación
6. Continuación y ampliación del programa de calidad y certificación
7. Continuidad de la Feria Regional del Queso Cotija
8. Diseño y arranque de promoción y difusión
9. Desarrollo de líneas alternativas de comercialización
10. Registro de marca colectiva

[108] R. Álvarez, Cotija de la Paz, 2002

11. Arranque y operación del Consejo Promotor de la certificación del queso Cotija.

El último punto tal vez sea el único que podría ligarse a la posible obtención de la D.O., algo que se halla implícito, sin compromiso alguno, entre las metas y objetivos del proyecto del ConJalMich. La referencia constante a que el queso se encuentra a punto de lograr la distinción contribuye, de manera velada, a mantener lealtades, conductas o incluso desigualdades entre los involucrados.

El ConJalMich es una institución de poder porque:

a) Se promueve como el agente que posibilita el aval de la calidad del producto, al incluir entre sus integrantes a la ARPQC, caracterizada como 'organismo regulador' al ejercer potestad sobe el único proceso posible en la elaboración del queso Cotija auténtico. Esto es, con la estandarización entregada por el CIATEJ, traducida en las 'reglas de uso' para los queseros aspirantes a la D. O., los miembros de la asociación, encabezados por los queseros-usuarios del proyecto *Mejoramiento de la calidad...*, faculta a decidir quién puede ser declarado como potencial beneficiario de la D.O.
b) En su proyecto *Potencialización del patrimonio cultural en la Sierra de Jal-Mich. Hacia la Denominación de Origen del Queso Cotija*, se presenta un 'plan rector'. Éste pretende un desarrollo rural localizado, y, de este modo, aparece como el agente que habrá de compendiar las necesidades de los ranchos y los habitantes de la sierra, para mediar con quien corresponda las soluciones precisas. De esta manera, se atribuye orden y jerarquía a los problemas junto con la adjudicación de los miembros del Consejo como los mejor preparados para solventarlos, es decir, de modo velado se anulan vías alternas. Desde luego, no cae en la ilegalidad, dado que integra a las autoridades municipales, pero sí queda en entredicho su legitimidad al no contar con la participación clara y consciente de los pobladores serranos a quienes representa.

Respecto a lo que significa el ConJalMich *vis-à-vis* el proyecto del CIATEJ, Patricia Chombo identifica este momento como de integración, puesto que ya existe un proyecto formal que aglutina las diferentes visiones, intereses y metodologías en

una meta común: el fortalecimiento de la región serrana de Jalisco y Michoacán. Desde 2003 dio inicio esta fase, es decir, la ejecución del proyecto rector del ConJalMich, participando en él Álvarez y Chombo, junto con FIRCO y FONAES, a quienes se sumaron también Esteban Barragán (investigador del Colegio de Michoacán) y los ayuntamientos de los municipios de la sierra. Chombo se comprometió a implantar el modelo que ensayó en El Lourdes, y el CIATEJ a brindar un apoyo similar al del proyecto original.

Por otra parte, aunque el proyecto abarca intereses múltiples, una de sus prioridades fundamentales es la certificación del queso Cotija. El plan rector del ConJalMich busca potenciar el patrimonio cultural rural localizado, mediante la certificación de manufacturas, como prueba piloto de una nueva orientación del desarrollo rural con diseño plural, y un nuevo tipo de trabajo interinstitucional e interdisciplinario. Estos son los elementos que el ConJalMich considera adecuados para promover la obtención de la D.O., a la vez que justifica la ampliación de su proyecto a áreas aparentemente alejadas de los procesos de certificación, tales como la apertura de caminos.

La discusión sobre la denominación de origen (D.O.)

Partiendo de una definición comúnmente utilizada para explicar la D.O., se entiende por ésta

> una denominación de carácter geográfico, que se usa de manera leal y constante en el mercado, para designar un producto fabricado, cosechado, elaborado o extraído de un determinado lugar geográfico, cuya denominación reúne determinada calidad y características que lo hace diferente a los demás"[109]

Los elementos que integran la figura legal y económica conocida como *Denominación de Origen,* conforme a la definición citada, son: el mercado contemporáneo que busca la calidad y la exclusividad de los bienes de consumo y una geografía particular proveedora en buena parte de esos bienes singulares; con la particular interpretación de que su combinación remite a un bien

[109] www.vlex.com/pe/Abril_del_2001

singular y de producción restringida. Según Rodríguez Gómez (2001), el concepto es un mecanismo generado en el marco de la globalización neoliberal, para dar paso a nuevos mercados más selectivos y exclusivistas. Lo exótico de los productos que detentan el sello de Denominación de Origen es, a juicio de esta autora, parte de la dinámica capitalista de una oferta escasa y una demanda exigente de ciertos bienes de consumo. En consecuencia, no resulta temerario afirmar que la globalización económica es el marco que justifica y motiva las denominaciones de origen. Se entiende, claro está, que la globalización es un proceso que se asocia frecuentemente con una nueva etapa del capitalismo, la cual pretende la incorporación homogénea de productos, acciones y procesos ente los países del mundo y en aras del mejoramiento de un mercado internacional completo, dinámico y que implique menores costos de producción.

Lo anterior requiere ciertas precisiones. La globalización, lejos de conformar un mercado amplio y participativo, está concentrando sus ventajas en los países de mayor desarrollo; además, ha causado la regionalización de los Estados-nación como unidades político-económicas que recrean el esquema entre unos cuantos países ligados por medio de acuerdos económicos. En suma, a la vez que se promueve la homogeneidad, la globalización está polarizando los diferentes países en naciones productoras y naciones consumidoras.

Aparentemente, las denominaciones de origen responden sólo a intereses económicos como forma de protección a los productos nacionales que se insertan a los mercados internacionales, pero el asunto no es tan simple. Si bien las D.O. responden a la necesidad de homologar la calidad de los productos, sus procesos e insumos, permiten asimismo materializar las particularidades de las localidades donde son elaborados (Rodríguez Gómez, 2001:9). Además, tales denominaciones también conllevan la intención de proteger la propiedad intelectual de los pueblos,

es decir, el saber que cada comunidad genera y acumula en el curso de su historia.[110]

De esta manera, nos encontramos, como lo señala Rodríguez Gómez (2002:27-30), que la D.O. es una forma cultural que pretende dar respuesta a las exigencias de las cadenas productivas de la globalización y que, a la vez, da cuenta de la desigualdad del sistema económico. Según Bérard y Marchenay (1996:230), los *productos de la tierra* tienen un importante valor para las economías europeas actuales, pero su consumo y producción han sido mantenidos por roles culturales. Es decir, un producto con D.O. no puede aparecer en el mercado sin antes dar cuenta del bagaje sociocultural que lo ha hecho singular dentro de una región específica, el mismo que en un determinado momento le abre el mercado mundial. Este fenómeno no es difícil de entender si se precisa que el concepto *mercado* tiene un significado más amplio que el asignado por los economistas y los políticos; se trata de un ente que se alimenta y repercute en las esferas social y cultural. Para aclarar esta relación entre la economía y los efectos socioculturales, Hans Dieter (1997) comienza por definir el concepto de mercado, al señalar que puede estar integrado por elementos tangibles (una plaza) y también por elementos intangibles (actividades entre comerciantes y clientes). Dieter (ibidem) recurre a Weber para dar al conjunto un sentido, reconociéndolo como acción significativa y llevándonos a la afirmación de que los mercados están inmersos en relaciones sociales y, por tanto, culturales. Destaca, además, que, en el campo de la teoría económica, el mercado es entendido solamente como un mecanismo para comprar y vender bienes y servicios a cambio de un precio, y añade que son espacios donde los símbolos culturales se vinculan con formas materiales. Mientras, Rodríguez Gómez (*op. cit.)* define al mercado como una construcción sociocultural integrada por las relaciones sociales, que están condicionadas por sus dinámicas de poder y los significados y clases de grupos que participan en el intercambio de mercancías.

[110] www.wipo.com

Las denominaciones de origen, entonces, entran al juego del mercado como una forma que garantiza cierta calidad a los consumidores. Aunque no lo hacen de la misma manera que las marcas y patentes. Se distinguen de éstas al momento de involucrar, como condiciones primordiales, ciertas características especiales. Una D.O. es la conjugación de la geografía y sus particularidades, la tradición, la historia comunitaria y la revitalización que estos elementos presentan cuando se resignifican como parte del *ser* y el *saber* local (Rodríguez Gómez, *op. cit.*).

Se observan dos coincidencias en las propuestas de Dieter y Rodríguez Gómez. La primera va en el sentido de encontrar en las mercancías con D.O. un cúmulo de signos y significados que dan acceso a la exclusividad, al gusto selecto, la distinción y el estatus. La segunda se relaciona con la forma en que los sujetos, en tanto clientes de un mercado, afrontan los cambios y reglas que la globalización impone por medio de la adquisición de los bienes que se les ofrecen. Rodríguez Gómez (ibidem) entiende la globalización como el proceso generado a partir de relaciones entre sujetos que le imprimen matices a partir de sus propias características diferenciales de poder y estatus. Los productos con D.O. surten a los *mercados de calidad*, que han venido cobrando impulso a raíz de la globalización económica. Este concepto –*mercado de calidad*- abarca asimismo al sector de los consumidores que, en lugar de simplemente satisfacer una necesidad, buscan "crear y estimular un consumo que sigue el capricho de las modas" Lara (1996:79). La base sobre la que se asientan estos mercados es la segmentación del consumo, motivada por la dificultad de homogeneizar los gustos y hábitos alimenticios en virtud de la carga cultural y simbólica que esto conlleva. Como dice Giraud (1998: 2), "las canastas de las amas de casa no contienen los mismos alimentos en todo el mundo".

Los consumidores de esos mercados exigen de la globalización productos y alimentos exóticos, fuera de temporada o étnicos que les reserven alternativas de selección ultramoderna o de alta calidad. Los agentes que han facilitado el mejoramiento de dichos mercados son, entre otros, los turistas y los migrantes (Albisu y Gracia, 1998: 8-9). El afán de continuos cambios y encuentros con nuevas culturas conduce a experimentar nuevas formas de entender la alimentación y a una ampliación de la gama de elecciones y preferencias.

De esta manera, los productores del queso recibieron la invitación del ayuntamiento de Cotija y del CIATEJ con la finalidad de organizarse en un colectivo. Éste tendría el cometido de realizar una revisión del proceso de elaboración e introducir las transformaciones necesarias para obtener la D.O. para el queso Cotija. El ayuntamiento justificaba su participación en la custodia de la

calidad del producto que comparte el nombre con el municipio. En cuanto a los productores, éstos escucharon la propuesta con interés creciente en la medida en que se les hablaba del posible aumento en sus ganancias, la eliminación de los acaparadores, que actualmente monopolizan la distribución del queso, y se entusiasmaron sobre todo cuando se les ofreció reconocer el saber hacer que ellos han conservado casi inalterado por generaciones.

La producción del queso Cotija en unidades familiares no se contradice con la D.O.; al contrario, la producción en pequeña escala es uno de los rasgos que han de preservarse, con el fin de conservar el proceso y los insumos artesanales de calidad. La aparición de quesos elaborados con fórmulas a base de calcio, leche en polvo, fécula de papa, maíz o cualquier otro producto distinto de la leche, que se promueve y vende bajo el nombre de "Cotija" o "tipo Cotija", resulta preocupante para quienes de alguna manera se encuentran ligados al auténtico Cotija, el queso tradicional. Por ello, los productores serían en primera instancia los más interesados en que se actuara bajo las reglas del juego de una D.O.; sin embargo, al estar marginados del mercado directo del queso hasta el momento, se muestran preocupados ante esa posibilidad. La preocupación se debe en parte a que lo consideran ajeno a su interés, puesto que sólo producen dos o tres piezas de queso por día[111], y consideran que el mercado es estable y, por lo tanto, seguro. En la medida en que el productor eleva sus niveles de producción, invierte en infraestructura y amplía su mercado, aumenta su interés en el tema.

Por lo dicho, los productores de queso, sometidos hasta ahora a los designios de los comercializadores, estarían por vez primera en situación de organizarse como sujetos y decidir como agentes constructores de una nueva posición en la sociedad global (Castells, 1999, (2): 31). Esto implica enfrentarse al Estado como iguales, porque su producción, protegida por una instancia internacional como el Acuerdo de Lisboa, les ofrece garantías alternas a las de su Estado–nación. Por su parte, para el Estado mexicano las D.O. redundan en una presencia en los mercados globales sin que directamente tenga que intervenir en la producción, basta con avalar la labor de las organizaciones de productores. En las comunidades queseras se avizora una posibilidad de mantener su modo de trabajo y estilo de vida sin romper con la incorporación de formas nuevas de producción y organización. Por lo tanto, las tradiciones también se han ido reconfigurando en función de estas interacciones, y parece recobrar vigencia la idea de que constituye un acierto la inserción de elementos "modernos" de la vida urbana y los medios masivos de comunicación, en tanto que en el sector de la producción artesanal se

[111] Una pieza de queso normalmente pesa 25 kilos aproximadamente; en la actualidad, por razones de mercado se elaboran piezas a partir de 5 y 10 kilos. Se emplean unos 10 litros de leche por un kilo de queso.

pueden encontrar influencias de estos factores que necesariamente las han reconfigurado.

En otro orden de cosas, conviene tomar en cuenta que los cambios se están dando. La forma como el queso se elabora, distribuye y consume está en proceso de transformación y por ende se han incorporado elementos modernos (herramientas, maquinaria, organización empresarial en algunos casos, uso de la mercadotecnia aunque en forma elemental), tendencia que resulta favorable para los nuevos mercados celosos de la calidad y la eficiencia. La cuestión pendiente de resolver es cómo estos elementos permiten seguir reconociendo como tradicional a un producto como el queso, y cómo la D.O. abriría la puerta a la economía en un espacio aparentemente de corto alcance, como es lo tradicional, pero con posibilidades de dar acceso a un nicho de consumo considerable.

Los quebrantos de la certificación

En un texto reciente[112], Guadalupe Rodríguez plantea la dimensión del poder como elemental en los procesos de construcción y legitimación sociocultural de las certificaciones de la calidad, como, por ejemplo, la denominación de origen. Apunta que éstas son formas de poder históricamente construidas y que remiten a las relaciones de poder, porque sus contenidos definitorios (autenticidad, procedencia histórica, identidad y calidad) son elementos que se definen a partir de la negociación entre actores condicionados por sus contextos particulares de pertenencia y poder.

> El ejercicio de construcción de esta definición conlleva la fábrica de la diferencia en base al encuentro, siempre dinámico (y las más de las veces conflictivo) de la exclusión y la inclusión. Quienes logren ostentar el derecho de definir dichos criterios, tienen el poder de determinar qué actores, qué recursos bióticos, qué productos, qué espacios físicos y socioculturales son incluidos en la definición (Rodríguez Gómez, 2004).

[112] "La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen", en: *Los agaves de importancia económica en México*. México: CICY, CONABIO, UNAM, AMC, 2004.

En virtud de que, como señala Rodríguez Gómez (ibidem), la Denominación de Origen, o la Marca Colectiva que también se presenta en el caso del Queso Cotija, son fruto de la negociación, los resultados de ésta dependen de cómo se entienda el valor que se quiere agregar al producto en cuestión, decisión que permite descartar particularidades y actores con visiones divergentes. Por su propia naturaleza selectiva, la D.O. lleva implícita la exclusión, lo que explica que no todos los productores de un mismo bien resulten protegidos mediante la certificación. Sin embargo, para nuestra autora es un hecho fundamental la definición del producto, ya que, al construir al objeto que se va a certificar, se especifican singularidades tan minuciosamente que pocas son las alternativas de abrir la participación de productos y productores que se alejen de los estándares establecidos. Con el fin de ejemplificar esta circunstancia, señala que en la definición pueden participar incluso comercializadores, que de entrada parecieran estar ajenos a la delimitación de los procesos de producción y los bienes producidos. Esto nos lleva a recuperar las primeras incursiones del equipo del CIATEJ en la región productora de queso Cotija, etapa en la que los comercializadores contribuyeron en una primera aproximación a la caracterización del queso. Nos conduce asimismo al ConJalMich, que ha incorporado el municipio de Los Reyes de Salgado, Michoacán, no como productor, sino como un centro comercializador importante históricamente.

La calidad es una de las estrategias de exclusión (Rodríguez Gómez, *op. cit.*: 8-9) e implica la existencia de una comunidad que seleccione y evalúe los productos para conferirles o no el estatus de distinción que ofrece la D.O. Dichas comunidades pueden estar integradas por agentes diversos, pero coinciden en autodeterminarse como autoridades en el proceso de construcción del bien a certificar.

Aparentemente, una etiqueta de D. O. es una alternativa viable para los pequeños productores cuya inserción en la dinámica económica de la globalización es difícil. Mientras que las grandes corporaciones cuentan con los programas ISO para avalar su calidad y competitividad entre iguales en los

grandes mercados, los pequeños productores consiguen el mismo efecto asegurando un proceso artesanal, higiénico y selecto con la D.O. De este modo, su participación en la economía global es a título de la organización de pequeños productores o consejos reguladores.

> La Denominación de Origen del queso Cabrales (desde 1981) es un organismo dependiente de la Consejería de Medio Rural y Pesca del gobierno regional del principado de Asturias, que financia y participa en su funcionamiento. Está también integrada en INDO.[113]

Las Denominaciones de Origen representan una alternativa asequible a los productores rurales al facultarles a comercializar lo que tradicionalmente han elaborado, en condiciones que conocen y manejan a la perfección, aprovechando que los mercados globales aprecian los productos hechos de forma artesanal, aunado esto, además, a la carga simbólica que este tipo de productos detentan.[114] Por otra parte, se está dando un valor adicional al producto.

En Europa abundan los grupos de productores rurales dedicados a la elaboración de quesos, jamones y vinos que han logrado etiquetar a sus productos con una D.O. Para esto, los ayuntamientos de la provincias han facilitado la organización de los artesanos y los trámites legales necesarios dentro y fuera de sus naciones (Pérez, 1998).

En México es un hecho que la D.O. es un fenómeno nuevo, pero está avanzando lentamente, a medida que distintos productores han ido percatándose de la importancia económica que confiere a sus bienes. La que más presencia tiene es la Denominación de Origen del Tequila, que en su momento respondió al embate de la competencia desleal de algunos productores que pretendían avasallar incluso al mercado nacional. En este caso específico, fueron los mismos empresarios tequileros quienes solicitaron al CIATEJ la asesoría necesaria; es decir,

---

[113] www.guiamiguelin.com/queso/cabrales.htm. INDO es el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. En España es equivalente del IMPI mexicano.

[114] Para unos, como los avecindados en los Estados Unidos puede remitir a las condiciones de vida perdidas mientras que para otros el hecho de buscar la diferencia los lleve al consumo de estos productos de escalas de producción limitadas.

la D.O. del tequila no es una denominación que involucre directamente a los pequeños productores. Otros casos -el del café de Veracruz, la Talavera de Puebla y mezcal de Oaxaca, y la laca de Olinalá- sí abarcan la producción en pequeña escala: en general, se recurre a las organizaciones cooperativas, a sociedades anónimas o civiles para gestionar la D.O. para los productos.

De acuerdo a los asesores del IMPI, la D.O. no se otorga exclusiva o preferentemente a los campesinos o productores rurales. De hecho, en el caso de los queseros de Cotija, según dicen, el principal problema que frena la D.O. es la serie de expectativas que genera. Como lo expresa Eduardo Mendoza, Jefe de Marcas y Patentes (IMPI-Delegación Occidente): "Todo el mundo cree que es la panacea".

En realidad, en cualquiera de los casos la certificación implica esfuerzos para organizarse y respetar la estandarización del proceso productivo. En el caso de los queseros-usuarios que trabajaron con el CIATEJ, es de resaltar que para mantenerse dentro del selecto grupo de queseros avalados por la ciencia, el productor debe ser disciplinado y acatar las reglas formales de trabajo y distribución nuevas. Además, debe invertir en los insumos necesarios para garantizar la inocuidad y mantener buenas prácticas de higiene en todo su proceso. A pesar de que son argumentos convincentes, implican gasto y dedicación que no todos los productores están en posibilidad de realizar. De ahí que, retomando a Rodríguez Gómez (ibídem), sea necesario subrayar el carácter excluyente de la D.O. Tanto la Denominación de Origen como la Marca Colectiva pueden ser instrumentos de la marginación, lo mismo que del sometimiento al saber científico y al aparato de gobierno, que imponen criterios alejados a las prácticas cotidianas, los saberes locales y la tradición que –paradójicamente- se pretende conservar. Por ello uno de los mecanismos expuestos por Rodríguez Gómez (ibídem) para ejercer la exclusión y ostentar el poder es el papel protagónico de la geografía.

Como se puede leer al inicio de este apartado, las denominaciones de origen implican una definición de la geografía del producto. Determinar cuál es el origen de algo, remite a pensar en un proceso pero también en un medio. Este medio, para los bienes a certificar, suele ser motivo de amplias discusiones. Así queda claro en productos como el champán y el tequila, casos estudiados por Rodríguez Gómez (ibídem). Según esta autora (2004:18), la geografía se incluyó en la

Denominación de Origen porque aquellos que discutían el asunto del champán se centraron en las particularidades del vino espumoso como inherentes a la calidad del producto, dejando en segundo plano otras características de la bebida. Mientras que para el tequila, Rodríguez Gómez (*op. cit.:* 23-29) da cuenta de la forma en que para los productores de agave, la geografía fue una discusión larga y amarga que terminó por adecuarse para lograr la inclusión de los industriales y productores de buena parte del país.

En el caso de Cotija y su queso, la geografía fue menos discutida, pero resultó igualmente significativa para poder recibir las bondades del proyecto *Mejoramiento de la Calidad*. Después se tomó como un criterio más flexible, cuando hubo necesidad de ser más incluyente en vista de la creación del ConJalMich.

La geografía, la regionalización y las Denominaciones de Origen

En las Denominaciones de Origen la geografía suele desempeñar un papel importante porque implica que el medio en el que se produce tal o cual alimento le otorga ciertas particularidades distintivas; sin éstas no se obtendría el producto tal y como se le conoce. Sin embargo, no es exactamente un elemento inamovible que de por sí marque la posibilidad de lograr o no una D.O. Rodríguez Gómez (2002:35) se refiere a la geografía como la relación entre el espacio, los recursos y la región que entran en conjugación con los sentimientos que estos elementos evocan en los consumidores, físicamente lejanos a ellos. La autora refiere a la geografía como los terruños, los pueblos que implican "diferentes vocaciones agropecuarias regionales" (Rodríguez Gómez, 2003: 330).

La obtención de una D.O. exige especificar las propiedades particulares de un territorio, las cuales dotan de esencias singulares a algún o algunos de los productos elaborados en las inmediaciones. La D.O. es el nombre geográfico de un país, una ciudad, una región o una localidad que designa un producto o servicio cuyas cualidades o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, incluidos factores naturales o humanos. Se trata de un requisito que la

Ley mexicana de Propiedad Industrial establece para tales casos. En su Título Quinto, artículo 159, fracciones III a VI, señala que la Denominación de Origen debe especificar el lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se busca proteger, delimitando el territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas. Deberá -dice el texto- señalarse también con detalle los vínculos entre la Denominación de Origen, el producto y el territorio.

De esta modo, cuando el equipo de investigadores del CIATEJ comenzó su trabajo en la sierra cotijense, el primer paso fue delimitar la región dentro de la cual emprenderían las evaluaciones y el análisis del queso, y que además sería el espacio que definiría a la zona productora usuaria de la D.O. para el queso Cotija. Sin que esto fuera una meta expresa en sus objetivos de investigación, pretendían que la delimitación geográfica acotara la participación de los productores-usuarios en su proyecto, puesto que, según sus mismas palabras -contenidas en el discurso informal y cotidiano con quienes los acompañábamos-, las características propias del queso debían estar adicionadas de las mejoras que ellos propondrían una vez concluida su investigación.

La temperatura y la humedad, es decir, el clima de la zona, fueron propuestas por el CIATEJ como las condiciones básicas para los resultados del proceso de elaboración del queso Cotija. Es interesante cómo llegaron a esta conclusión. Aseguraban que la presencia combinada de los factores citados produce un pasto llamado *sabana blanca*, alimento básico del ganado criollo, que da a la leche de estas vacas el sabor y olor característicos para un buen queso, por añadidura señalaban que la maduración y añejamiento del queso, otra de sus singularidades, sería imposible en otras condiciones. Con la atribución de tales características como inherentes al queso Cotija auténtico, dio inicio el proceso de inclusión y exclusión de los distintos productores en el proyecto de D.O.

Así pues, para ser candidato a usuario no sólo del proyecto del CIATEJ, sino también para que su queso pudiese ser incluido en la hipotética D.O., un quesero debía reunir los siguientes requisitos:

● Ganado criollo (mezcla de Cebú y Hollstein) que dote de altos grados de grasa a la leche, para lo cual debe ser alimentado con sabana blanca en su dieta principal, aunque puede complementarse con otros insumos.

● Producción en el territorio de la sierra de Jalisco y Michoacán, vecino del Lourdes o en las inmediaciones del Cerro del Perico (para contar con la garantía de que la producción se lleve a cabo en el clima preciso). De hecho, hubo dos productores a los que se les negó la participación porque sus ranchos no se ubicaban en los límites que al inicio trazó el CIATEJ: uno es "La Yerbabuena", en las inmediaciones de Cotija, hacia Santa Inés, el otro es el rancho "El Lorenzo", en el valle intermedio entre El Varal de las Flores, La Tinaja y El Lourdes.

La Mtra. Chombo acudió de manera informal a un empleado del INEGI, a fin de conseguir la elaboración de un mapa que diera cuenta de los factores climáticos y bióticos de la región de El Lourdes. En alguna ocasión explicó que, de acuerdo al mapa, aquellos ranchos productores de queso que desearan participar en la D.O. debían estar ubicados en la zona reconocida por "su equipo" como geográficamente adecuada para el queso. La región marcada lucía como una mancha verde más o menos circular y cubría los ranchos de los queseros-usuarios de entonces. Sin embargo, conviene recalcar que el mapa se elaboró con base en datos de otras cartas geográficas e información de campo de los investigadores, los cuales, hasta donde se sabe, no cuentan con formación en el área de la geografía o la biología, ni siquiera en una ciencia o disciplina afín.

Por lo tanto, no es disparatado considerar esa región como una construcción heurística en virtud de conjugar factores tan diversos como la naturaleza, la forma de elaboración del queso y la historia local ligada de una u otra manera al queso Cotija. Al mismo tiempo, cabe hacer hincapié en que el criterio geográfico impuesto durante la investigación de *Mejoramiento de la calidad*, la zona productora no sufrió modificación significativa. Cuando se creó la Feria del Queso, se abrió la invitación a todo productor que deseara participar. El discurso dio cabida en la D.O. a los seis municipios que ahora se integran en el ConJalMich. Con esto, la D.O. del queso no se constriñe a lo geográfico, se incluye el ángulo político a petición expresa de los munícipes de la zona. Respecto a lo académico, conviene dejar en claro que, sólo una vez que al CIATEJ se le ofrecen posibilidades de realizar investigación en los otros municipios y con los numerosos productores de queso añejo de Jalisco y Michoacán, el panorama se abre. Es decir, el criterio geográfico se adecuó e impuso otra vez a los intereses primarios de los queseros.

Los que plantea este caso plantea se halla en función de una meta común. La región misma se establece como una delimitación de cualidades, extensión y pertenencia de éstas.

No está demás precisar que, a partir del proyecto de *Mejoramiento de la calidad*, la regionalización de la sierra de Jalisco–Michoacán ha implicado destacar la producción del queso Cotija, ahora como el eje articulador de la región. Esto coincide con lo señalado por De la Peña (2000: 39), según el cual es posible señalar tipos de región de acuerdo a las problemáticas que éstas acotan. Una de ellas está centrada en los sistemas productivos regionales, que toma como punto de partida la forma de producción local, en la que se incluyen los medios, los modos y la relación de producción, además de las relaciones de poder que se generan en torno a ella. Es decir, no se trata simplemente de detectar dónde se produce el queso, sino que habría que preguntarse porqué, cómo y para qué se elabora.

De esta manera queda implícito que la producción de queso Cotija tendría que ser un factor relevante en la delimitación de las fronteras de la región productora de queso. Sin embargo, este argumento sólo se consolidó hasta el año 2001, cuando comenzaron a colaborar con el CIATEJ instancias como FIRCO, FONAES y SDR, ya mencionadas.

Otros criterios para la Denominación de Origen para el queso Cotija

Si bien el personal del CIATEJ tomó al producto terminado como eje para proponer una D.O., al caracterizar el queso se partió de las condiciones del territorio en que se elaboraba. Es decir, después de algunas pruebas hechas a los quesos junto con el seguimiento de sus prácticas de producción en la zona, se consideraron los factores geográficos como esenciales para obtener la calidad reconocida como propia del queso Cotija.

A la par se entiende que delimitar un territorio como escenario adecuado o no para producir buen queso es un ejercicio de poder por parte de los queseros avalados por el CIATEJ y condición de institución generadora de ciencia. Esto implica resaltar los intereses económicos y políticos que una D.O. puede traer consigo al ejercer presión para una delimitación específica.

Ahora bien, como señala De la Peña (1992:193), las transformaciones en la producción son una de las maneras en que cambian las regiones. Es decir, la simple propuesta de producir con calidad establece una diferencia entre los queseros de El Lourdes y los del resto de la sierra de Jalisco y Michoacán, ya que los cambios efectuados en instalaciones y prácticas, que pretenden evidenciar la producción con calidad, ha sido considerada por productores y autoridades locales como una peculiaridad que ameritaba fronteras. Aquí habrá que retomar lo que dice Giménez (1996:2) al apuntar que la región es un espacio físico, un territorio que existe, siempre y cuando posea un valor (económico, político, ecológico o cualquier otro). Por lo tanto, cabría la afirmación de que un espacio por sí mismo no hace una región sino que las regiones son esos espacios valorizados señalados por Jiménez (ibídem).

En nuestro caso ese valor puede ser la producción y sus relaciones de acuerdo a lo señalado por De la Peña (*op.cit.).* Pero también puede ser la posibilidad de legitimar por medio del discurso las particularidades de un espacio, pues, como lo señala Bordieu (1997:170), el poder que delimita no se gana en una "lucha de representación", son las negociaciones por la definición de la identidad de la región, una imagen mental con manifestaciones sociales. Esto implica una diferenciación entre *lo que se ve* -lo geográfico medible en temperatura- y *lo que se quiere ver* -las esencias que el gusto de los consumidores encuentra en el queso y atribuye a lo geográfico-. Gilberto Giménez (*op cit*: 6) llama geosímbolo a "un lugar, un itinerario, una extensión o accidente geográfico que por razones políticas, religiosas o culturales adquieren una dimensión simbólica que alimenta y conforta su identidad". De esa guisa, el hecho de hablar de un producto serrano, que ha existido y se ha elaborado a partir de condiciones precisas, es una forma de legitimar una hipotética D.O. Hay particularidades físicas que acotan la región además de existir otras circunstancias socio-históricas, que, junto con una nueva delimitación más precisa y recortada, aportan al discurso diferenciador un nuevo componente: la sierra y los rancheros como elementos básicos en el significado del queso como alimento tradicional.

Otro aspecto que permite hablar de una región (Gupta y Ferguson, 1997), es el hecho que los habitantes del espacio intraserrano se saben parte de un mundo muy particular, de un área de poca comunicación y accesos difíciles, de un estilo de vida que incluye la desconfianza, la autonomía y la austeridad. En suma, a partir de la regionalización de la sierra como zona productora de queso, se está reconceptualizando esa identidad comunitaria como diferencia cultural y como factor inherente a la producción de queso, producto con el que han subsistido por varias generaciones. Afirma Bordieu (*op. cit.)* que, en el proceso de regionalizar, es posible resignificar los rasgos estigmatizados en función de los intereses nuevos. Con esto hace una introducción a la manera como los problemas más agudos para los habitantes de la sierra están tornándose en ventaja –al menos en el discurso-,

por ser esas desventajas las que en algún momento los orillaron a producir el queso que ahora les augura mejorías:

a) *El aislamiento*. La falta de caminos ha orillado a los rancheros a permanecer en la sierra la mayor parte del año. Hay quienes, en el mejor de los casos, habitaban la temporada de secas en el pueblo y la temporada de lluvia en el rancho. Esto ha se ha traducido en que la elaboración de queso sea la alternativa más viable para sostener su economía, dado que es un producto que se conserva con facilidad, y su almacenamiento y añejamiento incrementa su valor. Sin posibilidad de agricultura, la leche que se ordeña diariamente puede aprovecharse íntegramente en la elaboración de un producto que solventa sus necesidades económicas más elementales. Los factores que hacen posible este objeto en particular se presentan como distintivos, característicos del queso. Pero también como un plusvalor que se ofrece a los consumidores que gustan de los productos diferenciados, que revaloran las tradiciones alimentarias o que simplemente operan bajo lógicas como la del equilibrio ecológico o la salud a través del consumo orgánico (Torres y Trápaga, 1997:183).

b) *La rusticidad*. Socialmente los rancheros no son bien vistos en el pueblo de Cotija; se les considera poco educados y de conducta incorrecta, desagradable y hasta peligrosa. Se les reconoce como productores de buen queso, pero nada más. El acercamiento que han tenido con la ciudad a raíz del proyecto, les ha facultado a hacer uso de esa rusticidad como la particularidad que les permite vivir y trabajar de un modo determinado, el cual redunda precisamente en que su queso sea singular y apetitoso. En la Feria del Queso del año 2000, los queseros aprendieron de inmediato a ser protagonistas del evento, cosa que en otros festejos cotijenses resultaba impensable.

Así las cosas, ambos elementos dejan de ser negativos a la luz del consumo orgánico y están siendo capitalizados en la propuesta de D.O.

Por tanto, el hecho de ser habitante de una región abrupta como la sierra, se está resignificando como escenario indispensable en la producción de buen queso. Esto no significa que las condiciones de vida tengan necesariamente que permanecer idénticas, sino más bien que la sierra se está reconociendo como un espacio en el que instituciones y prácticas culturales integran el concepto de región, necesario para sustentar la D.O.

A este respecto vale la pena señalar que el carácter de producción artesanal es una preocupación que el CIATEJ plantea como necesario para incluir o no al productor en el proyecto de D.O., aunque no se trate de un elemento que esté tomado en cuenta en la ley de propiedad industrial.

Como quiera que sea, hay que destacar dos variables en la integración de la región productora de queso. Una es la historia. El pasado común y el compartir el devenir de la sierra y sus habitantes ha fortalecido las relaciones entre los queseros involucrados en la D.O. y ha funcionado además para incluir/excluir a nuevos participantes. Al dejar en manos de los productores la invitación al proyecto, el CIATEJ reconoce que los ranchos vecinos quedaron fuera de la búsqueda de la D.O. por razones ajenas a la calidad de su producto. Así mismo, la historia ha dotado de significado a cada área de la región serrana. Todos los rancheros tienen un marcado sentido de pertenencia al entorno, sus caminos, las viviendas, las subidas y bajadas del relieve gozan de una identidad compartida por todos los habitantes (Giménez, *op cit.:* 6–7)

La otra variable es la cultura: se comparten patrones de conducta y organización social. En esto se incluye la distribución espacial de los ranchos en los que se destina un cuarto especial para el queso; predominio de las mujeres en la elaboración quesera; el hecho en sí de producir queso; aprender, experimentar y corregir a los compañeros de oficio, ya sea en el mejoramiento del proceso o bien en el producto final que se va a destinar al comercio.

De alguna manera estos dos factores están forjando una conciencia entre los queseros. Ésta se traduce en que el ser ranchero es sinónimo de habitante de la sierra y productor de buen queso. Esta identidad, institucionalizada a través de una etiqueta de D.O., puede favorecer la construcción de la región de El Lourdes al estandarizar y transmitir cada uno de los elementos como valores culturales propios de esa zona (Cohn, 1987: 102–103). Por otra parte, cuando Giménez (*op. cit.)* habla del territorio, se remite a la simbología que éste

puede incluir y aportar para la definición del perfil regional. El espacio físico, es determinante en la consolidación de condiciones y características singulares, como el elemento de identificación histórica e incluso de control político. Siguiendo a Turner, éste señala que la alimentación y la cultura culinaria son símbolos secundarios de una región en tanto que ofrecen indicios de una cierta identidad regional, pero no la definen. La identificación regional depende de redes de relación, porque es en la interacción de los sujetos donde se forjan los componentes simbólicos de una región, esos sentimientos de pertenencia y referencia. Ambos determinan las identidades colectivas conjugadas con los espacios físicos.

En el texto de Giménez (*op.cit*.:170) se presentan cuatro *modos de presencia* de los individuos en un determinado contexto de relaciones sociales territorializadas:

1. Localización territorial
2. Participación ecológica
3. Pertenencia social / pertenencia socio-territorial
4. Conformidad normativa

El tercero de estos puntos es el que se puede considerar más cercano al caso que ahora nos ocupa. Plantea la inclusión del individuo, mediante la asunción de un rol o compromiso -el consumo de alimentos con D.O.-, a una colectividad, respecto a la cual experimenta sentimientos de solidaridad y lealtad. Sin embargo el nombre de la región, más que indicar el lugar de procedencia del producto, remite a una serie de condiciones físicas de un sistema geográfico determinado: "El queso de Cantabria (está) elaborado con leche de vaca frisona, criada en los prados fértiles y de clima húmedo de la zona montañosa de Cantabria".[115] Evidentemente, los procesos productivos deben llevarse a cabo íntegramente dentro de las fronteras de la región nombrada, ya que la legislación internacional así lo señala para encontrar como auténticas a las denominaciones, es decir, el nombre geográfico de un producto ha de remitir a un prestigio y una garantía de calidad implícitas en la mención. De otra manera, esta legislación da la alternativa para

[115] www.guiamiguelin.com/quesos.htm

aquellos productos que dividen geográficamente su proceso de producción. Las Indicaciones Geográficas permiten que, por ejemplo, las materias primas se obtengan de una región y la manufactura se lleve a cabo en otra. [116]

La condición para las Denominaciones de Origen estriba en que ciertas características deben preservarse porque, si el medio cambia, también lo hacen las características diferenciales del producto. Es esto lo que precisamente se cotiza en una D.O.: la combinación del medio y el hombre que se lo apropia de manera armoniosa.

Hacia el desarrollo rural. Interés manifiesto de otros municipios por la Denominación de Origen para el queso Cotija

Mucho ha insistido la comunidad cotijense en advertir que el queso hace años que se viene elaborando y consumiendo en buena parte del territorio nacional. Reconocen los cotijenses que su queso no es de la ciudad, pero que por haberse comercializado en ella desde el siglo pasado, merecen gozar de los beneficios que se logren con la posible D.O. Por su parte, los queseros están haciendo memoria para dar cuenta del tiempo que ellos y sus antepasados han invertido en la consolidación de un sabor logrado a fuerza de experiencia y tesón. Quieren que sus historias familiares trasciendan y acompañen al nombre de Cotija en las etiquetas del queso, para resaltar que, si bien Cotija es el nombre del objeto a comerciar, la receta y la sazón familiar es lo que se está promoviendo como producto de elite. El ánimo que se observa es tal que ha contagiado a otros municipios, incluso a aquellos que fueron convocados a participar antes, pero que en ese momento no les interesó colaborar con el proyecto del CIATEJ.

Este organismo eligió trabajar con los rancheros del cerro del Perico en atención a las constantes menciones que comercializadores y consumidores de la zona hacían como buena productora de queso. Por otra parte, fueron los rancheros de ahí los únicos convocados por el ayuntamiento para presentarles el proyecto. Al decidir trabajar con éstos y no con otros queseros, el equipo del CIATEJ dejó al ayuntamiento de Cotija la puerta abierta para hacerlo suyo. Aunque el CIATEJ es una institución descentralizada del gobierno de Jalisco, no del

[116] www.vlex.com/per/Abril_del_2001

michoacano, la condición fronteriza de los ranchos está modificando el devenir del proyecto D. O. Por una parte, los apoyos que los rancheros han recibido para mejorar sus condiciones de producción provienen de Jalisco (FIRCO, FOJAL, FONAES, CIATEJ) y, por otra, el respaldo que el ayuntamiento de Cotija ha ofrecido está condicionado a que su nombre –COTIJA- funja como marca, por lo que deberá ser reconocido para productores michoacanos, más concretamente cotijenses. En todo caso, el ayuntamiento propone que queseros de otras localidades (jaliscienses en especial) se supediten al nombre y las determinaciones que el ayuntamiento cotijense señale en el uso de su nombre y reputación. De lograrse la pretensión cotijense, se traduciría convertirse en el primer municipio en promover una D.O. en el estado de Michoacán.

Al principio, el ayuntamiento de Cotija pensó que su participación con el CIATEJ llegaría a su término con la convocatoria a los productores y su enlace con los responsables del proyecto de D.O. Sin embargo, en la medida en que el proyecto *Mejoramiento de la calidad...* avanzó y se formalizó la Feria Regional del Queso Cotija, el ayuntamiento encontró una veta útil para sí derivada del proyecto. La administración local, por ser un gobierno de oposición (PRD 2000 al 2002) a las preferencias locales (PAN), recibió críticas acres cuando comenzó a dotar de servicios básicos a las colonias periféricas de la ciudad de Cotija, todas éstas habitadas por rancheros llegados de El Lourdes y otras localidades. El ataque por parte del resto de los cotijenses consistía en afirmar que, al ayudar a esta gente, no hacia nada por el pueblo que cada día se observa más lejano de la imagen que muchas personas tienen de la misma: una ciudad bella y próspera. Cuando en el proyecto se mencionó la cuestión de la D.O. y la recuperación de la tradición a partir de la Feria, el ayuntamiento enlazó la idea con una necesidad circulante entre esos cotijenses preocupados por su historia ofreciéndoles recuperar "lo poco bueno que queda en Cotija, el queso."

De esta maneja, elabora un discurso que no sólo justifica su amplio apoyo al CIATEJ, sino que le ayuda a resarcir sus relaciones con los cotijenses más regionalistas, y se opta por nombrar al regidor de salud como su representante en todo el proceso de Denominación de Origen.

En el ámbito exterior, frente a las autoridades estatales comenzó a manejarse ese mismo argumento para promover la posibilidad de la D.O. como un medio generador de ingresos para los productores, que ahora serían pequeños empresarios para el ayuntamiento

y el Estado fiscal. La respuesta no se hizo esperar. El jefe de Fomento (del gobierno estatal michoacano) visitó el ayuntamiento, se contactó con el CIATEJ y viajó a El Lourdes para ofrecer el apoyo del gobierno estatal. También tenía una meta particular: conocer el proceso que implicaba una Denominación de Origen para extender esta categoría al ate moreliano y a la charanda, ambos productos michoacanos de reconocida tradición. A pesar de lo anterior, el ayuntamiento de Cotija se encuentra ante una complicación. Se ha señalado la condición fronteriza que viven los productores de queso; esto implica que, debido a la escasa ayuda efectiva y directa a los rancheros por parte de los programas estatales, se recurra a sus equivalentes en el estado de Jalisco, lo que plantea una dificultad para el ayuntamiento de Cotija. En vista de que la D.O. lleva su nombre, se supone que las otras localidades deben supeditarse a sus designios, es decir, éstas sin duda se van a beneficiar, pero después del municipio cotéjense y en función de éste.

La distribución espacial del poder no sólo depende de las disposiciones que en línea vertical podrían llegar a las comunidades, sino que éstas pueden organizarse y establecer redes que definan la participación del Estado (De la Peña, 2000: 53). A su vez, como en el caso que se plantea, la organización efectiva de los productores de El Lourdes ha sido un elemento clave para el ayuntamiento, es decir, depende de la dinámica de los queseros para lograr la calidad necesaria que les haga acreedores a la D.O. y afirmar su liderazgo frente a los municipios jaliscienses. El territorio quesero se configura desde abajo tan sólo para ser avalado desde arriba.

Esto último no parece lejano si se toma en cuenta que entre los rancheros existe la convicción de: a) pertenecer a una región que los coloca en situaciones similares respecto de su subsistencia o de su identidad particular frente a la gente ajena a la sierra; y b) gozar de un saber que potencialmente les podría llevar a la bonanza: la elaboración de queso de calidad. En suma, los queseros de la sierra de Jalisco–Michoacán están siendo cortejados por sus gobiernos municipales para que éstos a su vez obtengan apoyos de las instancias estatales.

En estas circunstancias, conviene resaltar que existe una cultura de relaciones sociales (Zárate, 1997: 40) que está facilitando el manejo de poder por parte de los productores frente a las autoridades gubernamentales. De esta manera, y tomando en cuenta la forma como las comunidades rancheras ven al Estado, es posible afirmar que éstas son

conscientes de desempeñar un papel protagónico en todo el proceso de la denominación de origen y, mediante su fortalecimiento como grupo, negocian con el ayuntamiento condicionándolo a sus intereses muy particulares. En esta situación, agudizada por el aparente desinterés del gobierno del estado de Michoacán, al ayuntamiento de Cotija no le resta más que ganar terreno frente a los queseros y contener a sus equivalentes jaliscienses.

De la Peña (1988:32) señala que entre las comunidades de campesinos y el Estado existe un mediador que cumple con la función de acercar a las dos partes involucradas. Con el término nivel de articulación, sostiene la posibilidad que los mediadores tienen para negociar con cada parte como iguales. En el caso del rancho de El Lourdes, el CIATEJ cumple esta función de mediador entre los queseros y el Estado, ya en su modalidad de ayuntamiento, FIRCO, FOJAL o directamente con el gobierno de Michoacán. Su presencia como autoridad en la delimitación de la región productora de auténtico queso Cotija, le confiere ante ese rostro multifacético la posibilidad de acceder a apoyos que transfiere a los queseros o al ayuntamiento. Basten dos ejemplos para demostrar este aserto: el financiamiento de FIRCO para galeras de ordeña y el apoyo estatal para la primera feria del queso. Cabe destacar que el mismo ayuntamiento está consciente de esto, como se lo hace saber Rubén Álvarez a los queseros: "¿Antes de esto (el proyecto) cuando había venido el presidente municipal? Ahora a cada rato está con ustedes".

De la Denominación de Origen a la Marca Colectiva

Algo que se evidenció desde la inauguración de la Feria en el 2001, fue la dificultad de los productores de la sierra para lograr la D.O. del queso Cotija, a pesar de la asesoría del CIATEJ y otras instancias interesadas en obtener ese tipo de certificación.

En Guadalajara, el periódico *Mural* publicó el mismo año una entrevista con Patricia Chombo y Teodore Schultz, Delegado del IMPI en el Occidente. En la entrevista se hacen afirmaciones como las siguientes: "Inicialmente se había pensado en obtener primero la Denominación de Origen. Sin embargo, este proceso es más complicado y se optó por la Marca Colectiva (Schultz)"[117] "Los productores se han dado cuenta que con la Marca Colectiva tienen posibilidades de salir del estancamiento y desarrollarse, además de tener el acceso a otros mercados (Chombo)".[118] La intervención del delegado del IMPI parece que rompió con lo que se venía afirmando hasta ese momento respecto al invaluable cambio tecnológico que se había logrado en la sierra y, a partir de esto, concretar el anhelo de la Denominación de Origen para el queso Cotija. Como representante de la institución responsable de evaluar y conceder tales marcas, precisó que la marca colectiva con identificación regional es distinta de la Denominación de Origen, punto que no fue tomado con interés por algunos organizadores del evento feriado. En principio, pareciera que un requisito previo a la D.O. buscada es la marca colectiva, pero la ley de Propiedad Industrial no lo señala así. Denominación de Origen y

[117] Jorge Velazco "Buscan Marca Colectiva para queso Cotija" Guadalajara, Periódico *Mural.* , I-XI-2001 Negocios.
[118] Ídem

Marca Colectiva son conceptos que permiten una protección comercial en condiciones más ventajosas que las ordinarias, sobre la base de la mejor calidad o la autenticidad de los bienes que las ostentan. Son dos instancias diferentes, cada una con su proceso legal específico. Según Rubén Álvarez, la diferencia no es relevante, y aduce que sólo "son minucias legales".

Comoquiera que sea, sigue pendiente la preservación del patrimonio sociocultural cotijense y la conmemoración de la certificación del producto como medio de construcción del sentido de pertenencia del queso a Cotija y, con ello, de los cotijenses a su tierra.

Eduardo Mendoza, encargado de Marcas y Patentes del IMPI, ha asistido como representante de ese instituto a las reuniones en SAGARPA con los demás interesados en conseguir la Denominación de Origen. Su función estriba en asesorar acerca de la protección legal que el producto "queso Cotija" podría recibir antes de iniciar su comercialización. Mendoza se familiarizó con el proyecto, una vez que Chombo acudió precisamente al IMPI a solicitar asesoría en octubre del 2001. La opinión del instituto acerca de las circunstancias a que se encuentran sujetos los productores de la sierra es de carácter reservado. Sin afirmar que sea imposible la obtención de una D.O. para el queso, asegura que faltan muchos elementos para que la tan anhelada denominación pueda tramitarse, entre otros, la reestructuración del marco geográfico. En este sentido, Mendoza considera que el ámbito regional no está claramente circunscrito. Desde el punto de vista geográfico, el área es pequeña, el nombre "Cotija" corresponde a un lugar donde no se produce el queso y, sobre todo, no le quedan muy claras las razones por las que no están involucrados el resto de los productores de queso Cotija. A su juicio, la feria era muy limitada, tanto por el número de exhibidores como por la escasa variedad de la oferta de queso.

El principal problema con la D.O. es la serie de expectativas que despierta: "todo el mundo cree que es la panacea". Sin embargo, en las condiciones actuales de producción del queso Cotija, la marca colectiva es una solución más viable porque lo que está haciendo falta es práctica en la organización y una convocatoria abierta a los productores de *queso Cotija* de todo el país. Entre éstos es imperativo incluir a las grandes casas comerciales que elaboran queso Cotija y lo venden en los supermercados, independientemente de si trata de productores de Chiapas o de cualquier otro estado. Gracias a su experiencia, Mendoza sugiere que dentro de

la marca colectiva deberían quedar incluidos al menos el 90 de los productores de Cotija del país, y no sólo el 10% o menos que ahora están agrupados. Esta sugerencia toma en cuenta la demanda del producto y la posibilidad de que la marca se impugne. Es decir, si un productor de queso Cotija no recibe la convocatoria por parte de la Asociación de Productores de Queso Cotija y, de pronto, quiere registrar su nombre o marca, después de que ya se haya registrado la marca del grupo de la sierra, dicho productor podría argumentar exclusión. Éste reclamo sería un elemento suficiente para anular la marca, la cual quedaría invalidada para las dos partes en conflicto. Una situación diferente se crearía si la Asociación abre la convocatoria y previene a los productores del uso de una marca registrada y sus sanciones.

El producto como tal no necesita reunir ningún requisito adicional para lograr su marca colectiva. Los productores deben presentar la solicitud, mostrar alguna organización previa, la convocatoria y el establecimiento de las reglas de uso. Una vez cumplidos estos requisitos, la marca se registra y se abre la posibilidad de que debajo de la marca colectiva se coloque una marca individual. Así ocurre en el caso del tequila. La *marca colectiva* es el tequila y los nombres comerciales son las *marcas individuales*. El IMPI, por medio de Mendoza, insiste en el caso del tequila porque ha sido la D.O. mexicana que mejor ha funcionado.

Una vez que se activa la marca colectiva, podría tramitarse una indicación geográfica y, finalmente, la D.O. La diferencia entre estas dos modalidades es la posibilidad de abrir la región geográfica de producción, es decir, elaborar el queso fuera de Cotija, indicando las condiciones geofísicas del medio donde se elaboró como idénticas o similares a las de Cotija.

En términos generales, Mendoza sugiere que el proyecto podría ser más viable si no se usa como motivo para lograr varios financiamientos a la vez y se cifran las metas en la búsqueda de soluciones de orden social (caminos, atención de salud humana y animal, entre otros). Para el encargado de marcas, en la región occidente es la marca colectiva la que podría registrarse de inmediato, dado que

existe el producto y el mercado. Pero no lo considera recomendable porque los productores no están preparados para hacer frente ni a la demanda ni a la organización interna.

En general, la participación del IMPI con el CIATEJ, con los productores y con las autoridades municipales involucradas en la posibilidad de alcanzar una D.O. ha sido decisiva, al grado de dar pie a la creación del ConJalMich, organismo establecido para encauzar los diferentes esfuerzos a favor del queso Cotija auténtico.

La conjugación de tradición y calidad en la Denominación de Origen

Sólo resta retomar el aspecto cultural de una D.O. Éste ha constituido el elemento fundamental del discurso en torno a la Feria y, de alguna manera, ha trastocado tanto al evento como a la ciudad de Cotija de la Paz y sus vecinos.

La atribución de un bagaje cultural e histórico por medio de la D.O. al queso Cotija, para darle un sentido y un valor económico, nos remite al capital cultural necesario para elaborar y degustar el producto. La tradición, esencia de los productos con Denominación de Origen, es un elemento vivo, derivado de la presencia y organización de colectividades humanas, que sirve como vínculo entre el medio físico y las relaciones humanas generadoras de un conocimiento traducido en artículos de consumo tanto elementales como de lujo.

Se trata sin duda de una condición fundamental en las mercancías con D.O. Debe comprobarse la existencia de cierta producción en la región nominal de la denominación como parte de su historia y sustento económico, así como el carácter artesanal de su producción. Representa un ingrediente dinámico que dota a las denominaciones de origen de una presencia perenne del pasado reconfigurado por y para el presente, con significados múltiples en tanto que se construyen y reconstruyen ya sea por los productores o bien por los consumidores. Según Rodríguez Gómez (*op. cit.)*, la tradición permite a los consumidores de las mercancías globales alejarse de la inminente homogenización, al defender la singularidad y la autenticidad del producto que sirven de sustento a la D.O. Tal como lo afirma esta autora, en las denominaciones de origen es necesario recurrir a

las ideas de Hobsbawm (1996:1) para entender que las tradiciones son prácticas construidas y formalmente instituidas que emergen en periodos cortos y específicos. En efecto, apunta que las tradiciones se

> inventan a partir del significado de un conjunto de prácticas normalmente regidas por reglas abierta o tácitamente aceptadas, en un ritual de naturaleza simbólica, el cual pretende inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por medio de la repetición; con lo cual automáticamente se implica la continuidad con el pasado (Hobsbawm, *op.cit.:* 9).

Parte central de la propuesta de Hobsbawm es la ritualización que caracteriza a las tradiciones. Esto es, el carácter de presencia viva del pasado que ha de conservarse para ofrecer a los participantes la posibilidad de subsistir y trascender de igual manera que las manifestaciones tangibles de la tradición. Con la resignificación de la alteridad que motiva el intercambio de bienes y relaciones entre los actores en la globalización, dice Rodríguez Gómez (*op. cit.),* la reinvención de la tradición se vuelve inminente, puesto que la adaptación tiene lugar en la aplicación de usos viejos en condiciones nuevas y el empleo de nuevos modelos para nuevos propósitos.

Comúnmente son las tradiciones más añejas las que respaldan a una D.O., al grado incluso de remontarse a mitos de origen para insistir en su eterna presencia: "cuenta la leyenda que un pastor árabe volvía a su morada con la leche de las ovejas dentro de una bolsa hecha con la tripa de uno de sus corderos y que después de caminar a pleno sol, al abrir la bolsa la leche estaba cuajada, sólida, hecha queso"[119]

Como bien dice Pierre Bordieu (*op. cit.*), el interés por el saber tradicional nos remite al concepto "capital cultural", que permite hacer del conocimiento un factor de inversión, intercambio y ganancia. La tradición es el concepto que contiene el criterio social o prestigio inherente al trabajo de los pequeños productores, la que

[119] www.feriadelqueso.com/queso/contenido/porta01.htm

les otorga un estatus que les faculta a interactuar de una determinada manera en términos de negocios y reconocimiento social.

Es importante señalar que las denominaciones de origen se conceden a los alimentos y bebidas en tanto productos del inventario cultural de los pueblos. Además, la facilidad para elaborarlos fuera de los espacios en que son más comunes o más antiguos, ha obligado a los productores a convertirlos en algo más que elementos de la cultura, esto es, los ha llevado a postularlos como patrimonio, como un bien heredado.

En un texto localizado en internet sobre el trabajo realizado en España con los queseros de Navarra, se llega a la exageración más rampante, al afirmar:

> El roncalés conoce muy bien el secreto de un buen queso porque lo lleva escrito en la sangre. La forma de elaboración es artesanal y constituye una tarea y un rito celosamente guardados en tradiciones no escritas que se transmiten de padres a hijos desde tiempos inmemoriales.[120]

En Cotija de la Paz, el concepto de tradición ha causado el revuelo necesario para asimilar la existencia de la Feria Regional del Queso Cotija, que resuelve el viejo conflicto que afrontaban los cotijenses al no aceptar la dinámica moderna de la localidad, que los mantenía aferrados al pasado comunitario, un pasado que los reducía a añorar los tiempos idos e ignorar su grandeza cotidiana y sus posibilidades *vis-à-vis* el futuro. El proyecto de rescatar el queso Cotija y etiquetarlo como el auténtico, mejor que otros, ha propiciado repensar la organización de las personas y las cosas. En los días de la Feria del Queso, Cotija de la Paz se transforma y se alegra de ser diferente de todo y de todos... aun con todos.

[120] www.navarra.com/queso.htm

LOS ACTORES DE LA FERIA REGIONAL DEL QUESO COTIJA

La feria del queso da cabida a varios actores, cada uno con intereses y participaciones diferentes.

a) ***Los tecnólogos***

Los propósitos del trabajo de este equipo de especialistas es transferir la tecnología y el conocimiento necesario para mejorar la calidad del queso Cotija para, posteriormente caracterizar el producto para diferenciarlo del queso comercial, del análogo o de otros que ostenten el mismo nombre.

El equipo del Ciatej, que implementó el proyecto inicial, estuvo integrado por una química especializada en alimentos y un ingeniero. La estandarización está propuesta como alternativa para ampliar el mercado del queso: reconocen que existe un cierto tipo de queso con potencial para denominación a partir de que los productos "tienen una riqueza bien aprovechada: los sólidos de la leche, la proteína como clave más que volumen de producción".

b) El Municipio

Las autoridades municipales fueron incrementando su interés y participación en el proyecto del Ciatej, en la medida que éste avanzaba. Para conseguir su representatividad en el proceso y entre los productores encomendó a Rubén Álvarez, regidor de salud (1999-2001), su representación. Concretamente, el ayuntamiento apoya en la organización de la FRQC y, desde la administración 2001-2003, se ha buscado hacer converger las actividades de los tecnólogos con algunos planes de desarrollo rural.

c) Los Productores

> "Ya no es fácil que los jóvenes se interesen en aprender el oficio" según Alma que hace eco de otros productores que se topan con la juvenil opinión de que aquello es "trabajar a lo tonto". Los productores-usuarios se han mostrado dispuestos a ensayar las propuestas de los tecnólogos, pero han señalado que "si los cambios no son buenos, regresamos a lo de antes". A la par se ha revisado el cómo ellos mismos definen y defienden su ocupación, vinculándolos a la historia local así como a la tradición del queso.

d) instancias de financiamiento

Firco y Fonaes son organismos dedicados al financiamiento para pequeños productores. Su participación en el proyecto del Ciatej ha sido limitada a la prestación de apoyos económicos que entregan directamente a los queseros-usuarios del Ciatej. Su presencia ha sido escasa, ocasional. Realmente no tienen ingerencia con los tecnólogos o sus actividades, pero sus contadas intervenciones han sido claves para la continuidad del proyecto de transferencia tecnológica.

e) El ConJalMich.

Es la instancia que se creo para dar continuidad al trabajo iniciado por el Ciatej. Sus objetivos y metas son diversas, están planeadas a largo y mediano plazo y se dirigen con claridad a lograr el desarrollo socioeconómico de las comunidades de la sierra. Las personas que lo integran, lo hace como representantes de instituciones como el mismo Ciatej, el Colegio de Michoacán y la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija.

ANEXO 1 LOS QUESEROS USUARIOS

Ignacio Mendoza
La mesa del aguacate (Quitupan, Jal)
12 vacas propias y otras tantas a medias. Desde el inicio se integró al proyecto junto con esposa. El primer año y el tercero asistió a la FRQC, el segundo estaba en EUA. El tercer año fue cabeza de grupo.
Con apoyos de Firco y Fonaes adquirió 2 reses. A Futuro piensa construir una galera de ordeño.

José Vargas Barajas
La Tinaja (Cotija, Mich)
Trabaja con 40 vacas propias. Ha acatado las indicaciones de distribución y equipamiento de su espacio de trabajo, que el Ciatej le ha señalado, en un 100%. Es el presidente de la APQC.
Galera para ordeña (de material), prensa, mesa para amasar cuajada y tina de acero inoxidable para cuajado

Crescencio Chávez Barajas
El Lourdes (Cotija, Mich)
Alcanza 60 cabezas de ganado propio, produciendo al año casi una tonelada de queso. Ha sido anfitrión del Ciatej en las reuniones de información y de trabajo.
No modificó se quesería pero la rodeó con mosquitero, compró tablas nuevas para el tapanco de maduración, adquirió tina de cuajado y prensa. Fue el único en comprar una pequeña purificadora de agua con resultados inciertos

Miguel Chávez Barajas
El Lourdes (Cotija, Mich)
Cuenta con 28 reses; en un principio se integro al proyecto decidiendo abandonarlo en un mediano plazo

Gabino Chávez Barajas
El Lourdes (Cotija, Mich)
Cuenta con 30 reses se integró al proyecto en el principio pero inmediatamente se separó

Vidal García
La Troja (Quitupan, Jal)
Cuenta con 70 cabezas de ganado, distribuidas en 4 potreros atendidas por sus 18 hijos, se integró al proyecto en sus inicios, posteriormente desertó. Su participación fue más bien cauta y critica, quizás porque cuenta con el rancho más organizado según la tradición y de acuerdo con varios de sus vecinos, quienes en algunas dificultades acuden a don Vidal para pedir consejos.

Construyó una amplia quesería de 5X5 mts. Aproximadamente, con dos ventanas cubiertas de fino mosquitero. Alrededor de las paredes ubicó los avíos; entrando a la izquierda la prensa recién adquirida y a la derecha los zarzos; habilitó plásticos para recibir el suero que escurre de los quesos frescos; canalizando dicho suero a recipientes con el fin de evitar su expansión por el suelo, impidiendo con este el efecto corrosivo del suero en el piso

Luis Barragán
El Fresno de la Troja (Cotija, Mich)
Ordeña 25 vacas, él y su nuera atienden el ganado, en tanto que un hijo le ayuda a elaborar y vender el queso. Es de los pocos que vende por su cuenta a encargo de los *norteños*, quienes son sus principales clientes.
Dada su escasez de dinero solo pidió una tina de cuajado, que no utiliza. A él le interesó la purificadora de agua pero al ver que sus resultados no son tan favorables (porque la experiencia de Crescencio Chávez lo demuestra) ya no es de su interés.

Fidel Vargas y Melesio Vargas Barajas
El Salitrillo (Santa María del Oro, Jal)
Su hato suma 65 cabezas. Don Fidel es el patriarca de los Vargas, todos sus hijos saben hacer queso y apoyan el proyecto desde su inicio. Cuenta con la ayuda de su esposa, María Barajas y de su hijo Melesio, quien desempeña las tareas de ordeña, limpieza de quesos maduros, así como a hacer el caso y prensarlo.
Compraron la prensa, mesa para amasar cuajada y tina de cuajado. Sólo utilizan la tina ya que el resto de los implementos están abandonados

Fidel Vargas Barajas
Las Pilas (Cotija, Mich)
Apenas con 20, el proyecto para Fidelillo es una opción de venta, su entusiasmo no ha sido tanto. En la tercera Feria estuvo un para de días para retirarse posteriormente.

Javier Vargas Barajas
El Caracol (Cotija, Mich)
También con pocas reses -24-, considera que el proyecto además de beneficiar a los productores de queso, podría satisfacer necesidades regionales. Y que la asociación de queseros puede contrarrestar el poder de los acaparadores.
Por falta de dinero no compró avío alguno, lo que compro en la segunda edición del queso fue una bascula

Leovigildo Sandoval
El Changungo (Santa María del Oro, Jal
Con 18 vacas, desde sus inicios ha participado en el proyecto. Manifiesta tener una relación difícil con Crescencio Chávez y la familia de los Vargas a causa de la distribución de los apoyos y por asuntos de preferencia electoral.

Isaac y Raymundo Sandoval
La Chiquiadora (Santa María del Oro, Jal)
Apenas con 12 vacas propias y otro tanto que trabajan a medias, los hijos de Leovigildo tienen una actitud más conciliadota que su progenitor; reconociendo que el proyecto les ha traído algunos beneficios. Se retiraron pronto del proyecto, integrando otro grupo en Santa María del Oro.

Martín y Miguel Pulido
La Tortuga (Santa María del Oro, Jal)
Los hermanos Pulido tienen 35 vacas. Ellos, decidieron retirarse del proyecto habiendo participado apenas unos cuantos meses por las rencillas que existieron con los productores de El Lourdes, afirmaron que éstos se aprovechaban de su cercanía con los investigadores. Estuvieron presentes en la primera feria pero en la segunda no respondieron a la invitación de los organizadores.

LOS QUESEROS-USUARIOS SE BENEFICIARON CON EL PROGRAMA DE VACUNACIÓN CONTRA LA BRUSELOSIS. EXCEPTO LOS DE SANTA MARÍA DEL ORO (JAL), QUIENES SE QUEDARON ESPERANDO DICHO APOYO, LO QUE A LA POSTRE FUE CONSIDERADO COMO UNO DE LOS MOTIVOS PARA SU SEPARACIÓN DEL PROYECTO.

CONCLUSIONES

El caso de Don Rafael Sánchez, rancho El Lorenzo

El rancho El Lorenzo, es uno de los que mejor reputación tiene entre los comercializadores de queso de Cotija de la Paz. Don Rafael es un hombre mayor que cuenta con el prestigio de sus vecinos y colegas, por entregar queso bueno a los negocios del centro. Aun cuando ya pasa más tiempo en la cabecera municipal, no deja de elaborar queso día con día, gracias a la vaca que mantiene en el patio de su casa.

Cuando el Ciatej hace sus primeras incursiones en busca del queso Cotija auténtico, contacta a don Rafael y, además de entrevistarlo, le piden que les explique las particularidades del queso Cotija y, además que les muestre *in situ* a los insumos principales del producto: las vacas y la pastura. Así que una mañana el equipo parte con rumbo a la sierra de Cotija, al rancho El Lorenzo.

Uno de los propósitos de la visita era obtener muestras del pasto conocido como sabana blanca; otro observar –por vez primera- el procedimiento con el que se lograba el Cotija.

Cuando Rafael lo indicó, la camioneta se detuvo para aproximarnos a un matorral que crecía junto al camino. El ranchero se acerco, observó y levantó unas yerbas; "esta es la sabana blanca", dijo alzando el brazo. Los tecnólogos se acercaron, observaban el pasto y tomaron algunas fotografías. La maestra Chombo afirmó que tomaría algunas muestras y sencillamente arrancó pedazos de aquella mata, a los que pretendía analizar para determinar qué de aquel pasto hacía diferente al queso Cotija. Nunca reportó los resultados de los análisis, por lo nos mantuvimos desconociendo hasta el nombre científico de la sabana blanca.

Continuamos con el recorrido hasta el rancho El Lorenzo, donde la maestra Chombo observó cómo las hijas de don Rafael elaboraron el queso del día, entró a la quesera donde se añejaban algunas piezas de Cotija y además discutió

ampliamente con doña Eva, esposa de Rafael. En tal discusión, la química señaló un sinfín de errores que requerían una inversión significativa para encontrar solución; por lo que Eva concluyó que ellos no estarían interesados en participar con el proyecto de Chombo.

Sin embargo, una vez iniciado el proyecto, sí se invitó al señor Sánchez y tuvo asistencia regular hasta que las reuniones se efectuaron en El Lourdes y los avisos se hacían entre los vecinos de este rancho. A la par, la maestra Chombo ya contaba con una primera delimitación física del área de elaboración del queso, un mapa elaborado por personal del INEGI a partir de los mapas con que cuenta esa institución y la explicación verbal de Patricia Chombo. A la vista, este documento aparecía como un mapa con un manchó verde, el cual cobijaba cierto tipo de clima y elevación del relieve. Al mostrármelo en su oficina, la maestra Chombo afirmó que aquellos ranchos que no estuvieran incluidos por la sombra referida no serían invitados al proyecto porque en sus ranchos no se cumplía con uno de los requisitos que –según Chombo- eran imprescindibles para lograr el queso auténtico digno de una denominación de Origen. Don Rafael recibió el aviso de no ser potencial usuario del Ciatej con cierto disgusto puesto que el discurso referente al queso que ya manejaban los tecnólogos, estaba compuesto por algunos elementos que él mismo les había entregado.

Así llego 2001 y la primera Feria Regional del Queso Cotija. El grupo de usuarios del Ciatej ya estaba integrado y no eran suficientes para resolver una expoventa regional. Se determinó, por parte del ayuntamiento y de acuerdo con el Ciate, que se invitaría a otros queseros prestigiados, aun cuando no fueran usuarios del Ciatej. En uno de los cuales era don Rafael Sánchez, que se instaló y vendió su queso junto con los queseros-usuarios.

En el transcurso de la primera expoventa, don Rafael alteró con plena conciencia las reglas del juego: no vender queso fresco o de otro tipo diferente al Cotija, ofrecer un mismo precio en todos los puestos, evitar las discusiones entre queseros, cortar y envolver el queso con descuido y sin higiene. No portó nunca el

uniforme y hacia comentarios burlones a los que sí lo usaban. Cuando los queseros- usuarios notaron las irregularidades, pidieron a Chombo que volviera al orden a Rafael. Así fue y don Rafael evitó incurrir en tales acciones… abiertamente, lo siguió haciendo de modo discreto. Al cuestionarlo sobre el motivo de su actitud, el señor Sánchez se justificó diciendo que no tenía porque seguir las reglas de un grupo donde no lo habían aceptado. Según él la Feria era para lograr mejores ventas y vivir mejor haciendo queso, pero si iban a llegar beneficios económicos a los usuarios y él no era uno de ellos, entonces se veía obligado a conseguirlos por su cuenta y a su modo. Antes de recibir otra llamada de atención, Rafael Sánchez dejó la expoventa por haber vendido la totalidad de su queso.

El caso de Rafael Sánchez me ayuda a concluir al conjugar los elementos que aparecen imbricados en el cuerpo de este documento: el desarrollo identificado con bienestar económico y destinado solo a algunos; la feria como escaparate de los conflictos originados en la sierra, las tensiones y negociaciones entre los colegas queseros, los tecnólogos y las autoridades municipales. Las estrategias para resistir el cambio impuesto por el Ciatej e, incluso, las adecuaciones que a las propuestas técnicas se hacen.

El Ciatej que incluye o excluye a voluntad a los queseros, haciendo uso de un poder asentado en argumentos de corte científico como resultados de laboratorio, el aprendizaje de prácticas productivas, normas de higiene y salubridad, el uso de un discurso y una imagen que asemeja a los queseros con los propios científicos: batas blancas, uso coloquial de conceptos de la ciencia.

El queso es el ingrediente básico de la economía de la sierra fronteriza de Jalisco y Michoacán. El seguimiento del proyecto *Mejoramiento de la calidad…* significó conocer y valorar esta actividad como digna de interés tanto académico como cultural. Implicó, además, llevar a cabo un ejercicio metodológico de reflexión y análisis de la Feria Regional del Queso Cotija. Ésta representó la plataforma que me facultó a observar las relaciones estructurales de una sociedad como la cotijense, representada por sus autoridades y los vecinos que se involucraron en la

creación de la multicitada feria. La institucionalización de la feria y la organización formal de los queseros-usuarios refuerza la estructura social, además de que incorpora esos elementos junto con la marca colectiva o la denominación de origen en tanto formas de participación de los habitantes serranos en relaciones desiguales, ya que, si bien se permiten acciones, éstas están condicionadas por la estandarización de la elaboración del queso o la integración a la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija.

La Feria, aunada a la certificación Denominación de Origen o Marca Colectiva, sirve de mecanismos de producción en los *saberes*, validación de los conocimientos y las estrategias de relación entre los actores, condicionamientos en las negociaciones por el poder. Son escenarios que imponen disciplina, normas, métodos y formas de actuar que se crean en una realidad exterior, ajena, en la que han de hacer valer su presencia, tal vez desviando o absorbiendo elementos discordantes con sus metas y objetivos para encuadrar una realidad competente con las pretensiones de los actores que representan el drama, en esa sierra abrupta que separa dos estados, pero uniéndolos para a su vez conformar una zona aislada del país, mas en permanente contacto con sus vecinos cercanos de siempre.

El queso es el ingrediente básico de la economía de la sierra fronteriza de Jalisco y Michoacán. El seguimiento del proyecto *Mejoramiento de la calidad…* significó conocer y valorar esta actividad como digna de interés tanto académico como cultural. Implicó, además, llevar a cabo un ejercicio metodológico de reflexión y análisis de la Feria Regional del Queso Cotija. Ésta representó la plataforma que me facultó a observar las relaciones estructurales de una sociedad como la cotijense, representada por sus autoridades y los vecinos que se involucraron en la creación de la multicitada feria. La institucionalización de la feria y la organización formal de los queseros-usuarios refuerza la estructura social, además de que incorpora esos elementos junto con la marca colectiva o la denominación de origen en tanto formas de participación de los habitantes serranos en relaciones desiguales, ya que, si bien se permiten acciones, éstas están condicionadas por la estandarización de la elaboración del queso o la integración a la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija.

Paralelamente habría que ver la otra parte de estructura: la comunidad científica. El equipo interventor, que impulsó los cambios, busca estandarizar el proceso de producción, una forma inequívoca de hacer prevalecer la visión formal de la ciencia sobre el empirismo del saber-hacer de los queseros. Igualmente, es importante no perder de vista la FRQC y la regla de uso a aplicar en la Marca Colectiva o la Denominación de Origen -según se resuelva en el caso del queso Cotija- como alternativas para institucionalizar el poder a partir del conocimiento. La tecnología y la calidad, también presentes en el proceso de transferencia, representan estrategias para conformar relaciones desiguales entre los actores involucrados en el proyecto, incluso con incidencia en aquellos productores que no forman parte del proyecto inicial.

Es relevante también la convergencia de aspiraciones de los participantes, ya que en conjunto se trata de estructurar el cambio social, al replantear la identidad de los queseros-usuarios, el ser cotijense y partícipe de la cultura de la sierra de Jalisco y Michoacán.

En el curso del proyecto, se trató de responder tanto a las necesidades específicas de éste como a los intereses paralelos de los involucrados, ya queseros-usuarios, autoridades o investigadores. Así, tanto la presencia de estos últimos, como su actividad académica de caracterización, estandarización, apropiación, transmisión y legitimación del conocimiento, han incluido en la construcción de distintas realidades: la participación en la modificación de un estado social que ha caracterizado a la sierra y a sus habitantes, por citar la que considero más significativa. Los contextos y circunstancias de los productores de la zona son distintos ahora, después de haber formado parte del proyecto. Se ha intentado convencer a los vecinos y visitantes de Cotija de la Paz que acuden a la Feria de que los cambios son evidentes y terminarán por rendir frutos en el desarrollo de las comunidades de la sierra. Sin embargo, no se precisa que el número de los queseros-usuarios apenas se eleva a ocho familias, y que, si bien se notan los cambios, no todos son lo benéficos o productivos que se esperaba. más importante

es quizá apuntar que este cambio tampoco puede ser catalogado como social y económicamente inclusivo, sino mas bien debe ser visto como un proceso más de exclusión que acompaña la inclusión (Rodríguez Gómez 2004).

La feria se presenta como un espacio en el que se discuten los roles y las relaciones entre los actores, dejando ver alianzas y rupturas, identidades y alteridades, vínculos de poder y negociaciones en torno a éste. En realidad, el evento brinda la oportunidad de encontrar conjugados a los actores y a las relaciones sociales y culturales que dieron origen al proyecto del CIATEJ. Va más allá de un título, ya que necesariamente acarrea una serie de cambios de hábito y una resignificación de los roles e identidades. La feria sirve de marco para que se hagan presentes esos elementos; se manifiestan las discontinuidades en los paralelismos, los mecanismos de inclusión-exclusión se ponen en tela de juicio en el ámbito público, circunstancia que abre las negociaciones a propios y extraños. Al referirme a la Feria en términos de una puesta en escena, quiero decir que, mientras dura, se asumen roles aprendidos: por ejemplo, el ser quesero se halla definido acorde a los dictados del CIATEJ, alguna autoridad que promueve un evento como ese y/o un investigador que es capaz de concretar en ese espacio sus propuestas científicas.

El actual momento en la sierra puede ser visto como un periodo liminal en el que se inicia la redefinición de la identidad del quesero, el valor del trabajo artesanal y el contenido simbólico del queso. Este último aspecto adquiere especial relevancia al usarse como concreción de las aspiraciones que cada grupo de actores centra en el queso, ese que tiene ahora mismo varios sujetos interpretando lo que significa para cada cual; un alimento que, visto desde el interés de cada participante, adquiere tonalidades muy distintas. Donde la dinámica de organización está claramente influida por la presencia de investigadores y de los representantes de las instancias de gobierno, que han marcado a los productores-usuarios, pues están pendientes aquellos que no se involucraron es el proyecto *Mejoramiento de la calidad*, en su proceso de agrupamiento formal.

Dilucidar la manera como se combinan la historia local de la sierra, la de la producción y la de las familias productoras-usuarias del CIATEJ, permite calibrar cómo la iniciativa este último conllevó el manejo de discursos y argumentos que hicieron pasar a los rancheros y su inventario sociocultural de un extremo de desprestigio a otro de reconocimiento, de la inexistencia tácita a contar con una identidad regional. Se trata de un n discurso tan depurado que discrepa todavía de las maneras de relacionarse con los rancheros y su mundo, a pesar de los esfuerzos de los académicos por hacer valer sus propuestas que son válidas y certeras.

Por si fuera poco, las autoridades de Cotija y de algunos otros municipios de la región productora que se han ido integrando a la coyuntura para sustentar la validez de los argumentos académicos de sujetarse a la posible protección mercantil (Marca Colectiva o la Denominación de Origen), forman parte importante del proceso de cambio desatado por el proyecto, en especial por el equipo de investigadores, y se tiene ahora un objetivo común: un mercado ampliado nacional e internacional del queso Cotija.

La Feria, aunada a la certificación Denominación de Origen o Marca Colectiva, sirve de mecanismos de producción en los *saberes*, validación de los conocimientos y las estrategias de relación entre los actores, condicionamientos en las negociaciones por el poder. Son escenarios que imponen disciplina, normas, métodos y formas de actuar que se crean en una realidad exterior, ajena, en la que han de hacer valer su presencia, tal vez desviando o absorbiendo elementos discordantes con sus metas y objetivos para encuadrar una realidad competente con las pretensiones de los actores que representan el drama, en esa sierra abrupta que separa dos estados, pero uniéndolos para a su vez conformar una zona aislada del país, mas en permanente contacto con sus vecinos cercanos de siempre.

BIBLIOGRAFÍA

Albisu, Luis Miguel y Azucena Gracia. (1998) "Globalización del sistema agroalimentario" En: Simposio Internacional "Globalización y sistemas agroalimentarios" 15-17 de Julio 1998, Caracas Venezuela.

Alexander, Jeffrey; (1994) "La acción y sus ambientes" En: Alexander, Jeffrey C. (et. al). "El vinculo micro-Macro". México Universidad de Guadalajara, 1994.

Appadurai, Arjun. (ed) (1991a) La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías. México, conaculta-Grijalbo

---------- (1991) "Global ethnoscapes. Notes and queries for a transnational anthropology" En: Ridiud G. Fox (Ed) Recapturing anthropology. Santa Fe, School American Reseach Press

Arce, Alberto y Norman Long. "La dinámica de las interfases de conocimiento entre los burócratas agrarios y los campesinos: un estudio de caso jalisciense". Cuadernos. Revista de Ciencias Sociales. Guadalajara: CICS/Facultad de Filosofía y Letras de la U de G, núm. 8, septiembre-diciembre, 1988.

Barragán López, Esteban. (1990) Más allá de los caminos. El Colegio de Michoacán

---------- (1997) Con un pie en el estribo. Formación y deslizamiento de las sociedades rancheras en la construcción del México Moderno. ColMich

_____ y Martha Chávez (1998) "El queso Cotija se nos va de las manos" En: Verónica Oikión, Manufacturas de Michoacán, Zamora, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán.

Barre, Raymond. (1986) El desarrollo económico. México, FCE. Col. Popular, 37

Bérard, Laurence/Philippe Marchenay (1996) "Tradition, regulation and intellectual property: local agricultural products and foodstuffs in France". En: Brush, Stephen B. /Doreen Stabinsky (Eds) Valuing local knowledge indigenous people and intellectual property rights. Washington, DC-Covela, CA. Island Press 1996.

Blakeney, Michael. (1999) "What is traditional knowledge? understanding the value chain" Participación en la mesa redonda Protection of traditional knowledge: a global intellectual property issue. WIPO, Geneva, November 1 and 2, 1999. www.wipo.com

Bordieu, Pierre (1998) La distinción. México, Taurus

---------- (1976) "El campo científico" Actes de la recherché en sciences socials. Nº 2/3. Versión en español de Raúl Fuentes Navarro

---------- (1997) Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción. Barcelona, Anagrama.

Bueno Castellanos, Carmen y Encarnación Aguilar (coords.) (2003) Las expresiones locales de la globalización. México y España. México, Ciesas-Porrúa-Universidad Iberoamericana

Callon, Michell (1989) "On the construction of sociotechnical networks: content and context revisited." En: Knowledge and society: studies in the sociology of science past and present.

Castañeda, Yolanda (1997) "Nuevas tecnologías para pequeños productores del campo" Revista Sociológica, año 12, núm.35. Modernidad y nuevas tecnologías. Septiembre-diciembre, 1997.

Castells, Manuel. (1999) La Era de la Información. Tomo uno, "La sociedad red" México, Siglo XXI Editores.

Chauvet, Michelle (1997) "Presentación. Nuevas tecnologías. ¿Rostro o máscara de la modernidad?" Revista Sociológica, año 12, núm. 35. Septiembre-diciembre 1997.

Chombo Morales, Patricia (1998) "Los aspectos tecnológicos en la calidad de la leche" En: Rodríguez Gómez, Guadalupe y Patricia Chombo Morales (Coords.). Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en occidente. México, Ciesas, 1998

Cohn, Bernard (1987) An anthropologist among historians and other essays. Oxford and New York

Collin, Randal (1994), "Cadenas rituales de interacción, poder y propiedad: la conexión micro-macro como problema teórico basado en lo empírico. En: Alexander, Jeffrey C. (et. Al). "El vinculo micro-macro". México Universidad de Guadalajara, 241

Cook, Scott (1969) "The obsolete "anti-market" mentality: A critique of the substantive approach to economic Anthropology". En: Anthropologist, 68.

Crewe, Emma & Elizabeth Harrison (1995) Whose development? Ethnography of aid. Zed Books, Londres y Nueva York

De la Peña, Guillermo. (1988) "Poder local, poder regional: perspectivas socioantropológicas" En: Jorge Padua y Alain Vanneph. Poder local, poder regional. El Colegio de México

---------- (1999) "Las regiones y la globalización: reflexiones desde la antropología mexicana" en: Estudios del Hombre, 10. Universidad de Guadalajara

De la Torre, Reneé (1997) "La comunicación intersubjetiva como fundamento de objetivación etnográfica" En: Comunicación y sociedad No. 30, Guadalajara, DECS, U de G.

---------- (1996) "El péndulo de las identidades católicas". En: Estudios sobre las culturas contemporáneas. Epoca II, N° 3. Colima, Junio 1996, pp. 87-107

Dieter Evers, Hans. (1997) "La globalización y las dimensiones sociales y culturales de la expansión del mercado" Revista Mexicana de Sociología, Nº2, 1997.

Dobb, Maurice. (1989) Estudios sobre el desarrollo del capitalismo. México, Siglo XXI.

Douglas, Mary y Baron Isherwood. (1990) El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo. Conaculta-grijalbo, México

Escobar, Arturo. (1995) Encountering development. The making and unmaking of the third world. Princenton, University Press.

Ewen, Stuart. (1991) Todas las imágenes del consumismo. La política del estilo en la cultura contemporánea. México, Conaculta-grijalbo.

Foucault, Michel (1977) Historia de la sexualidad. Tomo 1 "La voluntad de saber". México, Siglo XXI.

_____ (1984) Microfísica del poder. Madrid, La Piqueta ediciones.

---------- (1999) La arqueología del saber. 19ª.México, Siglo XXI.

García Canclini, Néstor. (Coord.) (1996) Culturas en globalización. América Latina-Europa-Estados Unidos: libre comercio e integración. Venezuela, CLACSO/Nueva Era.

Geertz, Clifford (1989) "Estar ahí. La antropología y la escena de la escritura" En: Clifford Geertz. El antropólogo como autor. Barcelona, Paidos.

Giddens, Anthony. (1998) La constitución de la sociedad. Bases para la teoría de la estructuración. Buenos Aires, Amorrortu Editores.

Gilber, Joseph y Daniel Nugent (eds) (1994) "Popular culture and state formation in revolutionary Mexico" En: Everyday forms of state formation. Duke, UP.

Giménez, Gilberto. (1996) Territorio y cultura. Universidad de Colima. Colima, Col.

----------. (1994) "Apuntes para una teoría de la región y la identidad regional." En: Estudios sobre las culturas contemporáneas. Vol. VI Nº 18

Ginzburg, Carlo. (1991) El queso y los gusanos. España, Muchnik Editores.

Giraud, Georges. (1998) "Is there any place for typicality beside globalization?" En: Simposio Internacional "Globalización y sistemas agroalimentarios" 15-17 de Julio 1998, Caracas Venezuela.

---------- (1997) la presentación de la persona en la vida cotidiana. Argentina, Amorrortu Editores

Goffman, Irving. (1970) Internados: ensayos sobre la situación social de los enfermos mentales. Argentina, Amorrortu Editores

Green, Raúl. (1990) "La evolución de la economía internacional y la estrategia de las transnacionales alimentarias" En: Comercio Exterior Nº 2, Vol. 40

Gupta, Akil y J. Ferguson. (1997) Culture, power, place. Explorations in critical anthropology. Duke University Press, Durhann and London

Haferkamp, Hans (1994); "Complejidad y estructura del comportamiento, asociaciones planeadas y creación de la estructura" En: Alexander, Jeffrey C. (et. Al). "El vinculo micro-macro". México Universidad de Guadalajara

Hannerz, Ulf. (1992) Cultural complexity: studies in the social organization of meaning. (Part I). Columbia, UP. P.3-99

Harris, Marvin. (1991) Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura México, CONACULTA-Alianza Editorial

Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (Eds) (1996) The invention of tradition. Canto Edition, Cambridge UP.

Kopytoff, Igor (1991) "La biografía cultural de las cosas: la mercantilización como proceso". En: Arjun Appadurai (1991ª) La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías. México, conaculta-Grijalbo

Kuhn, T. S. (2000) La estructura de las revoluciones científicas. México, Fondo de Cultura Económica, Breviarios Nº213.

Lara Flores, Sara María. (1996) "Mercado de trabajo rural y organización laboral en el campo mexicano" En: Hubert C. De Gramont (Coord.) Neoliberalismo y organización social en el campo mexicano. México, 1996, UNAM.

Lazarsfeld, Paul (1993) "The relevance of methodology" En: Raymond Boudon On Social research and its language. Chicago and London, Chicago university press

Leach, Edmund. (1981) Cultura y comunicación. La lógica de la conexión de los símbolos. Madrid, Siglo XXI.

Lewis, Feuer (1959) Marx and Engels. Basic gritings on politics and philosophy. Canada, Doubleday anchor original.

Linnekin, Jocelyn (1991) "Cultural invention and the dilemma of authenticity". En: American Anthropologist, Junio 1991, Vol. 93 No. 2, pp.446-448

Llambí, Luis (1999) "Los retos teóricos de la sociología rural" En: Cuadernos Agrarios N°17-18 pp. 61-75

Long, Norman. (1989) Encounters at interface: a perspective on social discontinuities in rural development. Wageningen: Agricultural University.

---------- y Jan Douwe van der Ploeg. (1989). Demythologizing planned intervention: an actor perspective. *Wageningen Studies in Sociology*, 29(3/4): 226-249.

---------- y Magdalena Villarreal (1993) "Exploring development interfaces: from knowledge". En Schuurman (ed) Beyond the impasse: new directions in development theory. Zed Press, London.

---------- y Ann Long. (1992) Battlefields of knowledge. The interlocking of theory and practice in social research and development. Routledge, London/New York

Lorente, Miguel (2001). La fuerza de la diferencia. La denominación de origen, un instrumento para el desarrollo. España, La Val de Onsera.

Márquez Fernández, Dominga. (1995) "Vinos y viñedos andaluces: tradición y modernidad" En: Juan José Iglesias Rodríguez (ed) Historia y cultura del vino en Andalucía. Universidad de Sevilla. España, 1995

Marx, Carlos (1987) El capital. Tomo 1, volumen 1. 16°México, Siglo XXI.

McDonald, James. (1998) "La calidad de la leche en San José de Gracia-Cotija: una mirada sociocultural y política a la globalización". En: Rodríguez Gómez, Guadalupe y Patricia Chombo (coords.) (1998) Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en Occidente. México, CIESAS-CIATEJ-UAM.

McMichael, Philip (1999) "La política alimentaria global" En: Cuadernos Agrarios N°17-18 pp 9-28

---------- (1998) "Reconsiderar la globalización: otra vez la cuestión agraria" En: Revista de Investigaciones Sociales, vol.60, núm. 4 octubre-diciembre, 1998. Pp.03-37

---------- (1996) Development and social change. A global perspective. California/London/New Delhi, Pine Forge Press.

Melucci, Alberto (1982) L´invenzione del presente. Movimenti, identita, bisogni individuali. Boloña, Il Mulino. Pp 61-72.

Méndez, José Silvestre (1990) Fundamentos de Economía. 2° México, McGraw Hill.

Mendoza Zazueta, José Antonio. (Coord) (1997) Pequeños productores, grandes negocios. El potencial de los productos agropecuarios comercialmente no tradicionales. México, Sagar

Merton, R. K. (1998) "Los colegios invisibles en el desarrollo cognitivo de Kuhn" En: Carlos Solís (Comp) Alta tensión: filosofía, sociología e historia de la ciencia. Barcelona, Paidos Básica

Mintz, Sidney W. (1996) Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. México, Siglo XXI

Mlinar, Zdravko. (1997) "Individualization and globalization: the transformation of territorial social organization" En: Zdravko Mlinar (ed) Globalization and territorial identities 1997, Gran Bretaña, AVEBURY.

Moreno, Heriberto (1979) Monografías Municipales. Cotija. Gobierno del Estado de Michoacán

Moyano, Eduardo (1999) "Procesos de cambio en la sociedad rural europea: pluralidad de intereses en una nueva estructura de oportunidades" En: Cuadernos Agrarios N°17-18 pp. 94-123

Nash, June. (1993) Crafts in the world market: the impact of global exchange on middle American artisans. State University of New York Press, Albany

Parra, Elia. (1999) "Artesanía, ¿quién le da color a este negocio?" Revista Expansión, 26 de Mayo-9 de Junio. Pp. 86-103

Pérez Bustamante, Guillermo (1998) "La denominación geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria tradicional española" En: Boletín Económico, ICE. Nº 2563 22-12-97/11-01-98

Pérez-Agote, Alfonso (1986) "La identidad colectiva: una reflexión abierta desde la sociología" En: Revista de occidente, núm. 56, enero de 1986, Madrid, Fundación Ortega y Gasset, enero de 1986. pp.76-90

Potter, Jonathan (1998) La representación de la realidad. Discurso, retórica y construcción social. Capítulos 1 y 5. Barcelona, Paidos. Temas de Psicología

Renard, María Cristina. (1999) "Globalización y mercados de calidad": una vía para los pequeños productores" En: Cuadernos Agrarios N°17-18 pp.76-93

Reséndiz, Sergio (1986) "San José de Gracia-Jiquilpan: un caso de economía ganadera" En: Estudios Michoacanos II, México, El Colegio de Michoacán.

Rodríguez Gómez, Guadalupe (2004) "La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen" A publicarse en: Los agaves de importancia económica en México. CiCY, CONABIO, UNAM, AMC

---------- (2003) "La re-construcción de la ruralidad y de las alteridades prístinas: denominación de origen y globalización neoliberal en los quesos artesanales de España y de México" en: Carmen Bueno Castellanos y Encarnación Aguilar (eds) 2003, Las expresiones locales de la globalización: México y España. Madrid y México, Universidad Iberoamericana, Ciesas y editorial Porrúa.

---------- (2003) "La denominación de origen y la globalización neoliberal: el caso de dos quesos artesanales en España y México" En: Bueno Castellanos, Carmen (coord.) (2000). La globalización, una cuestión antropológica. México, Ciesas-Porrúa

---------- (2002) La denominación de origen y el mercado de la distinción. México, CIESAS/Sagarpa.

----------(2000) "Weaving Quality and power: The domestication of global conventions among dairy farmers in western Mexico". En: Journal of Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic development, vol.28, núms 3-4, pp.327-371.

---------- (1998) "Organización para la calidad: la apropiación y reconfiguración de la globalización entre los ganaderos de leche alteños" En: Carmen Bueno Castellanos (coord.) (1998) Mirada antropológica a la globalización.

---------- (1996) "Los Altos de Jalisco: Las paradojas de la apertura comercial entre los ganaderos de leche" En: Hubert C. De Gramont y Héctor Tejera Gaona (Coords Grales) La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio. Vol.1 Sara María Lara y Michelle Chauvet (Coords del vol. 1) La inserción de la agricultura mexicana en la economía mundial. México, INAH-UAM-UNAM-PyV Edits. pp. 345-373

---------- y Patricia Chombo (coords.) (1998) Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en Occidente. México, CIESAS-CIATEJ-UAM.

Rubio, Blanca (1999) «Globalización, reestructuración productiva en la agricultura» En: Cuadernos Agrarios N°17-18 pp. 29-60

---------- (1998) "De Explotados A Excluidos: Los Campesinos Latinoamericanos Frente Al Nuevo Milenio". Ponencia presentada en el II Simposio Internacional sobre "Globalización y Sistemas Agroalimentarios". Caracas, Venezuela, del 15 al 17 de Julio de 1998.

---------- (1996) "Las organizaciones independientes en México: Semblanzas de las opciones campesinas ante el proyecto neoliberal" En. Hubert C. De Gramont (Coord.) Neoliberalismo y organización social en el campo mexicano. México, 1996, UNAM

Sahlins, Marshall (1999). Islas de historia. México, Gedisa.
Sánchez, Gerardo (1984) Mulas, atajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX" En: Relaciones, 17. México El Colegio de Michoacán.
Sibley, David (1995) Geographies of Exclusión. Routledge, Londres.
Torres T., Felipe y Yolanda Trápaga. (1997) La agricultura Orgánica. Una alternativa para la economía campesina de la globalización. México, UNAM/ P y V. Capítulo IV y V
Touraine, Alan (1995). Producción de la sociedad Madrid, Alianza editorial.
Turner, Víctor (1999) La selva de los símbolos. México Siglo XXI Editores.
----------. (1969) El proceso ritual. Madrid, Taurus
Turok, Marta. (1988) Cómo acercarse a la artesanía. México, Plaza y Valdés, 1988.
Urzúa, Waldo (1998) "Caracterización de las agroindustrias y tipología de las cadenas agroindustriales" En: Rodríguez Gómez, Guadalupe y Patricia Chombo Morales (Coords.)Los rejuegos del poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en occidente. México, Ciesas, 1998
Van der Ploeg, Jan D. (2000) "Sistemas de conocimiento, metáfora y campo de interacción: el caso de la patata en el altiplano peruano" En: Andreu Viola. Antropología del desarrollo. Teorías y estudios etnográficos en América Latina. Paidos Studio, Barcelona
Van Young, Eric (1992) "Introduction: are regions good to think?" en: Eric Van Young (ed) México regions. Comparative history and development. San Diego, University of California
Vilas, Carlos M. (2002) Seis ideas falsas sobre la globalización. En: Saxe-Fernández, John. (coord.) (2002) Globalización: crítica a un paradigma. México, UNAM-DGAPA-Plaza y Janés
Villoro, Luis. (2000) Creer, saber y conocer. México, Siglo XXI
---------- (1997) El poder y el valor. Fundamentos de una ética política. México, FCE
---------- (1996) "El pensar en cuanto acto moral" En: Los usos de la diversidad Barcelona, Paidos, Pensamiento contemporáneo, Nº 44
Zárate Hernández, José Eduardo (1997) Procesos de identidad y globalización económica. El Llano Grande en el sur de Jalisco. ColMich, Zamora, Michoacán.