

Diego Benavides, Marcelo Champredonde

dabenavidess@gmail.com, machampre@yahoo.com.ar

Consultor en calidad diferencial ligada al territorio, Experto en valorización
de productos típicos agroalimentarios

Proyecto Biocarbono Orinoquia de Colombia, Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina

JORNADAS CIENTÍFICAS DE AGROECOLOGÍA 2024

Taller n°3, sesión n°1

Título: Queso Siete Cueros del Piedemonte Llanero: Ganadería Sostenible y Calidad Territorial
en la Búsqueda de la Denominación de Origen

Resumen:

El “Queso Siete Cueros” es un producto emblemático del piedemonte llanero colombiano, principalmente producido en los departamentos del Meta y Cundinamarca. Esta región, se caracteriza por ser la transición entre la cordillera oriental de los andes colombianos y la extensa llanura del oriente colombiano, cuenta con una diversidad ecológica única y una fuerte tradición ganadera. El “queso siete cueros”, es un queso fresco de pasta hilada que se destaca por su calidad sensorial específica vinculada a su territorio de origen. Sensorialmente, se podría describir como un queso de color blanco hueso con ligeros tonos amarillos, forma redondeada en espiral o en forma de caracol, olor y sabor (Flavor) ácido y salado con notas dulces a leche fresca y notas fermentadas a suero de leche y yogurt, textura elástica, semidura y fibrosa. Su producción está íntimamente relacionada con las condiciones edafoclimáticas y las prácticas ganaderas y de transformación tradicionales del piedemonte llanero colombiano. Históricamente, el “queso siete cueros” está relacionado al municipio de Cumaral, Meta y es una variante del “queso de mano”, un queso hilado en forma redondeada (forma de arepa), el cual es considerado patrimonio culinario de Colombia. En este contexto, el territorio de origen busca obtener una protección como Denominación de Origen (DO) para el “queso siete cueros” y de esta manera proteger la originalidad de sus características únicas, derivadas de los factores naturales y humanos del territorio. La calidad del queso siete cueros está directamente influenciada por la leche producida en el piedemonte llanero, donde los forrajes y plantas de ramoneo contribuyen a sus atributos sensoriales distintivos. La interacción entre los factores naturales y las prácticas ganaderas y de transformación tradicionales son esenciales para preservar la tipicidad y calidad diferencial del queso. De la misma forma, el suero ácido del propio “queso siete cueros” que se utiliza como cultivo láctico en su producción, le otorga una singularidad derivada de las características distintivas de la microbiota presente en el ambiente del Piedemonte llanero. Por su parte, la política de Ganadería Bovina Sostenible de Colombia, enfatiza la importancia de un enfoque integral que considere las interacciones entre elementos naturales y humanos (enfoque de paisaje). En este marco, la Alianza Público-Privada Colectiva (APPC) del sector lácteo en Meta y Cundinamarca trabaja para definir las características de calidad del queso siete cueros y establecer una estructura de gobernanza para una futura DO que incorpore elementos de sostenibilidad desde este enfoque. El reconocimiento de la DO para el “queso siete cueros” no solo protegerá sus características únicas, sino que también revitalizará las tradiciones llaneras y fortalecerá la sostenibilidad del sector lácteo del piedemonte llanero colombiano. La preservación de estas prácticas y conocimientos asegurará que las futuras generaciones continúen produciendo un queso de alta calidad y reputación, reflejando la identidad cultural del llano colombiano.

Referencias Bibliográficas

Aranda-Camacho, Y, Muñoz, C., & Ramos, E. (2014). Tipificación de los vínculos producto típico-territorio: una metodología con aplicación empírica en productos agroalimentarios de la región andina de Colombia. *Agroalimentaria*, 20(38), 15-33.

Champredonde, M., Vandecandelaere, E., Schiavone, E., Oyarzun, M.-T., & Granados, L. (2012). *Orientaciones para la evaluación de solicitudes de registro Indicación Geográfica Denominación de Origen*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

Contexto Ganadero. (2023). Avanza APP para el desarrollo sostenible de la cuenca lechera de Meta y Cundinamarca. Recuperado de <https://www.contextoganadero.com/regiones/avanza-app-para-el-desarrollo-sostenible-de-la-cuenca-lechera-de-meta-y-cundinamarca>

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). *Resolución No. 000126 de 2022: Por la cual se adoptan los lineamientos de Política de Ganadería Bovina Sostenible- GBS 2022-2050*.

Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Morales Roza, A., Lizcano, D., Montoya Arango, S., Velásquez Suarez, Á., Álvarez Daza, E., & Acevedo-Charry, O. (2021). Diferencias en paisajes sonoros de sistemas silvopastoriles y potreros tradicionales del piedemonte llanero, Meta, Colombia. *Biota colombiana*, 22(1), 74-95. <https://doi.org/10.21068/c2021.v22n01a05>

Rincón, C. (2011). Efecto de alturas de corte sobre la producción de forraje de *Brachiaria* sp. en el piedemonte Llanero de Colombia. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 12(2), 107-112.

UNESCO. (2017). Cantos de trabajo del llano colombo-venezolano. Nomination file n° 01285. Recuperado de <https://ich.unesco.org/en/RL/work-songs-of-the-llano-work-cantos-of-the-llano-colombo-venezolano-01285>

Universidad Nacional de Colombia. (1988). Manual de elaboración de queso de mano: charaleño, quesadillo, pera, de mano, garita y siete cueros. Consultado en línea en la Biblioteca Digital de Bogotá (<https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/3617889/>), el día 2024-07-06.