



Revista Iberoamericana de Viticultura,
Agroindustria y Ruralidad

E-ISSN: 0719-4994

revista.rivar@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile
Chile

Villegas de Gante, Abraham; Cervantes Escoto, Fernando; Duhart, Frédéric
El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial
Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 4, núm. 11, 2017,
pp. 136-147

Universidad de Santiago de Chile
Santiago de Chile, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469550538008>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial

Chapingo Cheese: its institutional recognition as intangible cultural heritage

Abraham Villegas de Gante^{**}
Fernando Cervantes Escoto
Frédéric Duhart

Resumen

El Queso Chapingo forma parte de los quesos mexicanos genuinos. Empezó a producirse en su forma actual hace exactamente 40 años y se identificaron antecesores muy similares desde los principios del siglo XX. Su contexto de producción es original: se elabora en las instalaciones de la unidad de tecnología lechera de una universidad. Esa característica poco común confiere un interés peculiar a su actual proceso de patrimonialización en el marco de una reflexión sobre los productos de origen reivindicado. Además de dar de pensar los procesos de construcción patrimonial y sus posibles beneficios, el Queso Chapingo invita a considerar la participación de un alimento en la edificación de una identidad grupal cuyo factor determinante no es una ubicación geográfica, sino una relación con una institución: la identidad chapinguera.

Palabras clave: queso, patrimonio, identidad, México.

Abstract

Chapingo Cheese is one of the authentic Mexican cheeses. It is produced in its current form for exactly forty years and predecessors can be identified from the beginning of the 20th century. Chapingo Cheese is produced in a particular context: it is processed in the dairy training unit of a university. This uncommon characteristic gives a special interest to its current process of heritagization within the framework of a reflection on claimed-origin products. Chapingo Cheese not only provides an opportunity to think about the heritage construction processes and their possible benefits, but also invites to reflect on the participation of a food in the development of a collective identity essentially based on a relationship with an institution, and not on a geographical location: the “being *chapinguero*”.

^{**} Abraham Villegas de Gante, Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México. Correo electrónico: abecamus@gmail.com. Fernando Cervantes Escoto, Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México. Correo electrónico: fcervantes@ciestaam.edu.mx. Frédéric Duhart, Mondragon Unibertsitatea, Donostia-San Sebastián, España. Correo electrónico: frederic.duhart@orange.fr

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Keyword: cheese, heritage, identity, Mexico.

Introducción

En los mercados alimentarios de las sociedades modernas coexisten alimentos muy procesados, productos de modernas tecnologías de elaboración, junto a alimentos tradicionales elaborados generalmente a escala artesanal, con una tecnología poco intensiva en capital y más basada en un saber-hacer empírico. Durante decenios, la originalidad de esta última categoría de productos interesó en pocos países; en Francia por ejemplo, donde las clases medias urbanas empezaron a establecer una relación especial y cariñosa con elementos representativos de un pasado idealizado mientras entraban en la sociedad de consumo (de Certeau, Giard y Mayol, 1980). A principios del siglo XXI, se tomó conciencia de manera mucho más amplia del valor cultural de los alimentos tradicionales y del papel que podían desempeñar en programas de desarrollo económico comunitario. Hoy en día, productos tradicionales son objetos de interés y de esperanza en muchos países ubicados en los cinco continentes. México es uno de ellos.

En México, es evidente la existencia de los dos tipos de alimentos, siendo los tradicionales, fruto del mestizaje alimentario de los pueblos originarios, y aquellos que provienen de los aportes de la cocina española durante la Conquista y su posteridad. Son la expresión, como dice Paco Ignacio Taibo I, del “encuentro de dos fogones” (1992).

Entre los alimentos tradicionales más notables, cuya raíz se halla en ese mestizaje, se encuentran los quesos genuinos, de procedencia española, pero que fueron diferenciándose y “mexicanizándose” con el paso del tiempo, desde el siglo XVI hasta la actualidad. Estos quesos típicos forman parte de la riqueza gastronómica del país, pero debido a las tendencias innovadoras propiciadas por las nuevas tecnologías, al desconocimiento de los propios quesos por parte de los consumidores y a la falta de su valorización económica y sociocultural, enfrentan un riesgo de extinción gradual, cuyos efectos negativos se dejarían sentir claramente en las cadenas agroalimentarias que los producen; es decir, en el sector lechero, agroindustrial y comercial (Cervantes Escoto et al, 2008).

La variedad de los quesos genuinos mexicanos no es un asunto menor, ya que sin ser comparable al mayor acervo de especímenes de países europeos famosos por sus quesos tradicionales,¹ sí reúne una gama relativamente amplia de estos productos que aún no termina de conocerse; que no se ha explorado, ni caracterizado ampliamente. Definiendo los “quesos genuinos” como aquellos elaborados solamente con leche fluida, de vaca o cabra, y que incorporan unos cuantos ingredientes permitidos para su hechura (v. g. cuajo y sal), que se apegan a los procesos tradicionales de elaboración y que han tenido presencia

¹ Por ejemplo, los redactores del *Inventario español de productos tradicionales* tomaron en cuenta más de 90 quesos (1996).

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

local o regional que data de décadas o siglos (Cervantes et al, 2008), ya se han identificado unos 15 quesos genuinos de las planicies templadas, unos 15 del trópico y unos 10 de las zonas montañosas o del desierto. Parte de esta cuarentena de quesos es de difusión meramente local, otras de alcance regional, e incluso algunas de difusión nacional. Se destacan, por ejemplo, el queso Cotija Región de Origen, el queso Chihuahua, el queso crema de Chiapas, el queso de poro de Tabasco, el quesillo de Oaxaca o el queso asadero de Aguascalientes (Villegas de Gante et al, 2016: 73-80).

Los quesos mexicanos genuinos, como los productos derivados del maíz nixtamalizado (Esteva y Marielle, 2003), forman parte del patrimonio alimentario del país, lo que representa arraigamiento, identidad y afecto de muchas comunidades en los territorios de origen, y más allá de ellos.

Dentro de esta diversidad quesera original se ubica también al Queso Chapingo, un producto con una peculiaridad que lo hace muy “nutritivo” en el marco de una reflexión sobre los alimentos con origen reivindicado y su posible patrimonialización: se elabora en las instalaciones de la unidad de tecnología lechera de una universidad, y no en el contexto más clásico de una comunidad rural. En el presente texto, consideraremos la construcción de un saber-hacer quesero original y la transformación de su producto en un alimento tradicional, objeto de una patrimonialización institucional.

El Queso Chapingo: un producto tradicional

Un queso con identidad

Al igual del limón de Pica o de la papaya de La Serena, el Queso Chapingo es un producto con “identidad”. Aquí las comillas se imponen, porque se trata de entender este término con una acepción reducida, muy cercana de la que tiene en la fórmula “Cédula de identidad”. Básicamente, la identidad de un alimento es el resultado de su identificación por un grupo humano. En este proceso, se pueden tomar en cuenta sus cualidades intrínsecas, su origen, su modo de producción, sus usos prácticos, sus funciones sociales o simbólicas, su precio, su estatus legal, su valor sentimental, etc. La importancia que se concede a cada criterio es muy variable y la estructura de la identidad de un producto es parecida a un juego de muñecas rusas, formado por un número muy variable de piezas (Duhart, en prensa).

El Queso Chapingo se identifica, por su parte, gracias a sus características físicas y cualidades intrínsecas, por su tipicidad. La leche con la cual se elabora proviene de las vacas de la universidad. Se recibe en la UTL en un tanque de doble fondo de 1000 litros, donde se cuele con tela fina. Posteriormente, se calienta con vapor de caldera en la tina de acero inoxidable para pasteurización lenta. Después se bombea a un intercambiador de

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

calor de placas, donde se enfría y luego pasa a las tinas de cuajado, de doble fondo, de acero inoxidable. Agitando la leche, se le agrega cloruro de calcio, en una concentración de 200 gramos por cada 1000 litros. Después, se agrega un cultivo láctico de inoculación

directa, que contiene *Lactococcus lactis ssp. lactis* y *L. l. ssp. cremoris* en cantidad adecuada. La leche inoculada con el cultivo se deja reposar. Luego se agrega cuajo de renina o microbiano, agitando mientras se distribuye. Para cortar la cuajada, se emplea una lira vertical de acero inoxidable, a lo largo y a lo ancho de la tina, para formar “prismas rectangulares”.

El grano se agita durante media hora y se reposa durante cinco a diez minutos; se vuelve agitar otra media hora, elevando la temperatura a 37-38 grados y se reposa por otros minutos diez. Para el desuerado, con un rastrillo de acero inoxidable, se coloca la cuajada al extremo contrario a la salida del suero. Después, la cuajada se corta con un cuchillo de acero inoxidable para formar bloques, que continúan cortándose sucesivamente hasta que alcanzan un tamaño de una pulgada, aproximadamente. Durante el transcurso de esta operación se va eliminando suero paulatinamente; la pasta fermenta un poco y se le da un texturizado muy ligero. A la pasta ya fragmentada se le agrega sal fina (2% en masa). Posteriormente, la cuajada se coloca en moldes de acero inoxidable, abiertos por ambas caras, a los cuales con anterioridad se les coloca un lienzo de algodón.

Ya moldeados, los quesos se colocan en una prensa de tornillo sobre placas de acero inoxidable (cuatro por placa), y se ejerce presión creciente durante cuatro a seis horas, aproximadamente. Una vez completado el primer tiempo de prensado, se sacan de los moldes y se desbordan. A continuación, se voltean y se someten de nuevo a prensado. Después de 18 horas, se retiran de la prensa y de los moldes, se eliminan los bordes con ayuda de un cuchillo, y se olean durante una hora. Los quesos se colocan en anaqueles de madera, en cámaras de refrigeración de 4 a 8 grados durante un periodo de cuatro a seis semanas. Se voltean diariamente las dos primeras semanas y, después, cada dos o tres días. Tras estar en cámara de maduración, se limpian raspándolos cuando hay poco moho, o lavándolos y tallándolos con una escobeta si hay demasiado.

El producto final posee una característica forma cilíndrico-plana, de formato mediano, cuyas dimensiones en promedio son 20 cm de diámetro y 10 cm de altura, con peso de entre 4 y 5 kg. Sensorialmente, es muy atractivo por su color de amarillo marfil a dorado, su pasta ligeramente cremosa y su aroma característico, que recuerda un tanto a la piña (Figuras 1 y 2). Según su maduración, se clasifica en tres categorías: tierno (20 a 45 días), medio madurado (45 a 90 días) y muy madurado (más de 90 días).

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Figura 1 y 2. Queso Chapingo



Fuente: registro de Frédéric Duhart ©

Su origen contribuye también de manera notable a la definición de la identidad del Queso Chapingo. Su obvio nombre procede del hecho de ser elaborado en las instalaciones de la Universidad Autónoma Chapingo (Texcoco, Estado de México). La procedencia de la leche que entra en su fabricación y el tratamiento que recibe en la Unidad de Tecnología Lechera tienen también una importancia notable en su proceso de identificación, en un contexto nacional en el cual la calidad bromatológica y sanitaria de los lácteos sigue siendo un objeto de preocupación fuerte (Juárez Barrientos et al, 2015; Sanchez Valdés et al, 2016). Con su leche obtenida de un rebaño de vacas de buena raza, bien cuidadas y pasteurizada en óptimas condiciones, el Queso Chapingo inspira una gran confianza (Osorio Cruz et al, 2015).

Su procedencia institucional contribuye también de manera fuerte a la definición identitaria del Queso Chapingo. Parece no importar mucho que este producto se ubique en la familia de los quesos “universitarios” americanos al igual, por ejemplo, del *Cougar Cheese* de la Washington State University. Lo que cuenta es que constituye un queso nuestro para una comunidad chapinguera, constituida no solo por los estudiantes y trabajadores actuales sino también los egresados orgullosos o nostálgicos de los años que vivieron en esta universidad.

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Para entender la relación propiamente afectiva que unos pueden construir con el Queso Chapingo, es menester tomar en cuenta su presencia recurrente en los menús de los comedores que centenas de estudiantes frecuentaron a diario desde su primer curso de preparatoria hasta su último semestre de ingeniería o de doctorado, como su venta al granel en la tienda del patronato.

Un queso con historia

El Queso Chapingo se elabora en las instalaciones de la UTL, adscrita al Departamento de Ingeniería Agroindustrial, la cual comenzó a operar en el año de 1976. Existe una referencia sobre el “Queso San Jacinto”, elaborado desde 1917 en la hacienda del mismo nombre, en donde se ubicó la antigua Escuela Nacional de Agricultura (ENA), precursora de la actual UACH. La marcha de hechura de este queso, elaborado con leche cruda, era muy similar a la del Queso Chapingo actual, lo que hace pensar que ese queso fue su antecesor.

Por 1965-1966, en la Ciudad de Texcoco, estudiantes, *cadetes* de la ENA, vendían piezas de Queso Chapingo.² En tanto, en 1974, se empezó a construir la Unidad de Tecnología Lechera (Hernández, 2000). Antes de 1976, el Queso Chapingo se elaboraba con leche cruda, en instalaciones del *campus* universitario. A partir de 1978 el Queso Chapingo se empezó a elaborar con leche pasteurizada y cultivos lácticos, en la actual UTL.³

Durante décadas el producto se elaboró e identificó como Queso Chapingo, con identidad propia, pero a partir de 1995, se empezó a denominar “Queso Tipo Manchego,” marca “Chapingo”, lo cual inició un proceso de banalización y erosión gradual de su imagen identitaria original. Desbautizar el Queso Chapingo invitó a considerarlo, a pesar de una historia y de características propias, como si fuera un queso tipo manchego mexicano como se producía en toda la república.⁴ En otros términos, cambió su identidad, transformándolo en un producto sin más personalidad que el queso panela o los yogurts que salían también de las cadenas de producción de la UTL.

² Comunicación personal de María Ofelia Buendía González, profesora investigadora del Departamento de Ingeniería Agroindustrial (UACH), noviembre de 2015.

³ Comunicaciones personales de Candido Segura Carrillo, maestro quesero, de Armando Santos Moreno, prof. investigador del Departamento de Ingeniería Agroindustrial (UACH) y de Amilcar Mejenes Quijano, profesor investigador del Departamento de Ingeniería Agroindustrial (UACH), jefe de la UTL en el periodo de 1976-1981.

⁴ El queso manchego mexicano es siempre un queso de leche de vaca (Villegas de Gante, 2012: 203-209).

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

La patrimonialización del Queso Chapingo

Un saber-hacer quesero, patrimonio

En la segunda mitad de siglo XX, la noción de “patrimonio” se amplió de manera considerable en un pensamiento occidental que la acordaba más en más importancia (Chastel, [1986] 1992: 1433). Hoy el patrimonio es todo aquello que, como testimonio de los valores y el trabajo de las generaciones pasadas, forma hoy parte de los bienes individuales o sociales que han merecido y merecen conservarse. En efecto, lo que unas generaciones transmiten a otras no son solo cosas materiales; son también ideas, conocimientos, representaciones del mundo, valores, costumbres, saber-hacer, etc. A partir de los años 1980-1990, la UNESCO invitó a considerar que estos últimos elementos constituían un “patrimonio cultural inmaterial”. Durante la última década del siglo XX, las iniciativas de patrimonialización de saber-hacer agroindustriales y culinarios se multiplicaron no solo en Europa (Bérard y Marchenay, 2004) sino también en otras partes del mundo. En México, por ejemplo, el primer volumen de la colección de recetarios “Cocina Indígena y Popular” se publicó en 1999. En tal contexto, se hizo posible pensar la hechura de un queso como un objeto patrimonial.

Las etapas de la patrimonialización del Queso Chapingo

En el caso concreto del Queso Chapingo, como bien cultural intangible, patrimonializarlo implica, primeramente, identificarlo y percibir su valor como bien de gran relevancia simbólica e identitaria de la Institución. Luego, caracterizarlo por su calidad integral (química, física, microbiológica, sensorial y la significación que tiene entre los miembros actuales y egresados de la Universidad). Y, finalmente, reconocer oficialmente al producto como bien patrimonial, por parte de la Institución, a través de los poderes legalmente constituidos, tal como el Consejo Universitario de la UACH.

Lógicamente, ciertos aspectos del Queso Chapingo pudieron llamar temprano la atención de docentes y estudiantes de la universidad interesados en la producción de lácteos. En 1979, por ejemplo, Amílcar Renan Mejenes Quijano redactó unos *Estudios sobre la caracterización del Queso Chapingo y transformaciones que sufren las proteínas a través del proceso de maduración*. Esta forma de interés por el queso elaborado en la UTL se mantuvo durante dos décadas. A principios de los años 2000, es decir poco tiempo después del desarrollo al nivel internacional de los primeros procesos de patrimonialización alimentaria, miembros de la comunidad chapinguera empezaron a subrayar el carácter tradicional y el potencial patrimonial del queso emblemático de su universidad en los estudios dedicados a los quesos genuinos mexicanos en general. Así, el Queso Chapingo se

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

reconoció como parte integrante de un patrimonio cultural nacional que se debía rescatar y proteger (Cervantes et al, 2008).

Para que empezara la patrimonialización institucional de este producto era menester que, al nivel de las instancias de poder de la Universidad Autónoma Chapingo, se tomara conciencia de todo lo que este queso representaba para la dicha institución y que se decidiera actuar para que se reconociera como un patrimonio (Ariño, 2010; Gómez, 2014). El voluntarismo de unos miembros de la comunidad chapinguera fue, de nuevo, determinante. En un tiempo en el cual la identidad del Queso Chapingo se estaba perdiendo tras su identificación oficial con un “queso tipo manchego” (Figura 3), fue necesario recordar la profundidad histórica de la relación de la universidad con su queso emblemático e invitar a pensar el saber-hacer quesero propio a la UACH como un recurso intangible, cognitivo, que había pasado de generación en generación en esta institución. En otros términos, hubo que revelar a los órganos de decisión de la universidad la existencia de un legado cultural que debía reconocer, valorizar y preservar.

Figura 3. El Queso Chapingo identificado como “Tipo Manchego”



Fuente: registro de Frédéric Duhart ©

Una vez el saber-hacer quesero chapinguero identificado como un bien cultural universitario, fue necesario efectuar el procedimiento legal de patrimonialización institucional. Por eso, se consideró un conjunto de leyes y reglamentos relacionados con la autonomía de la universidad y el cuidado de su patrimonio propio: artículos de la ley que creó a la Universidad Autónoma Chapingo, del Estatuto Universitario, etc.

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

En diciembre de 2015, sobre esta base jurídica y tomando en cuenta la caracterización precisa del Queso Chapingo por la comunidad investigadora, el Honorable Consejo Universitario de la UACH reconoció oficialmente al Queso Chapingo como “Patrimonio cultural inmaterial de la Universidad Autónoma Chapingo debido a su arraigo histórico, tipicidad bien definida, su calidad simbólica y su significado como bien identitario de la comunidad universitaria”.

Primer paso en el camino de la valorización y de la protección de este “legado de toda la institución”, el Honorable Consejo Universitario declaró el último viernes de abril de cada año “Día del Queso Chapingo”, precisando que en esta fecha se organizarían actividades de difusión de este producto en la comunidad universitaria y en el exterior de la misma. Poco tiempo después del reconocimiento oficial del Queso Chapingo como patrimonio, la mención de “tipo manchego” desapareció de las etiquetas gracias a un hábil corte (Figura 4), ¡para no tener que esperar la impresión de nuevas etiquetas para poder restituir su verdadera identidad al queso patrimonializado!

Figura 4. La etiqueta modificada del Queso Chapingo después de su patrimonialización



Fuente: registro de Frédéric Duhart ©

En un futuro próximo, la institución debería iniciar el procedimiento adecuado para lograr la protección jurídico-económica del queso chapinguero ante el Instituto Mexicano de la

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Protección Industrial. Se espera, por ejemplo, obtener un patentamiento del proceso de elaboración del dicho queso.

La patrimonialización del Queso Chapingo nunca se pensó como una monumentalización simbólica y gratuita. Se deseó que trajera a la institución a corto, mediano y largo plazos un conjunto de beneficios. Reconocido, promocionado y protegido jurídicamente contra posibles imitaciones, el Queso Chapingo debería seguir siendo un producto de elaboración sustentable. Aquí no importa necesariamente que se incremente un día su producción (aproximadamente 1425 kg/mes en la actualidad); lo ideal sería que se afirme como un embajador de alta calidad del saber-hacer de la UACH. La patrimonialización del Queso Chapingo se puede también leer, adentro de comunidad chapinguera, como una oportunidad para mantener ciertas formas de funcionamiento y de organización del espacio: producción lechera en los predios de la Universidad, actividad de un servicio de comercialización, etc. Reconocer el saber-hacer quesero es igualmente una manera de incrementar la autoestima, no solo de los que elaboran diario el queso chapinguero, sino también de todos los empleados de la Universidad que intervienen en la cadena que conduce del pasto que comen las vacas a la tienda en la cual el queso se vende al granel.

Conclusión

El queso que constituye hoy un “patrimonio cultural inmaterial de la Universidad Autónoma Chapingo” tiene un notable arraigo histórico, aún si tomamos solo en cuenta sus cuatro décadas de existencia bajo su forma actual. Posee también unas cualidades intrínsecas y una tipicidad sensorial remarcables. Entre orgullo y nostalgia, es igualmente un marcador remarcable de una identidad grupal. Conviene, no obstante, subrayar que no fue eso, sino las acciones de miembros de la comunidad chapinguera y su validación por la autoridad universitaria que cambiaron el Queso Chapingo en un objeto patrimonial. No hay patrimonio sin construcción consciente, no hay posibilidad de obtener una legitimación por una institución sin convencerla: el destino de un queso universitario nos recuerda en cuáles campos la Universidad puede apoyar los queseros tentados por una valorización patrimonial de su producción.

Bibliografía

Ariño Villarroya, Antonio. “La patrimonialización de la cultura y sus paradojas postmodernas”. En: Porporato, Davide. *Nuove pratiche di comunità. I patrimoni culturali etnoantropologici fra tradizione e complessità sociale*. Torino, Omega Edizioni, 2010: 15-32.

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Bérard, Laurence y Marchenay, Philippe. *Les produits de terroir entre cultures et règlements*. París, CNRS, 2004.

Cervantes Escoto, Fernando; Villegas de Gante, Abraham; Cesín Vargas, Alfredo; Espinoza Ortega, Angélica. *Los quesos mexicanos genuinos. Patrimonio cultural que debe rescatarse*. México, Editorial Mundi-Prensa, 2008.

Chastel, André. “La notion de patrimoine”. En: Nora, Pierre. *Les lieux de mémoire: 2. La nation*. París, Gallimard [1986] 1992: 1433-1470.

de Certeau, Michel de; Giard, Luce; Mayol, Pierre. *L'invention du quotidien. 2: habiter, cuisiner*. París, 10/18, 1980.

Duhart, Frédéric. “Bebidas con identidad. Bioculturalidad, territorio y saber-hacer”. En: Hernández López, José de Jesús; Machuca, Paulina y Iwadare, Miguel. *Actas del III Seminario internacional de bebidas alcohólicas y ciencias sociales latinoamericanas*, en prensa.

Esteva, Gustavo; Marielle, Catherine (coords.). *Sin maíz no hay país*. México, CONACULTA, 2003.

Hernández M. L. B. *Caracterización microbiológica y fisicoquímica del Queso Chapingo*. Tesis de Licenciatura en Ingeniería agroindustrial. Texcoco, Universidad Autónoma Chapingo, 2015.

Gómez, Carmen. “El origen de los procesos de patrimonialización: la efectividad como punto de partida”. *EARI Educación Artística. Revista de Investigación* 5 (Valencia, 2014): 66-80.

Juárez Barrientos, José; Rodríguez Miranda, Jesús; Martínez Sánchez, Cecilia; Hernández Santos, Betsabé; Paz Gamboa, Ernestina; Gómez Aldapa, Carlos; Díaz-Rivera, Pablo; Herman Lara, Erasmo. “Evaluación y clasificación de calidad de leches comerciales consumidas en Tuxtepec, Oaxaca, México”. *Ecosistemas y recursos agropecuarios* 2(6) (Villahermosa, 2015): 327-337.

Osorio Cruz, Ricardo. *Caracterización del Queso Chapingo para su Patrimonialización institucional*. Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria, Universidad Autónoma Chapingo, 2015.

Osorio Cruz, Ricardo; Villegas de Gante, Abraham; Hernández Montes, Arturo; Santos Moreno, Armando. *El Queso Chapingo (caracterización, historia y calidad simbólica)*. Texcoco, Universidad Autónoma Chapingo, 2015.

Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Frédéric Duhart. “El Queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 136-147.

Sánchez Valdés, Jair Jesús; Colín Navarro, Vianey; López González, Felipe; Avilés Nova, Francisca; Castelán Ortega, Octavio Alonso; Estrada Flores, Julieta Gertrudis. “Diagnóstico de la calidad sanitaria en las queserías artesanales del municipio de Zacazonapan, Estado de México”. *Salud pública de México* 58(4) (Cuernavaca, 2016): 461-467.

Taibo I, Paco Ignacio. *Encuentro de dos fogones (historia de la comida criolla en México)*. México, Promoción e imagen Editores, 1992.

VVAA. *Inventario español de productos tradicionales*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996.

Villegas de Gante, Abraham; Santos Moreno, Armando; Cervantes Escoto, Fernando. *Los quesos mexicanos tradicionales*. México, Juan Pablos Editor, 2016.

Villegas de Gante, Abraham; Cervantes Escoto, Fernando; Cesín Vargas, Alfredo; Espinoza Ortega, Angélica; Hernández Montes, Arturo; Santos Moreno, Armando; Martínez Campos, Angel Roberto. *Atlas de los quesos genuinos mexicanos*. Texcoco, Colegio de Postgraduados, 2014.

Villegas de Gante, Abraham. “Los quesos mexicanos de pasta texturizada (un enfoque sobre el queso tipo manchego mexicano)”. En: Cervantes Escoto, Fernando y Villegas de Gante, Abraham (coords.). *La leche y los quesos artesanales en México*. México, Porrúa, 2012: 199-210.

* * *

RECIBIDO: 30/12/2016

APROBADO: 6/3/2017

