

Estudio para la identificación de los productos potenciales en los sectores agropecuarios, agroindustrial y artesanal, que podrían ser protegidos a través de DENOMINACIONES de origen, marcas colectivas o de certificación.

DNP-DDE¹
Versión para discusión

¹ Documento elaborado a partir de consultoría contratada por el Departamento Nacional de Planeación con Emilio García.

TABLA DE CONTENIDO

1. CAPÍTULO I

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN	4
1.1. ARTESANALES.	5
1.1.1. CERÁMICA NEGRA DE LA CHAMBA	5
1.1.2. ARTESANÍAS EN TAGUA DE CHIQUINQUIRA	8
1.2. PECES ORNAMENTALES	13
1.2.1. PECES ORNAMENTALES DE LA ORINOQUÍA	13
1.3. FRUTAS Y HORTALIZAS	19
1.3.1. BANANO DE URABÁ	19
1.3.2. PIÑA DE LEBRIJA	24
1.3.3. CEBOLLA OCAÑERA	27
1.3.4. PALMITOS DEL PUTUMAYO	32
1.4. GANADO OREJINEGRO	38
1.4.1. GANADO BLANCO OREJINEGRO	38
1.5. GANADO ROMOSINUANO	42
1.5.1. GANADO ROMOSINUANO	42
1.6. PLÁTANOS DE PASOS Y CULONAS	47
1.6.1. PLÁTANOS PASOS DEL GUAMO	47
1.6.2. HORMIGAS SANTANDEREANAS (CULONAS)	50
1.7. QUESO COSTEÑO	59
1.7.1. QUESO COSTEÑO	59
1.8. QUESO DEL CAQUETÀ	65
1.8.1. QUESO DEL CAQUETA	65
1.9. QUESO PAIPA	73
1.9.1. QUESO PAIPA	73
1.10. QUESO UBATÉ	78
1.10.1. QUESO UBATÉ	78
1.11. RAZAS CRIOLLAS	83
1.11.1. GANADO HARTÓN DEL VALLE	83
1.11.2. GANADO CASANAREÑO	87
1.11.3. GANADO COSTEÑO CON CUERNOS	92
1.11.4. GANADO SAN MARTINERO	96
1.12. VELEÑO Y ACHIRAS	101
1.12.1. BOCADILLO VELEÑO	101
1.12.2. ACHIRAS DEL HUILA	105

2. CAPÍTULO II

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR MARCAS COLECTIVAS **110**

2.1.	ARTESANÍAS – SERICULTURA	111
2.2.	ARTESANÍAS – TEJIDOS Y HAMACAS DE COLOMBIA	116
2.3.	ARTESANÍAS DE FIQUE	121
2.4.	ARTESANÍAS DE LA CHAMBA – TOLIMA	129
2.5.	ARTESANÍAS DE RÁQUIRA	134
2.6.	ARTESANÍAS EN CAÑA FLECHA	139
2.7.	ARTESANÍAS EN IRACA	144
2.8.	ARTESANÍAS EN MOPA-MOPA DE PUTUMAYO	147
2.9.	CERÀMICA DEL HUILA	150
2.10.	FLORES – HELICONEAS	153
2.11.	FLORES ORNAMENTALES DE COLOMBIA	158
2.12.	GANADO OREJINEGRO	170
2.13.	GANADO ROMOSINUANO	173
2.14.	GUADUA	176
2.15.	HAMACAS Y CHINCHORROS WAYUU	182
2.16.	ARTESANÍAS EN MIMBRE	186
2.17.	PALMA ESTERA	189
2.18.	PAPA CRIOLLA	192

3. CAPÍTULO III

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR MARCAS DE CERTIFICACIÓN **197**

3.1.	LECHE PURA DE FINCA	199
3.2.	MERCADO JUSTO	202
3.3.	SELLO B.P.A	204
3.4.	SELLO CALIDAD DE LA CARNE	207
3.5.	SELLO DE CALIDAD DE LA LECHE	210
3.6.	SELLOS SANITARIO Y FOTISANITARIO	213

CAPÍTULO I

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1.1 ARTESANALES.

CERÁMICA NEGRA DE LA CHAMBA

1.- NOMBRE DEL PRODUCTO: ARTESANÍAS DE LA CHAMBA.

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (calidades, reputación y características).

Cerámica de color negro obtenido a través de un proceso particular, con el cual se elaboran productos tradicionales como las cazuelas y las ollas.

3.-CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN:

Primero se amasa vigorosamente la arcilla sobre la mesa y se agrega arcilla arenosa en las proporciones adecuadas, hasta homogenizar completamente la pasta.

Segundo se hace una bola de arcilla, que se aplana con la mano hasta formar una placa que tiene las medidas similares al objeto que se va a modelar, esta placa tiene un espesor aproximadamente de 1.3 centímetros; luego se coloca sobre una guía o molde, después se aplana y se le añade un poco más de arcilla con agua, para calcar el molde.

Para dar la forma final al objeto se añade rollos de arcilla sucesivamente, hasta alcanzar el tamaño deseado, después se deja secar la pieza hasta que la arcilla tenga la consistencia necesaria para que se pueda pulir.

Cuando las superficies han sido emparejadas con la ayuda de espátulas plásticas se deja endurecer la pieza de nuevo por espacio de unas horas o hasta que esté lo suficientemente dura.

Una vez que la pieza se ha secado casi en su totalidad (80%), se pule una vez más para que la superficie del objeto con la ayuda de cucharas de totumo o espátulas plásticas, buscando dar a la pieza una superficie uniforme y libre de arena, piedritas y demás imperfecciones.

Después se procede a barnizar, este proceso se realiza cuando una pieza está aún húmeda. El barniz se aplica con brocha sobre toda la superficie del objeto aplicando tres capas por un espacio de 10 minutos entre ellas.

Una vez se ha aplicado el barniz la pieza no se debe dejar al sol, porque si esta se seca por completo, no se podrá realizar el proceso de alisado o brillado. El barniz debe estar seco en un 80%, para poder comenzar a brillar; este proceso también conocido como bruñido; se realiza frotando la

pieza con piedras de cuarzo, hasta obtener un brillo uniforme sobre la superficie del objeto.

La cocción se comienza dejando las piezas al sol para que se precalienten luego se introducen en canecas metálicas o en grandes vasijas de barro, las cuales se colocan en el horno formando tres hileras separadas entre sí.

Transcurrido alrededor de tres horas desde el inicio de la quema y cuando las piezas están a una temperatura aproximada de los 850°C, las canecas y vasijas de barro se extraen del horno con la ayuda de barras y ganchos metálicos.

A las canecas se les añade cagajón (estiércol) se tapa herméticamente para que el monóxido de carbono fruto de la combustión del estiércol, penetre la pieza aún caliente y tiña con el color negro que caracteriza al producto de la Chamba.

Para que las piezas no se negreen el proceso es el mismo, solo que no se añade cagajón. Este puede ser reemplazado por aserrín o cascarilla de arroz.

4.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

En la Vereda la Chamba, ubicada en el Departamento del Tolima, se pueden encontrar un promedio de 150 talleres artesanales, que se encuentran activos económicamente, gracias a la producción de la cerámica negra.

5.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

6. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Protección sugerida: DENOMINACIÓN de Origen.
- Tipo de Producto: Artesanal.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA

ARTESANÍAS EN TAGUA DE CHIQUINQUIRA

1.- NOMBRE DEL PRODUCTO: ARTESANÍAS EN TAGUA.

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (calidades, reputación y características).



La semilla utilizada en esta artesanía, proviene de la Palma de Marfil, su nombre científico es *Phytelephas Seemannii*, planta monocotiledónea, del orden de las Angiospermas, y se conoce también con los nombres de Tagua o Tahua, marfil vegetal, cabeza de negro, nueces de piedras de Brasil y Chichón.

La palma de la cual se extrae la tagua es baja, con un tronco pequeño y rastrero del cual emerge un hermoso y enorme racimo de palmas y manojos de frutos, cuyo peso, al llegar la madurez, puede alcanzar hasta 25 libras.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN:

Generalmente, las palmas dan sus primeros frutos a los 5 o 6 años, produciendo luego dos cosechas anuales. Los frutos de la palma, ya en su punto, se desprenden y caen al suelo, abriéndose y dejando escapar las semillas que se recogen y empacan, para ser transportadas y guardadas en un sitio seco y al amparo del sol. Allí permanecen unos seis meses, quedando listas para ser trabajadas. Este es el periodo óptimo para su elaboración, ya que antes del completo secamiento, la pulpa sufre ligeras modificaciones. Pasada esta etapa ideal, las semillas comienzan a rajarse y tomar un color amarillento.

La semilla, empacada y transportada en sacos de fique, se coloca en sitios bien escogidos que la defiendan del sol y sobre todo de la humedad, su más temible enemigo. Las pepas conservan su cáscara más gruesa y áspera de la cual se despojan golpeándolas con un martillo o unas con otras en el momento mismo en que va a iniciarse su elaboración.

En Chiquinquirá, la totalidad de la Tagua es trabajada en el torno.

Excepcionalmente se talla y cuando se emplea este sistema es con el objeto de dar pequeños toques de acabados o complementar los objetos ya torneados.

Actualmente la totalidad de las gentes de este oficio, con el pequeño motor que han adaptado, pueden trabajar fijando el material en un solo punto, lo que les permite aprovechar la semilla en su totalidad y ejecutar fácilmente los trabajos de “vaciado”.

Después de quitar la primera cáscara que envuelve la pepa, se hace un pequeño orificio en uno de sus extremos con el objeto de sujetarla al motor por medio de un tronillo cónico adaptado a su eje. Con la ayuda de una gurbia, se quita la última película oscura que cubre la semilla y se procede a tornear, usando las mismas herramientas que se emplean en trabajos conformes y limas corrientes.

Debido al vacío que existe dentro de la Tagua, los artesanos deben limitarse a objetos que se adapten a la forma, tamaño y espesor de la pulpa utilizable, o a las miniaturas que logran torneando pequeñas porciones sacadas de las partes sólidas. Generalmente cortan las semillas en cuatro partes iguales.

Estas pequeñas piezas necesitan muy poco pulimento gracias a su espacialísima consistencia, lográndose una superficie tersa y una hermosa apariencia. Los torneros proceden luego a colocar los objetos, aprovechando la rotación del motor y aplicando fondos uniformes podando toques con la ayuda de trozos de tela, algodones, pinturas o palillos empapados de pintura, utilizando para esto, toda clase de productos, prefiriendo que su estabilidad y pronto secamiento, las tintas chinas, y la temperatura.

Generalmente, después de aplicar los fondos de color desmontan la pieza y con ayuda de plumitas y pinceles finos, agregan pequeños motivos dibujados de figuras, objetos y paisajes. Casi siempre utilizan una última capa de esmalte que no solo protege los colores, sino que da un brillo notorio al artículo terminado.

En principio la Tagua, fue ampliamente utilizada para la elaboración de botones. En menor escala se empleaba para incrustaciones, mangos diversos, pipas etc., pero paulatinamente con la aparición de materias plásticas y sintéticas, que abarataron y multiplicaron la producción de dichos elementos.

En Chiquinquirá se trabajo inicialmente en la producción de botones, miniatura y pequeños objetos religiosos, como camándulas y relicarios, complementados con imágenes santas que tenían enorme acogida entre los numerosos que visitaban la ciudad.

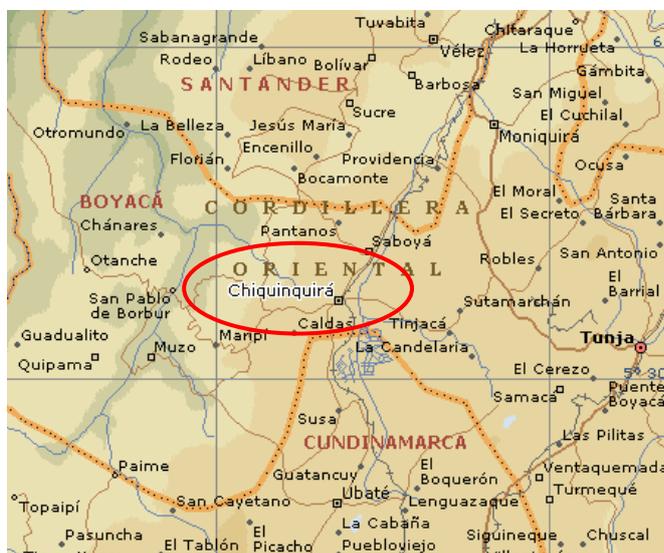
Actualmente se elabora pequeña juguetería, jarras, floreros, juegos de utensilios domésticos, ajedreces, instrumentos musicales, cocas, trompos candelabros, copas, figuras campesinas, animales y toda una extensa gama "souvenirs", en la que se da cabida a lo mas exótico y heteróclitos motivos: figuras orientales, personajes de Walt Disney, topogigios, jirafas, elefantes, etc.

Si bien es cierto que explotan determinados motivos, los artesanos no usan un patrón o guía alguna para sus trabajos. Desafortunadamente, hoy en día los artículos se cargan cada vez más de color y elementos extraños (plásticos, alambres, resortes).

4.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

Chiquinquirá, municipio del departamento de Boyacá, en Colombia. Se encuentra a una altura de 2587 m., con una temperatura cuyo promedio es de 15°C. Su distancia de Bogotá es de 155km. Actualmente es un centro comercial, de acopio y de distribución de productos agrícolas. También se distingue por la producción artesanal, objetos de tagua que se elaboran con las semillas de la Palma de Marfil, y constituye, desde comienzos de este siglo una de las industrias mas originales y apreciadas del departamento e instrumentos musicales.

Chiquinquirá es un lugar de peregrinación católica.



En Colombia, se encuentran aproximadamente nueve especies de Tagua, que varían ligeramente en su tamaño y color.

5.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

En cuanto al clima del Municipio de Chiquinquirá, se puede decir que por lo variado de su relieve, se presentan todos los pisos térmicos desde el Nival, en la Sierra Nevada del Cocuy, hasta el cálido, en el Territorio Vásquez y la vertiente oriental de la Cordillera Oriental.

Igualmente, Chiquinquirá tiene una Altura de 2587 m.s.n.m, su temperatura es 15°C, tiene una población de 40.000 habitantes.

Chiquinquirá está ubicado al occidente del valle del Río Suárez, a 134 Km. al norte de Bogotá y a 80 Km. de Tunja. La ciudad es un importante centro comercial de la región a la que provee de ganado y café. Miles de peregrinos visitan permanentemente la Basílica para rendir honores a la imagen de la Virgen cuyos colores desteñidos fueron restaurados por las oraciones de una mujer. En 1816, cuando el pueblo disfrutaba de 6 años de independencia y fue sitiado por las tropas realistas la imagen fue desfilada por las calles por los monjes dominicos de este famoso monasterio para convocar y motivar a la población.

En Chiquinquirá existen 35 artesanos de este oficio de una población de 41.437 habitantes, todos localizados en el perímetro urbano, donde tienen reducidos talleres que generalmente están situados en un pequeño rincón de la casa de habitación, o dentro del mismo local del almacén que la gran mayoría de ellos posee y donde se venden los artículos ya elaborados. En realidad el taller se compone casi exclusivamente de una mesa o base de madera que sostiene el motor que sirve de torno y unas pocas herramientas de carpintería (guardias, sierra, formones, limas) que se confunden con algunos frascos de tintas y pinturas diversas.

La mayoría de estos talleres funcionan permanentemente, acumulando mercancía, que principalmente es comprada en el mismo sitio por visitantes en las épocas tradicionales de vacaciones, cuando se acentúa notablemente el turismo.

La utilización de una serie de técnicas olvidadas y relegadas, como la talla o el grabado, que agregadas a la innegable habilidad que poseen estos artesanos para el trabajo del torno, podría lograr una extensa y adecuada explotación de este material excepcional.

La asesoría y promoción al grupo artesanal y el uso de signos distintivos podría estimular la manifestación de sus auténticas e innatas calidades.

6. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

En efecto, las artesanías de tagua, utilizan una materia prima que se produce en el Municipio de Chiquinquirá, gracias a varios factores, incluidos los naturales, de manera que no sólo está presente el factor humano.

- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Protección sugerida: DENOMINACIÓN de Origen.
- Tipo de Producto: Artesanal.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA

1.2 PECES ORNAMENTALES

PECES ORNAMENTALES DE LA ORINOQUÍA

1. – PRODUCTO DISTINGUIDO: PECES ORNAMENTALES.
2. – CATEGORÍA: PECES.
3. – TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
4. – DENOMINACIÓN DE ORIGEN: PECES ORNAMENTALES DE LA ORINOQUIA.
5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

En efecto, se han podido identificar un sin número de factores naturales, incluido el clima, que contribuyen a la reproducción de peces ornamentales en la zona de la Orinoquía. Los peces de esta región gozan de hermosos colores y formas, difíciles de encontrar en otras cuencas geográficas.

- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

Las áreas aledañas Puerto Carreño son ricas en estas especies y no son propias de otras cuencas hidrográficas.

Confluyen factores humanos relacionados con los conocimientos de la población indígena, fundamentalmente relacionados con los sistemas de captura.

Sabemos igualmente que hay un interesante mercado de estas variedades en los mercados de EE UU y Japón.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En el sistema del río Orinoco predomina una especie del orden perciforme, *C. filamentosa*, una especie del orden characiformes *H. rhodostomus* y dos especies del orden siluriformes, *C. concolor* y *peckoltia* SP. También el orden perciforme se capturan las especies *satanoperca jurupari*, *Geophagus surinamensis* y *Biotodoma wavrini* (conocidas como Juan viejo) y *pterophyllum altum* (escalar).

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Con relación a las artes de pesca las UEP del Río Meta poseen en promedio dos chinchorros tigreros y cuatro de cada diez UEP tienen chinchorro de variedad. Mientras que las del río Orinoco tienen un promedio en chinchorro de variedad y cinco de cada diez UEP tiene un chinchorro tigrero, una nasa y una careta.

La intensidad de pesca varía en los estratos y en los diferentes periodos hidrológicos. El mayor esfuerzo diario se registra en el Río Orinoco en aguas altas, cuando aumenta el número de pescadores ocasionales en busca de la especie (*sapwara*) que entra en las zonas de rebalse (áreas de refugio y alimentación).

El incremento en el nivel del Río Meta dificulta las faenas de pesca, por eso el menor esfuerzo de este Río se tiene en el periodo de aguas altas.

En cambio, en el Río Orinoco la mayor presión de pesca se ejerce en aguas ascendentes, posiblemente como efecto de la veda sobre la comercialización, acopio y transporte de peces ornamentales en los meses de mayo y junio. En los demás periodos hidrológicos el esfuerzo de pesca es superior en el río Meta que en el Orinoco.

En el río Orinoco lo usan el 37% de las UEP para extraer *C. filamentosa*, *Cmacrolepidotus*, *H. gracilis*, *Leporinus* sp., *Mhypsachsen*, *Paltum* y *S laticeps* y aporta a la captura total de este río el 17%.

La nasa es un armazón metálico rectangular, con el largó que varía entre 0.2 y 1.6 mts con promedio de 0.54 mts y ancho con promedio de 0.3 mts, que lleva una bolsa de anejo o malla con profundidad promedio de 0.3 mts.

Es utilizada únicamente en el Río Orinoco por el 37 % de las UEP para capturar principalmente *B. lateristriga*, *C. macrolepidotus*, *H. rhodostomus*,

potamotrigon motoro (raya) y *O. ferreirae*, contribuyó a la captura total de este río el 23%.

En el sistema del Río Orinoco predomina una especie del orden perciforme, *C. filamentosa*, una especie del orden characiformes *H. rhodostomus* y dos especies del orden siluriformes, *C. concolor* y *peckoltia* SP. También el orden perciforme se capturan las especies *satanoperca jurupari*, *Geophagus surinamensis* y *Biotodoma wavrini* (conocidas como Juan viejo) y *pterophyllum altum* (escalar).

- ARTES DE PESCA: En el área de Puerto Carreño, los artes de pesca mas utilizados para la captura de peces ornamentales son los chinchorros, las nasas y las caretas, cuyo uso y aporte a las capturas vario de acuerdo con los periodos hidrológicos.

- CHINCHORROS: Este arte de pesca está elaborado con maya de anjeo, la relinga de flotación no lleva bollas, la de fondo presenta plumadas; pueden ser utilizados con o sin timones que son palos amarrados a los extremos de la red para tenerla vertical en el agua y de donde son arrastrados por los pescadores. Dependiendo de las dimensiones varían las especies que se capturan y el nombre recibido.

Se conoce como chinchorro de variedad el arte que tiene un largo que varía entre 9 y 30 mts con promedio de 15.5 mts, el alto promedio es de 2 mts; es utilizado por el 80 % de las UEP en el río Orinoco durante todo el año para capturar *B. wavrini*, *c. filamentosa*, *c. macrolepidotus*, *corydoras* sp., *g. surinamensis*, *h. rhodostomus*, *m. hypsauchen*, *m. rubripinnis*, *osteoglossomus ferreirae*, *s. laticeps* y *s. jurupary* y en el río Meta es usado por el 285 de las UEP en el periodo de aguas altas para extraer *h. rhodostomus*, *p. albofasciatus*, *p. piuctus*, *S. laticepes* y *s. jurupary*. Se estima que durante el año de estudio, con este chichorro se obtuvo el 56 % de la captura del río Orinoco y el 65 de la captura del río Meta.

El chinchorro es de menor tamaño, con largo promedio de 6.8 m que puede variar entre 5 y 14 m, el alto entre 0.8 y 1.8m con un promedio de 1.5m. lo emplean en el río Meta el 91% de las UEP para la pesca de *B. lateristriga*, *Leporinus* sp., *P. pictus*, *P. albofasciatus* y *S. laticeps*; se considera que el 94% de la captura total en ese río se logro con este aparejo.

- CARETA: La careta del buceo es utilizada principalmente para la captura de cuchas (piña, guacamaya, cebra y roja), en caños y ríos donde el agua es transparente. La usaron en el 23 % de las UEP de la zona del río Orinoco y se le atribuye el 5% de la captura total en ese río.

- **MANEJO POST-CAPTURA:** Los peces capturados son llevados al municipio de Puerto Carreño dentro de la canoa, en donde se arma una especie de piscina con plástico; durante el transporte se recambia el agua cada 5 a 10 min., tomando la directamente del río. Cuando las distancias son mayores son empacados en bolsas plásticas, las cuales se les adiciona oxígeno.

En el centro de acopio los peces son almacenados en piscinas armadas con plástico y estacas o piletas de cemento. La densidad de acopio varía de acuerdo con la especie y depende de la disponibilidad de agua espacio y las cantidades comercializadas. Se almacenan en altas densidades superiores a 500 ejemplares.

Los peces son tratados por los comerciantes con diversos medicamentos en dosis empíricas y sin estandarizar sin que se puedan establecer las concentraciones.

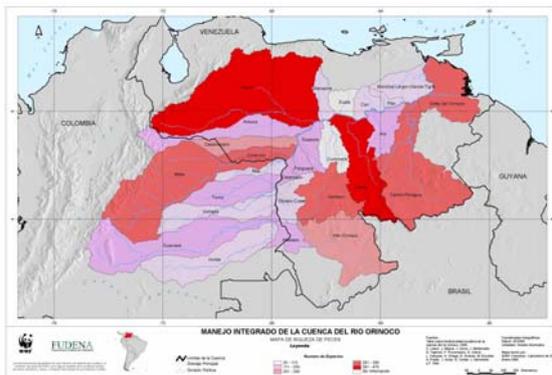
Se les suministra 2 raciones de pescado cocido desmenuzado como alimento. Generalmente el tiempo de almacenamiento en estas instalaciones es inferior a tres días debido a que se trabaja bajo pedido. En periodos de acopio mas prolongados los comerciantes utilizaban estanques escavados en tierra.

Para el transporte hacia Bogota, D.C., los peces se empacan en bolsas con agua a las que se les adiciona oxígeno, la cantidad de peces por bolsa varía de acuerdo con la especie, las bolsas a su vez se protegen con cajas de cartón o cartón plástico. El transporte se hace por vía aérea.

Los Peces Ornamentales de Colombia están conformados por una gran variedad de especies, las cuales están clasificadas en 11 familias: Characidae (48.550 especies), Loricariidae (18.520 especies), Callichthyidae (9.900 especies), pimelodidae (4.160 especies), Gasteropelecidae (3.460 especies), Osteoglossidae (3.230 especies), Cichlidae (2.730 especies), Serrasalminidae (2.570 especies), Doradidae (1.480 especies) y Ariidae (1.280 especies).

Cada año durante el periodo comprendido del 1 de Mayo al 30 de Junio, se prohíbe la pesca, debido a que en esta época la mayorías de las especies se encuentran en el periodo de reproducción, de acuerdo a los últimos estudios realizados por el INCODER.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



Puerto Carreño ha sido siempre un punto estratégico en la comercialización de peces ornamentales en la Orinoquía Colombiana, ya que se encuentra localizado en medio de una gran diversidad de ambientes que favorecen la existencia de una amplia variedad de especies.

La unidad económica de pesca(UEP) en el área de Puerto Carreño esta conformada en promedio por tres pescadores dos canoas y los artes de pesca.

En el río Meta las canoas tienen promedio 7.9 mts de largo, mientras que en el Orinoco este promedio es de 7 mts.

Es importante resaltar además que la actividad de pesca se concentra principalmente en áreas aledañas Puerto Carreño. En el Río Meta los sitios mas frecuentados por los pescadores son la desembocadura del Orinoco y a lo largo de su costa hasta la localidad de Puerto Murillo. En el sistema del río Orinoco la pesca se realiza en su cause principal, en el río Bitá y en los caños Negro, Mosco, Tijero y zonas de rebalse.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

El clima del Orinoco Colombiano se caracteriza por presentar una temperatura media de 26,7° C, la máxima media es de 32,3° C y la mínima media es de 23° C y en cuanto a la pluviosidad se refiere alcanza desde 900 mm hasta 2500 mm, entre mínimas y máximas respectivamente.

Los vientos alisios del noreste y sudeste, al ponerse en contacto con tierras deltanas producen el viento E-W (Este-Oeste) que avanza por el cauce del Orinoco. Durante la crecida del citado río se observa la presencia del llamado viento barinés, el cual se desplaza siguiendo la misma dirección del Orinoco y en la época de menor precipitación pluvial actúan en la zona los vientos llamados "nortes".

Debido a la influencia de las mareas que se producen en el Atlántico, se eleva y baja el caudal de aguas del río Orinoco y los caños del delta. La acción mediante la cual la marea entra y cambia la dirección del río Orinoco y su red de caños se llama flujo y la salida o descenso del agua permitiendo que la corriente del río y caños tomen su dirección normal se le denomina reflujó. Cuando el flujo alcanza su nivel máximo hace posible que el agua salada se desplace hacia el interior del delta por sus caños, los cuales se desbordan y anegan las tierras adyacentes facilitando la formación de grandes manglares, ubicados en las áreas cercanas a la costa atlántica.

Las mareas constituyeron un valioso recurso para la navegación por el Orinoco y sus caños, en la época que no existían motores. También se utilizan para capturar peces en arterias fluviales de poca longitud y escaso caudal, para ello se tapan las bocas de éstas y al bajar la marea se facilita la pesca.

10.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Pescadores regional.
- Fuente: INCODER.

1.3 FRUTAS Y HORTALIZAS

BANANO DE URABÁ

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: BANANO.

2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: BANANO DE URABA.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

Ciertamente en el banano de Urabá, existe una conexión de su calidad ligada con aspectos agronómicos y ecológicos como son la calidad del suelo, la selección de la semilla, el clima, las lluvias y otros factores. También hay factores humanos importantes por la mano de obra típica de la región y la propia existencia de condiciones de fuerza de trabajo, que influyen notablemente en la productividad de la bananera.

Una característica especial del banano de Urabá es su sabor dulce. La anterior característica se ve favorecida por factores naturales de localización o geográficos, por cuanto la región por sus factores agroclimáticos, ecológicos y agronómicos es apta para la producción de banano.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

La zona geográfica específica donde el banano goza de una reputación y calidad especial es Urabá,

Los demás factores que incluyen en la calidad o reputación son los siguientes:

- Recurso económico principal de la región.
- Economía campesina.

Finalmente, es importante señalar que en las principales centrales de abastos del país, CORABASTOS y CAVASA, el producto se comercializa con el nombre geográfico que constituye la DENOMINACIÓN de origen, de manera que los consumidores distinguen actualmente la DENOMINACIÓN para distinguir un producto y sus calidades o características especiales.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (calidades, reputación y características).

En su clasificación científica el banano pertenece al género Musa, de la familia de las Musáceas.

Nombre común de las especies de un género tropical de plantas herbáceas de porte arbóreo que producen un fruto llamado banana. Muchas especies de este género, se cultivan en países tropicales por sus frutos, fibras y hojas. El banano es una planta herbácea de gran tamaño provista de una raíz perenne, rizoma, a partir de la cual se perpetuó por medio de brotes.

El tallo es anual en las zonas tropicales, muere al madurar el fruto y brota de nuevo a partir de las yemas del rizoma. Estos tallos o yemas sirven para propagar y crear nuevas plantaciones; se desarrolla muy rápido por esto el fruto suele estar maduro diez meses después de la plantación de los brotes.

El tallo adulto mide entre 3 y 12 m. de altura y está rematado por una copa de grandes hojas ovales de hasta 3 m. de longitud con un pecíolo y un nervio central fuertes y carnosos. Las flores están dispuestas en espiral a lo largo de grandes espigas que brotan del centro de la copa foliar; las flores femeninas ocupan la base de la espiga y las masculinas el ápice.

El fruto mide entre 10 y 20 cm. de largo; un racimo pesa 11 Kg., pero algunos pueden superar los 18kg. Cada tallo produce frutos una vez, muere y da lugar a varios brotes, de los que fructifican dos o tres.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN.

Podríamos agregar en relación con la productividad de la Zona Bananera de Urabá, que los factores determinantes de la misma, además de los que

acabamos de mencionar, son aquellos que tienen conexión con aspectos agronómicos y ecológicos como son la calidad del suelo, la selección de la semilla, el clima, y las lluvias.

Inciden varios factores humanos en el proceso de selección, empaque, porque la fuerza de trabajo vinculada al cultivo, goza de unas políticas salariales especiales, incentivos, criterios de selección de personal principalmente de la zona, aspectos todos estos, que influyen notablemente en la productividad de la zona bananera.

En el proceso de producción bien puede identificarse dos fases: el empaque y el manejo del cultivo.

En cuanto a la preparación del terreno para el cultivo de banano, es conveniente plantarlo en suelos planos usando las técnicas de cultivo apropiadas, preparando previamente el terreno. Se procede a despejar, arar y rastrillar el lugar.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



En Colombia la producción de banano para exportación está concentrada en el Departamento de Antioquia, en la zona de Urabá y en el Departamento del Magdalena, cerca de la ciudad de Santa Marta.

La zona, con una extensión de 11.664 kilómetros cuadrados, se caracteriza por su clima cálido, 11 municipios que integran el llamado Urabá antioqueño,

La región del Urabá antioqueño, localizada en la parte noroccidental del Departamento, limita al norte con el mar Caribe, al oriente con el departamento de Córdoba y con la región del Occidente, al sur con el departamento del Chocó, las regiones del Suroeste y del Occidente, y al occidente con el departamento del Chocó. Está integrada por los municipios de Apartadó, Arboletes, Carepa, Chigorodó, Murindó, Mutatá, Necoclí, San Juan de Urabá, San Pedro de Urabá, Turbo y Vigía del Fuerte; tiene una extensión de 11.664 kms², que corresponde al 18.6% del total departamental

La distancia mínima por carretera desde Medellín es de 261 kms hasta Mutatá y la distancia máxima es de 522 kms hasta San Juan de Urabá. Se destaca por su gran extensión el municipio de Turbo con un total de 3.055 kms². En contraste, el municipio más pequeño es San Juan de Urabá con 239 kms².

La población del Urabá está distribuida de manera uniforme sobre el territorio, partiéndose prácticamente por mitades el número de habitantes de las cabeceras y las zonas rurales.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

Refiriéndose a la tierra como tal, habría entonces que incluir el aire y la luz, así como las características y nutrientes del suelo. Estos componentes son variables en calidad para fines agrícolas, debido a su naturaleza, topografía, fertilidad, permeabilidad y grado de erosión. Esta variación determina en gran parte el tipo de cultivo a establecer, afecta los rendimientos e implica determinadas prácticas de manejo y de conservación del suelo.

a). Factor de la localización y la zona geográfica:

La zona bananera de Urabá, geográficamente concentrada y contando mas o menos con unas 18.500 hectáreas sembradas de banano, se encuentra ubicada en una franja de piedemonte que se extiende desde Turbo hasta Chigorodó y desde la margen derecha del río León hasta un poco antes de la Serranía de Abibe, al costado oriental de la Troncal de Medellín –Turbo, y corresponde al denominado bosque húmedo tropical, presentando las condiciones ecológicas ajustadas a las necesidades de un cultivo como el banano para exportación. La región del Darién es la zona donde están ubicadas las plantaciones de banano para exportación, presenta suelos con mejores características para la explotación de la agricultura.

b) Factores Agro climáticos:

Hay una buena distribución regional, para la zona bananera, de los periodos de lluvias, existiendo generalmente un periodo seco en los tres primeros meses del año, con precipitación inferior al 2% del total anual mientras los meses de mayo y septiembre son los más lluviosos.

Las que se conservan en relativas buenas condiciones es la Hoya del Río León que incluye las tierras del plano aluvial dedicado a la producción de

banano. Los principales afluentes del Río León se hallan en la margen derecha y son los ríos: Villarteaga, Jurado, Guapa, Carepa y Zungo.

Como se ha dicho, la zona bananera se encuentra ubicada en la formación bosque húmedo tropical. Basados en los datos presentados en el proyecto Darién, para Turbo, que es el factor climático típico de la zona, la temperatura media anual es de 27.3°C por 100 mts. de altura.

En cuanto a la nubosidad, tiene valores altos durante todo el año con ligera disminución en el periodo seco; en su gran mayoría, los días se clasifican entre nublados y cubiertos; la nubosidad oscila para los primeros entre 1.3 y 1.6, y para los otros, 6.3 y 8.0, según datos proporcionados por el Himat.

En cuanto a la humedad relativa en la zona de Urabá, es alta en todo el año.

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- Se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Bananeros.

PIÑA DE LEBRIJA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: PIÑA PEROLERA.

2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: PIÑA DE LEBRIJA.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El municipio de Lebrija, que da lugar a la DENOMINACIÓN con la que se conoce la piña proveniente de la misma, está localizado en la parte media de la cuenca del río Lebrija que pertenece a los principales sistemas hidrográficos del Departamento de Santander del Sur. Otros factores incluyen en la calidad de la piña proveniente de dicho municipio, reconociéndose una calidad especial a la proveniente del mismo.

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

En las principales centrales de abastos del país el producto se comercializa con el nombre geográfico que constituye la DENOMINACIÓN de origen, de manera que los consumidores distinguen actualmente la DENOMINACIÓN para distinguir un producto y sus calidades o características especiales.

6. – CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

- Cosecha: Índice de Madurez: El momento de cosecha lo indica el cambio de color de la fruta, la cual se empieza a tornar mas clara y algunas variedades emiten un aroma característico. El fruto de la piña una vez recolectado no continúa con su proceso de maduración (es un fruto no climatérico), por lo tanto la cosecha debe hacerse mínimo con un cuarto de madurez, cuando el mercado está muy lejano.

- Formas de recolección: Se realiza manualmente con un cuchillo cortando el pedúnculo con 10 a 15 CMS, utilizando canastillas que el cosechero carga en sus espaldas.

- Poscosecha

- Criterios de Calidad: El producto debe presentarse fresco y sano, sin elementos extraños, en estado pintón y textura firme; sin deformaciones y con una sola corona. El pedúnculo debe tener entre 2 y 3 cm.

- Empaque: En Colombia el empaque es realizado en las fincas directamente por el productor, utilizando guacales y costales de cabuya.

Almacenamiento: Se realiza entre 7° y 13° C a humedad relativa del 90 a 95% para conservar la fruta en óptimas condiciones por 2 a 4 semanas. La piña es muy susceptible al daño por frío; por debajo de 6°C la corteza se torna de color pardo, la pulpa se ablanda y la corona se marchita y desprende, la fruta pierde sabor.

7.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



En Santander se ha cultivado tradicionalmente la Piña Perolera, en el municipio de Lebrija principalmente.

La piña ha sido tradicionalmente un sector productor de gran importancia en el departamento de Santander, hasta el punto de que se constituye en uno de los productos más conocidos y que definen al Departamento en su Agricultura.

El municipio de Lebrija está localizado en la parte media de la cuenca del río Lebrija que pertenece a los principales sistemas hidrográficos del Departamento de Santander del Sur. En este sector se presentan

subcuencas y micro cuencas tributarias a la cuenca principal del río Lebrija tales como la subcuenca de Lebrija Medio que está compuesta por la micro cuenca de La Angula a la cual le tributan las quebradas Las Lajas, La Aguirre, La Puentana, La Tigra, La Lagunera, Piedra Azul y Torcoroma. La micro cuenca La Cútiga es la segunda en tamaño de área de la subcuenca del río Lebrija. La subcuenca recibe varios pequeños afluentes de la vereda Montevideo que se agrupan bajo el nombre Montevideo - Vanegas todos de cortos recorridos y pequeños cauces muy torrentosos en época de invierno. De mayor importancia, por caudal, es la micro cuenca de Vega de Pato, que recoge las aguas de la Vereda La Estrella y desemboca en la vereda Chuspas. Con el nombre de Chuspas se agrupa una serie de pequeñas corrientes, permanentes o no, que tributan al Lebrija. Separando al municipio con el de Sabana de Torres, corre la quebrada Las Doradas, que da su nombre a dicha micro cuenca.

Límites del municipio:

Lebrija limita por el oriente con el municipio de Girón; por el occidente, con el municipio de Sabana de Torres; por el norte con el municipio de Rionegro, y por el sur con Girón.

8.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros)

Extensión total: 549,85km² (54985Ha) Km²

Extensión área urbana: 2,4943 Km²

Extensión área rural: 547,3557 Km²

Altitud (metros sobre el nivel del mar): 1050 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.)

Temperatura media: 23° Centígrados

Distancia de referencia: 22 Km. De la Ciudad de Bucaramanga

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección, sanción o certificación del sistema de producción en la región.

En la localidad de Lebrija la asociación ASOHOFRUTAL, reúne un gran número de agricultores productores del sector, que entre sus objetivos esta adelantar proyectos de selección de semillas (colinos) de Piña Perolera para la estandarización de las calidades de esta variedad.

- Fuentes: Investigación Propia. CPGA Santander

CEBOLLA OCAÑERA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: CEBOLLA CABEZONA ROJA.

2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CEBOLLA OCAÑERA.

5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

La cebolla Ocañera tiene características de sabor, olor y color más concentrados que en otra clase de cebolla. Es utilizada igualmente para tratamientos medicinales.

Características: - Tradición

- Manejo de cultivo tradicional

- Uso de recursos autóctonos (riego, semilla, etc.)

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

La provincia de Ocaña, que da lugar a la DENOMINACIÓN con la que se conoce la cebolla proveniente de la misma, es reconocida por producir una cebolla de alta calidad, tanto que en las principales centrales de abastos del país el producto se comercializa con el nombre geográfico que constituye la DENOMINACIÓN de origen, de manera que los consumidores distinguen actualmente la DENOMINACIÓN para distinguir dicho producto y sus calidades o características especiales.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

La cebolla pertenece a la familia Liliácea, su nombre científico es *Allium Ceba* y es originaria de Asia, en particular de Irán, Afganistán y la zona de Turkestán.

La variedad botánica de la cebolla de bulbo variedad Ocañera (*Allium cepa* L.), se encuentra dentro del siguiente contexto taxonómico:

CLASE: Monocotiledónea
ORDEN: Liliiflorae
FAMILIA: Liliácea
GENERO: *Allium*
ESPECIE: *Cepa*
GRUPO: *Aggregatum*
VARIEDAD: Ocañera (común)

La Cebolla Ocañera, es un producto agrícola cuya calidad, reputación y características son especiales de la provincia de Ocaña, producida por los campesinos de la región, cuenta con reconocimiento y aceptación en el mercado nacional por sus características de sabor, olor y color más concentrados que en otra clase de cebolla. Es utilizada igualmente para tratamientos medicinales, además de ser un producto que se comercializa en fresco.

No obstante, existe una industria creciente en el mercado local, que ya esta iniciando procesos de exportación y es la producción de cebollitas rojas en encurtidos, con gran aceptación en los mercados en los que se ha comercializado.

Con las actuales tendencias del consumo de productos orgánicos, la cebolla es un producto no ajeno a estas nuevas exigencias, en algunos puntos de producción. Aunque no es totalmente orgánica, ya se tiene la producción limpia de cebolla.

La Variedad Ocañera, denominada en esta provincia como Común, para diferenciarla de la Red Bermuda o Cebolla Roja, que se siembra en pocas cantidades en las Zonas altas, se caracteriza por bulbos de color rojo, pálido o rosado claro. La planta genera de 1 a 10 bulbos pero prevalecen plantas de 3 a 7 bulbos.

La reproducción es asexual, es decir, se siembran bulbos lo que le da la particularidad a la producción de tener un período vegetativo de 75 días aproximadamente y la necesidad de un reposo o latencia para la semilla de 60 días, época en la que se siembra frijol rosado o Zaragoza.

7.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Esta cebolla con un sabor tan especial, tiene un sistema de producción sui generis con un manejo agronómico caracterizado por las siguientes prácticas:

- La región es de un clima medio seco con suelos muy pobres, razón por la cual los productores “hacen el suelo” aplicando bovinaza que es importada de la ganadería del sur del departamento del Cesar. Esta actividad se desarrolla en los primeros meses del año, cuando por acción del verano el abono se encuentra seco.
- La reproducción es asexual, es decir, se siembran bulbos lo que le da la particularidad a la producción de tener un período vegetativo de 75 días aproximadamente y la necesidad de un reposo o latencia para la semilla de 60 días, época en la que se siembra frijol rosado o Zaragoza.
- El riego utilizado es el de ramillón, en el que se emplean grandes cantidades de agua y mano de obra, el cual consiste en lanzar agua en forma de aspersion sobre los cultivos con un instrumento que se compone de un palo o vara de 2 metros y una totuma o ponchera que va en uno de sus extremos.
- Para evitar la erosión por el riego, se emplea una tapa o cobertura de paja o pasto picado la cual además cumple la función de controlar malezas, mantener humedad en el suelo y evitar su apelmazamiento.

Para lograr que las anteriores actividades sean factibles, se hace necesaria la construcción (100% manual) de áreas con las siguientes dimensiones: 8 a 10 metros de largo dependiendo de la habilidad del regador; 1 a 1.20 metros de ancho para poder realizar las prácticas necesarias en el cultivo como la siembra, control de malezas y cosecha; y 0.2 a 0.4 metros de alto dependiendo de la pendiente del lote facilitando el escurrimiento de agua. La preparación del suelo en un 90% de los cultivos se hace de manera manual.

Las anteriores prácticas están enmarcadas en un sistema de explotación de economía campesina donde el productor participa con su familia, evitando al máximo pagar jornales y es normal ver a mujeres, jóvenes y niños sembrando, regando, cosechando o “arreglando” cebollas, actividad ésta que consiste en eliminar raíces y hojas para darle al producto la mejor presentación en el mercado.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

La Cebolla Ocañera, es un producto agrícola cuya calidad, reputación y características son especiales de la provincia de Ocaña, convirtiéndose en el segundo productor a nivel Nacional de Cebolla de bulbo con 3.000 hectáreas sembradas. El cultivo de la cebolla como actividad productiva es propia de la Provincia de Ocaña, de la que dependen 7.500 familias, dicho cultivo se desarrolla en pequeñas áreas, utilizando el sistema de aparcería.

La Provincia de Ocaña siembra al año aproximadamente 2.918 hectáreas de Cebolla, convirtiéndose en el primer productor departamental de cebolla de Bulbo y en el primer productor nacional de Cebolla Ocañera (Genotipo RPT-20), con una producción promedio de 70.000 toneladas y cultivada por 7.080 pequeños productores dispersos principalmente en los municipios de La Playa de Belén, Ábrego, Ocaña, El Carmen, San Calixto, Hacarí, VillaCaro en el Departamento de Norte de Santander y en Río de Oro y González en el Departamento de Cesar, con una área sembrada de 3.400 hectáreas al año aproximadamente.

Norte de Santander, aporta el 91.9% de la producción de Cebolla de Bulbo.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

La Cebolla Ocañera es producida por los campesinos de la región. Es un producto con características únicas, que identifican a la provincia como zona exclusiva de producción, las condiciones de los suelos y climáticas son aptas para tal producto, el cual es apetecido por su olor y sabor concentrados, es de color rojo y de menor tamaño que la cebolla blanca.

Es un producto reconocido con el nombre de Cebolla Ocañera, con amplia trayectoria e importancia en el mercado nacional y con proyecciones en el mercado internacional.

La provincia de Ocaña también se caracteriza porque algunos microempresarios producen encurtidos a partir de la cebolla más pequeña. Gracias a este subproducto, la región es conocida por las famosas "Cebollitas Ocañeras", de las cuales se procesan anualmente aproximadamente 160 toneladas, siendo comercializadas en envases de vidrio de 250 gramos en adelante.

La Cebolla es el primer producto de la economía de la región de la provincia de Ocaña por su participación en el PIB (Productor Interno Bruto), volumen de producción, mano de obra requerida, la dispersión de

su producción, importancia cultural, además por involucrar en su actividad a otros sectores como el comercio y el transporte.

La producción de este cultivo supera las setenta mil (70.000) toneladas / año, utilizando 1.326.000 jornales / año en toda el área sembrada.

La zona productora de cebolla esta localizada entre 1200 y 1900 m.s.n.m. tomando como referencia el distrito de riego de Abrego, zona de mayor concentración de producción, tiene una precipitación promedio anual de 1.100 mm, presentándose las mayores lluvias en abril – mayo y agosto-octubre, durante los cuales ocurre el 70% de la precipitación local.

Los bulbos para semillas son producidas en algunas veredas del municipio de Ocaña como Quebrada de La Esperanza y Llano Grande, que se han especializado en producir material para propagación, mediante una técnica de selección lograda por los agricultores, donde clasifica la semilla en términos de comercialización, es la que se va para el consumo en fresco y son los bulbos de plantas que tengan de uno a dos de ellos con un muy buen desarrollo, y la semilla básica que es la que proviene de plantas vigorosas con 3 o 5 bulbos, siempre excluyendo el del centro, y es la que dejan para sus sombríos,

En poblaciones como Ábrego la abnegación a este producto es tal, que en vez de una estatua del fundador, a la entrada del pueblo los visitantes se encuentran con dos cebollas inmensas elaboradas en láminas y plástico reforzado.

La Provincia de Ocaña siembra al año aproximadamente 2.918 hectáreas de Cebolla, convirtiéndose en el primer productor departamental de cebolla de Bulbo y en el primer productor nacional de Cebolla Ocañera (Genotipo RPT-20), con una producción promedio de 70.000 toneladas y cultivada por 7.080 pequeños productores dispersos principalmente en los municipios de La Playa de Belén, Ábrego ,Ocaña, El Carmen, San Calixto, Hacarí, VillaCaro en el Departamento de Norte de Santander y en Río de Oro y González en el Departamento de Cesar, con una área sembrada de 3.400 has /año aproximadamente.

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional. Existen Asociaciones particulares como la Asociación de Cultivadores de Cebolla de Abrego.
- Fuente: CPGA de Ocaña e Investigación propia.

PALMITOS DEL PUTUMAYO

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: PALMITOS.
- 2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: PALMITOS DEL PUTUMAYO
5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El contadero es una planta típicamente tropical, su producción se concentra en Colombia en el departamento del Putumayo para efectos del Palmito y su característica de calidad es reconocida en el mercado local y también se exporta.

- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

El chontaduro *Bactris Gasipaes* HBK, es una planta originaria de América Intertropical de los Piedemontes Andinos, se cultiva principalmente en los ecosistemas de bosque húmedo a muy húmedo tropical en los suelos de vega o mesones bajos.

- 6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Reseña de calidades, reputación, características).

El palmito de chontaduro es opaco y bien formado, el de Euterpe es más brillante.

En chontaduro el color es amarillo claro y crema; es uniforme, no típico para el palmito común del mercado. En Euterpe de color blanco marfil

con tonos rosados; normal para el palmito comercial pero los tonos rosados acentuados demeritan el producto y lo descalifican del mercado de exportación. (CAP-CONIF, 1992).

Se exige en general una textura tipo "galleta" o de "crunch"; el del chontaduro es más firme y da más crunch que el de Euterpe. (CAP-CONIF, 1992).

En el Euterpe se obtiene el sabor habitual del palmito comercial en Bactris el sabor no es tan característico, tiene un ligero amargo al final.

Comercialmente el palmito colombiano tiene cuatro (4) presentaciones comunes. Los corazones de palmito se envasan en forma de conserva, constituida por el palmito propiamente dicho, más el líquido de gobierno consistente en una solución de sal (Cloruro de sodio) y ácido cítrico en agua pasteurizada.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN.

El procedimiento para el establecimiento de un cultivo de chontaduro para palmito, está compuesto por:

- SELECCIÓN DE PALMAS SEMILLERAS: Las semillas se deben recoger de palmas que tengan las siguientes características:
- EDAD: Palmas en plena producción de 7 a 15 años o que por lo menos hayan producido como mínimo 4 cosechas de frutos; es preferible que las plantas provengan de lotes en rastrojo, lo que les permite un mayor vigor de la palma y calidad de racimos, lo mismo que abundante números de hijuelos.
- ESTADO FISIOLÓGICO: Se considera en buen estado fisiológico las palmas que tengan abundantes hojas de color verde oscuro con tallo o estípite robusto y recto, de corteza grisácea y sana.
- PREPARACIÓN DE SEMILLA: Una vez cosechada la fruta se retira la pulpa con la ayuda de un cuchillo y se sumerge la semilla en agua por (3) días, con recambio de agua diario para evitar fermentación y pudrición. Al cuarto día se lava la semilla con arena y agua retirando todo residuo de pulpa y se deja secar a la sombra por espacio de tres (3) a cuatro (4) días, hasta que la semilla observe un color oscuro, si se va a guardar semilla por un lapso mayor a cinco (5) días, se recomienda mantenerla permanentemente húmeda.

La semilla debe ser desinfectada con una preparación de fungicidas a base de Manzate y Vitavax a razón de tres gramos por kilogramo de semilla, esta para evitar el ataque de hongos en el proceso de germinación.

- SEMILLERO: Para una (1) hectárea de cultivo a una densidad de 3333 palmas se requiere doce (12) kilogramos de semillas se ha calculado que un kilogramo tiene aproximadamente un promedio de 280 semillas viables con un tamaño mediano. Paralelamente a la recolección de frutos y preparación de semillas, se debe realizar la construcción del germinador, el cual debe estar formado en eras de 1.20 metros de ancho por 10 metros de largo, para depositar 12 kilos de semilla a razón de 1 kilo por metro cuadrado de germinador; las eras deben prepararse con tierra mullida mas arena con relación de 1:1 en la arena 100% o en aserrín de maderas no contaminantes; la altura de las eras pueden ser de 15 a 20 centímetros. El sustrato puede ser desinfectante con Previcur.

Se deposita la semilla uniformemente y se tapa con una capa de arena o aserrín según el caso y se cubre con hoja de plátano o de palmas para conservar la humedad; se revisa periódicamente el semillero regando en épocas de verano.

- VIVERO: Para el transplante de plántulas al almacigo o vivero, con anterioridad se debe preparar el sustrato o base de tierra con un buen contenido de materia orgánica mas arena en una relación de 3:1; 3333 palmas, se requiere preparar 3.5 toneladas se sustrato para bolsas de plástico negro calibre 0.2 de tamaño de 8 x 8 ½ pulgadas con fuelle y 4 perforaciones. Luego de llenado de bolsas se debe realizar el transplante, para ello se revisa el germinador a los 30, 60 y 90 días, semilla que haya definido plúmula y raíz, se pasa a la bolsa y se forma eras de 1.20 metros de ancho y de 20 metros de largo como máximo; si en la finca se presenta plagas roedoras como el conejo o ratón es preferible colocar las bolsas en paseras a 1.0 metros de altura; es recomendable colocar sombra al vivero para darle mayor vigor a las plántulas. Se recomienda como máximo dejar las plantas en vivero unos tres a cuatro meses de pasar al sitio definitivo.

En vivero es importante aplicar un fertilizante foliar el cual se puede ser Cosmocel o Total a razón de 100 gramos o centímetros cúbicos, por bomba de 20 litros.

El palmito puede ir en forma de trozos de 90 a 95 mm de longitud y diámetro entre 10 y 30 mm o en bocaditos de diámetro similar a éstos pero de longitud menor. 15 a 35 mm. Se consideran los bocaditos como producto secundario de proceso industrial. Los envases pueden ser latas

de aleación de estaño, hierro y otros metales revestidos de cerámica en el interior, de capacidad variable: 850, 425 y 600 gr, o también frascos de vidrio generalmente de 280 ml, aunque este último es un envase menos común.

En la tapa superior dice el nombre del país de origen y en el inferior un código cifrado que lleva las letras claves del productor y los números claves de la fecha de producción (año-mes-día) y el lote de producción, en sello de tinta indeleble. El producto de mercado nacional carece de algunos de los anteriores datos. (CAP-CONIF, 1992).

Los trozos que no den la longitud de exportación se reducirán a bocaditos para mercadearlos en mercado local.

Las latas de 500 g. se embalan en cajas de papel Kraft (cartón x 12 unidades); las 200 g. en cajas por 24 unidades; la unidad de exportación será el contenedor de 1500 cajas x 12 o 1500 cajas x 24 latas respectivamente.

El tipo bocadito se embalará en cajas x 24 frascos. Eventualmente se mercadeará palmito en bocadito envasado en latas según la demanda del mercado español que al parecer va en aumento (marca Laura).

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

El proyecto Cultivo de Chontaduro y Planta Agroindustrial para el procesamiento de Palmito, esta ubicado en el Departamento del Putumayo, correspondiente a los municipios de Puerto Asís, Orito, Puerto Caicedo, Valle del Guamuez y San Miguel; de la cuales influirá sobre una área total 20.000 hectáreas, de las cuales aproximadamente 900 se cultivaran con chontaduro para producción de palmito.

El corazón de palmito es un producto proveniente principalmente de las palmas de chontaduro, el cual es una planta típicamente tropical, su producción se concentra en la mayoría de las áreas tropicales del Brasil, Costa Rica, Colombia, el Ecuador, Venezuela, Guayana y el Perú. También se encuentra alguna producción en Cote d' Ivoire en África, y en Filipinas y Tailandia en Asia.

Ha sido uno de los principales alimentos de las tribus indígenas y de colonos, debido a que prácticamente utilizable todas las partes de la planta (Tallo, fruto); actualmente el chontaduro tiene gran importancia social y económica ya sea como cultivo entre los agricultores cultivadores y como alimento dentro de la población del interior del país y Europa. En el chontaduro, además del fruto, es aprovechable el tallo, del cual se extrae

el corazón del palmito que es un producto vegetal comestible que se obtiene de la parte superior o cogollo (yuyo) de la palma.

A partir del año 1992, instituciones como la Corporación Autónoma Regional del Putumayo –CAP, hoy Corporación Sostenible para el Sur de la Amazonía – CORPOAMAZONIA, programa de Desarrollo Alternativo para el Piedemonte del Putumayo –PDA, Las Unidades Municipales de Asistencia Técnica agropecuaria -UMATA, de los Municipios de Puerto Asís, Puerto Caicedo, Orito, Valle del Guamuez, San Miguel y Villa garzón, han venido fomentando el cultivo de chontaduro para producción de palmito.

Inicialmente, los cultivos se establecieron en arreglos agroforestales con densidades inferiores a 1.200 palmas por hectárea, en el año de 1994 el PDA y UMATA de los municipios recomendaron densidades de 2.250 palmas por hectárea; para 1995 y años sucesivos se esta recomendando incrementar la densidad de siembra en una cantidad de 3333 palmas por hectáreas a una distancia de 2.0 metros entresurcos y 1.50 metros entre plantas, esto con el fin de producir mayor numero de estípites por unidad de área sembrada y permitir al agricultor mayor captación de ingresos por materia prima producida.

En cuanto al contenido por peso drenado o escurrido (peso exclusivamente del palmito empacado) se tienen las presentaciones de 500 g y 200 g. (para mercadote exportación) en lata de 400 gr. (para mercado local colombiano) en lata y 230 gr., (también para mercado nacional) en envase de vidrio. Adherida al envase va una etiqueta prediseñada por la comercializadora e impuesta a la planta productora, con información como: marca comercial, lugar o país de producción, nombre y dirección de la casa comercializadora, ingredientes, contenidos y pesos, fecha de caducidad, licencia sanitaria, diagrama y/o logotipo, nombre del producto, entre otros.

5.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

El tamaño de la producción está entre 1 a 20 hectáreas; las tierras fueron en su mayoría colonizadas hace aproximadamente 30 años y están dedicadas especialmente a ganadería extensiva, agricultura migratoria con cultivos de pancoger (plátano, yuca, maíz), y al cultivo de ilícitos de coca. Los pastos, cultivos de pancoger y cultivos de coca, son establecidos en lotes provenientes de bosque primario o rastrojo intervenido. Debido a la alta presión sobre la tierra son reducidos los relictos de bosque primario o intervenido con dominio de especies como el canalete, yarumo, balso, palo negro y punte lanza.

La mayor parte de la población es inmigrante de los departamentos de Nariño, Cauca, Valle y últimamente de Caquetá, Huila y viejo Caldas. El promedio por familia es de 5 personas y en general los niños representan el 42 % de la población, los jóvenes el 28 % y los adultos en 30 % restante.

Según Holdridge, la zona pertenece a la formación de bosque húmedo tropical y bosque muy húmedo tropical (bh-T y bmh-T), ecosistema de alta Amazonía en el Piedemonte Putumayense.

La temperatura promedio anual alcanza los 26 grados centígrados; se ha registrado una humedad relativa promedio del 86% y una precipitación media de 3.600 mm/año (registros HIMAT aeropuerto de Puerto Asís); un brillo solar equivalente a 1.385,5 horas/año y 2 periodos de invierno y verano, registrando máximas lluvias en junio, julio y agosto y épocas secas en diciembre, enero y febrero.

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- Existe una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Investigación propia. Biblioteca Luís Ángel Arango. Bogotá D.C.

1.4 GANADO OREJINEGRO

GANADO BLANCO OREJINEGRO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO BLANCO OREJINEGRO, CARNE Y DERIVADOS

2.- CATEGORÍA: PECUARIO.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: BON ANTIOQUEÑO

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el ganado blanco orejinegro, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

Es una raza que posee mucha fortaleza, muestra de ello la adaptabilidad a las zonas montañosas antioqueñas.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Una de las principales condiciones de la raza es el ser ágil y liviana, por lo que puede producir aceptablemente en regiones de topografía quebrada invadida de factores adversos para sobrevivir y procesarse.

La resistencia al stress climático del BON, le permite el consumo de forraje tosco de mala calidad a cualquier hora del día, sin que se afecten sus condiciones de ritmo respiratorio, hábitos de pastoreo y rumia, tasas de natalidad, mortalidad y otras que son comunes en las razas foráneas.

- Fertilidad: El ganado BON ofrece una fecundidad aceptable, ya que a partir de los 36 meses de edad, las vacas dan sus primeras crías y lo siguen haciendo a intervalos de tiempo relativamente cortos. Aunque se ha demostrado que la fertilidad es inversa a una temperatura ambiente alta al momento del servicio, el BON es de alta fertilidad sin importar la condición ambiental reinante.

- Resistencia a Parásitos: En las regiones tropicales y en especial en las zonas generalmente habitadas por la raza BON, la mayor incidencia de extoprásitos se debe a la infestación con nuche y garrapatas. La susceptibilidad de algunas razas bovinas a estos parásitos, se puede clasificar así:

CEBU:	Muy resistente
BON:	Resistente
HOLSTEIN y PARDO SUIZO:	Altamente susceptibles

- Mansedumbre: El Blanco Orejinegro es un ganado de temperamento tranquilo y dócil, que contrasta con el Cebú. Muchos hatos son

manejados con mínimas precauciones, con buenas ganancias de peso y facilidad para el ordeño. Lo dócil de esta raza lo llevó a ser utilizado como animales y de carga.

- **Habilidad Materna:** Las vacas BON son muy buenas madres hecho comprobado por la inhibición de la bajada de la leche y el acortamiento de la lactancia en ausencia del ternero. Los pesos al destete de los terneros levantados a toda leche, son superiores a los de las crías de vacas de ordeño; esto sugiere que el BON tiene mayor capacidad de producción de lo que se acepta como normal.

- **Longevidad:** Es común encontrar en los hatos de Blanco Orejinegro vacas con 15 y 16 años de vida productiva, con doce o más partos. En la raza, la menor precocidad en su desarrollo en los primeros años de vida productiva muy prolongada.

- **Eficiencia Reproductiva:** La utilización del ganado BON como base para el cruzamiento con razas especializadas en la producción de leche y/o carne. De esta manera se intercambian las bondades productivas de las razas especializadas con la eficiencia reproductiva, rusticidad y adaptación de la raza criolla. Ofrece una fecundidad aceptable ya que a partir de los 34 meses en promedio las vacas paren (6 meses más temprano que en otras razas, 40,6 meses) y lo siguen haciendo con intervalos de tiempo corto.

- **Edad al primer servicio y al primer parto:** La edad al primer servicio fue de 30 a 32 meses y el parto entre 39 y 41 meses de edad. En los cruzamientos del BON con razas lecheras europeas, se mejora notablemente a edad al primer servicio (18 a 20 meses) y la edad al primer parto (33 a 35 meses).

Para la raza BON, intervalos entre partos tan variables como entre 366 y 472 días, pero consistentemente menores que los reportados para el Cebú y algunas razas europeas.

- **Producción de Leche:** El mejor comportamiento esta reportado para los cruces de BON X Holstein debido principalmente a que la mayoría de las vacas criollas puras no se ordeñan. Esta raza se caracteriza por tener un temperamento tranquilo, dócil y una GRAN HABILIDAD MATERNA. En comparación con razas lecheras la fertilidad del BON es alta ya que reporta un promedio entre el 85% y el 88%.

- **Producción de Carne:** Las ventajas en cuantos a producción son comparadas con la raza Romosinuana.

Los altos índices de fecundidad, longevidad y habilidad materna de las vacas BON, se reflejan en las buenas producciones de Kg. de peso corporal destetado.

En la tabla se presentan los índices para producción de carne por parto. Este índice debe entenderse como los Kg. de carne producida por día de edad de la vaca al momento de destetar la cría.

COMPARACIÓN PRODUCTIVA HOLSTEIN vs. F1 BON x HOLSTEIN
(Centro PAYSANDU / UNIVERSIDAD NACIONAL, MEDELLÍN)

Características	Holstein	F1 BON x Holstein
Producción real/ lactancia (Kg.)	7292	3361
Duración Lactancia)días)	330	254
Producción corregida a 305-2X-E.M. (Kg.)	7096	-
Producción por vaca / día (Kg.)	22.1	13.2
% de grasa	3.2	3.5
% de proteína	2.8	3.3

Índices productivos par producción de carne por parte
(Hato BON Hacienda de la Clara UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA)

# del Parto	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Índice Productivo	0.174	0.229	0.251	0.282	0.300	0.307	0.317	0.306	0.316

7.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

8.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

9.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional – ASOCRIOLLO, que podría estar legitimado para presentar la solicitud de protección.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. – FEDEGAN.

1.5 GANADO ROMOSINUANO

GANADO ROMOSINUANO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO O CARNE Y DERIVADOS

2.- CATEGORÍA: PECUARIO.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: SINUANO

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el Romosinuana, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

El Romosinuano está adaptado a las zonas tropicales, desarrollado en los valles de Córdoba y el Sin, con proyección hacia la zona de los llanos donde se hace tolerante al calor, a la humedad excesiva y a otras contingencias desfavorables como la presencia de parásitos externos e internos. Su hábitat se encuentra entre los 0 y 400 MSN a una temperatura ambiente promedio de 28° C. Un aspecto importante de adaptación a zonas húmedas es la calidad de sus pesuñas que lo habilitan para soportar el fango de las inundaciones periódicas del Sin.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

El rasgo más típico es la ausencia de cuernos. El color de la capa va de amarillo claro (bayo) a rojo encendido (castaño oscuro o cereza); también existen animales hoscos: bayos o castaños con cabeza y extremidades negras. El color de la capa es uniforme, pero algunos animales presentan pequeñas manchas circulares de color más intenso, esparcidas en todo el cuerpo y que le dan al animal un aspecto moteado, pataconeado, como de tela estampada.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

La longevidad que compensa el aparente retardo en su desarrollo, es una característica de suma importancia en el Romosinuano. Es común encontrar vacas de 15 años de edad o más con 12 partos.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

La habilidad materna es una característica de este ganado.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta.

La fertilidad es la cualidad más preciada del ganado Romosinuano.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

Con extensión aproximada de 425 000 ha, el Sin es un valle fértil con suelos profundos de textura franco-arcillosa, ricos en N, P, Ca K y con pH cercano a la neutralidad. Debido a su perfil plano y baja permeabilidad, el principal problema de sus suelos es su mal drenaje. Se encuentra cubierto por gran cantidad de gramíneas y leguminosas, nativas e introducidas. Las gramíneas introducidas más comunes son los pastos Pará (*Brachiaria mutica*), Pangola (*Digitaria decumbens*), Guinea (*Panicum maximum*),

Angletón (*Dichantium aristatum*), Puntero (*Hiparrhenia rufa*) y *Brachiarias* spp, entre los que se destacan el *B. decumbens* y *B. dictyoneura*. El árbol Forrajero más común es el Matarratón (*Gliricida sepium*) y entre las leguminosas nativas sobresalen las de los géneros *Desmodium* y *Phaseolus* (Pinzón, 1984). (Brahman) y Charolais).

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Reseña de calidades, reputación, características).



El rasgo más típico es la ausencia de cuernos. El color de la capa va de amarillo claro (bayo) a rojo encendido (castaño oscuro o cereza); también existen animales hoscos: bayos o castaños con cabeza y extremidades negras. El color de la capa es uniforme, pero algunos animales presentan pequeñas manchas circulares de color más intenso, esparcidas en todo el cuerpo y que le dan al animal un aspecto moteado, pataconeado, como de tela estampada.

Según el profesor J.C. Bonsma, citado por Pinzón (1981): El moteado o estrellas de melanina o pataconeado sobre la piel es un indicador la raíz de la cola es descarnada, de inserción alta y escasa borla (Hernández, 1976b; Rincón, 1991).

Los productores han cometido el error de atribuir las ventajas obtenidas en las razas importadas como fue y ha sido el caso del Cebú, sin detenerse a considerar que el criollo es tan adaptado al medio tropical como el Cebú y que aporta iguales beneficios.

El ganado criollo Romosinuano debe su nombre a la carencia de cuernos (topo o romo) y su lugar de origen, es el Valle del Río Sin Costa Norte de Colombia.

Habilidad Materna: Las vacas F1 Romo por Cebú y Cebú por Romo, presentaron en apareamiento estacional de tres meses, las mayores tasas de natalidad (80.2%, Martínez, 1998) y produjeron las progenies más pesadas al nacimiento (34.1 kg) y coincide con lo reportado en la literatura sobre la mayor habilidad materna (producción de leche) y reproductora de vacas híbridas de criollo y cebú (Hernández, 1976, 1981; Martínez 1992).

Producción de Carne: Estudios de rendimiento en canal de híbridos de Romo por Cebú, cuyo peso al sacrificio promedió, a 31 meses de edad, 491 kg, proporcionaron 57.2% de beneficio, superando ampliamente los parámetros medios de sacrificio estimados para el país: 450 kg y 55% de rendimiento a los 48 meses de edad.

Los resultados de investigaciones en la Universidad de Missouri, relacionadas con la tolerancia al calor y la calidad de la carne del Romosinuana comparada con Angus y cruces F1 de Romo y Angus; los resultados del primer experimento confirmaron la tolerancia del Romo al calor y su dominancia en los cruces F1 cuando se compararon con al Angus. La comparación de las características y calidad de la canal mostraron similar terniza y, según los patrones norteamericanos (USD quality grade), la calidad fue también similar o mejor en los animales cruzados. Los investigadores concluyen que esta raza, además de su tolerancia al calor, ofrece excelentes perspectivas para el mercado de los Estados Unidos de Norte América.

Vigor Híbrido: En un plan de cruzamiento alterno con Cebú y terminal con toros Charoláis y Santa Gertrudis, los resultados obtenidos manifiestan no solo el gran potencial productivo del Romo sino su extraordinaria habilidad combinatoria, especialmente con Cebú, exteriorizada en la producción de híbridos de extraordinario comportamiento, tanto individual como materno.

El crecimiento pre y postdestete de Romo: Los pesos promedios al nacer (PN) y destete (PD, ajustado a 270 días) de machos y hembras se presentan en el cuadro 3.

Los PN y PD se encuentran dentro del rango de valores reportados para tras razas criollas de Ibero América (Hernández, 1981; Plasse, 1983; Martínez, 1992).

Los machos pesaron más al destete, aventajando a las hembras en 16,9 kg y no se presentó diferencia en el peso al nacer, 29,6 vs. 29,4 kg. regiones empleadas de Norte América (Frahm y Marshall, 1985; Trail y col., 1985).

7.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

Con extensión aproximada de 425 000 ha, el Sin es un valle fértil con suelos profundos de textura franco-arcillosa, ricos en N, P, Ca K y con pH cercano a la neutralidad.

8.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

El Valle del Sin, en su parte baja, corresponde a la zona climatológica de Bosque Seco Tropical (BST), con temperatura media de 27,5 °C; 83% de humedad relativa y 11200 milímetros (Mm) de precipitación anual, distribuidos en dos Épocas: una de baja (diciembre a marzo) y otra de alta precipitación (abril a noviembre)

El hábitat del Romosinuano, se encuentra entre los 0 y 400 MSN a una temperatura ambiente promedio de 28° C.

9.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional – ASOCRIOLLO, que podría estar legitimado para presentar la solicitud de protección.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. – FEDEGAN.

1.6 PLÁTANOS DE PASOS Y CULONAS

PLÁTANOS PASOS DEL GUAMO

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: PLÁTANO.
- 2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA – OTROS PRODUCTOS.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: PLÁTANOS PASOS DEL GUAMO.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

Los plátanos se producen en las vegas de los ríos que cruzan a Guamo, lo que de hecho le otorga al origen de los mismos, una calidad especial. No obstante, varios factores humanos y métodos tradicionales son los que finalmente le otorgan una reputación especial al producto, máxime cuando se liga la producción con una época especial, el Corpus Christi. En las plantaciones destinadas para la celebración religiosa no se usan químicos, ni siquiera para el control de malezas y plagas.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

Los plátanos pasos sólo se producen en esta región específica y para una época específica. El ser cultivados en la vega de los ríos, favorece un factor único, porque los suelos son sueltos, profundos y tienen alto contenido de materia orgánica. Influyen otros factores naturales propios de la zona, tales como los climáticos.

También hay factores humanos importantes por la mano de obra típica de la región.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Reseña de calidades, reputación, características).

Los plátanos maduros, también llamados macho, son de la especie *usa paradisiaca*. El rito del Corpus Christi, lo conservan los habitantes del Municipio El Guamo, y lo celebran de una manera muy particular con los llamados plátanos pasos.

Los pasos son un dulce hecho a base de plátano y se come sólo un día al año, como acompañamiento del almuerzo y de la cena de la festividad religiosa del Corpus Christi, que se celebra en el municipio del Guamo. Esta costumbre es única de Guamo, en el sur del Tolima y la practican 60 familias que producen cerca de 150 mil plátanos para vender en el parque central de la población.

Además, en las plantaciones destinadas para la celebración religiosa no se usan químicos, ni siquiera para el control de malezas y plagas.

Cada año, los habitantes del Guamo esperan el arribo de más de 15 mil turistas y visitantes que llegan atraídos por la fiesta del Corpus Christi. La cantidad de gente crece año a año y se han visto obligados a prolongar la celebración por tres días.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN.

En las vegas de los ríos que cruzan a Guamo hay cultivadas cerca de 250 hectáreas en plátano y de allí son minuciosamente seleccionados los racimos, luego se tapiza el suelo con hojas secas y encima se extienden los gajos.

Después se tapan, también con hojas, y se dejan allí. Una vez maduros se ponen en barbacoas al rayo del sol. En ese momento comienza la deshidratación de la fruta. El producto está en su punto cuando la cáscara toma coloración negra intensa y produce una especie de miel.

Los Plátanos Pasos solo se pueden empacar en cajas de madera, de cartón o en guacales de guadua. No es aconsejable embalarlos en recipientes de lata o aluminio por que pierden el sabor.

Los plátanos se venden por sartas o yuntas de tres unidades y los precios son de acuerdo a las leyes del mercado. Cuando hay buena oferta, la

sarta cuesta 2.500 mil pesos, pero este año, por el invierno se espera una baja y el producto puede llegar a valer 4.000 pesos.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

El plátano paso se produce en el Departamento del Tolima, en el Municipio del Guamo, principalmente en la vereda Rincón Santo. De las 600 familias que habitan allí, 25 se dedica a esta labor.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

Los suelos para plátano deben ser sueltos, profundos y tener alto contenido de materia orgánica. Deben tener buen drenaje y retención de humedad.

En cuanto al clima, según la variedad, el cultivo de plátano se adapta a las alturas desde el nivel del mar hasta 2.200 metros. A medida que aumenta la altura del terreno se alarga el periodo vegetativo del cultivo.

Este factor esta relacionado con la altura. El plátano es originario de zonas selváticas y clima calido y húmedo, sin embargo se puede producir dentro de rangos 16 ° c a 37 ° c, siempre y cuando el suelo sea favorable, y no se presenten variaciones bruscas de temperatura y hallan lluvias bien distribuidas durante todo el año. Se considera una óptima temperatura de 25 ° c. También es importante tener en cuenta la temperatura del suelo.

La luminosidad es un factor muy importante en el proceso de desarrollo y producción del cultivo. Se requieren por lo menos 1.500 horas de sol al año para que la planta crezca vigorosa y produzcan buen racimo.

La planta para su normal crecimiento y buena producción necesita un suministro de 4-5 Mm diarios de agua, equivalente a 120-150 Mm de lluvia mensual. Aunque la cantidad de agua requerida se fija entre 1.800y 2.800milímetros al año bien distribuidos, la planta produce bien en zonas con 1.500 Mm de lluvia siempre que no se presenten veranos muy prolongados.

10.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Investigación propia.

HORMIGAS SANTANDEREANAS (CULONAS)

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: HORMIGAS.
- 2.- CATEGORÍA: OTROS PRODUCTOS -ALIMENTO.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: HORMIGAS SANTANDEREANAS
5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El producto tiene una calidad especial y es único de la región. Posee una alta cantidad de nutrientes, incluso por encima de las carnes de res y pollo. En efecto, tiene un alto grado de proteína, fibra y otros componentes como se señala más adelante. Goza de alta reputación en la región, por cuanto la tradición en su consumo es milenaria.

- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

Las hormigas son originarias de Santander y de la región que coincide con la antigua circunscripción de gran parte del imperio Guane y recurso alimenticio de este pueblo. Los indígenas tenían entre sus costumbres alimenticias el consumo de las hormigas culonas a las que llegaron a mantener en especie de zocriaderos, que eran hormigueros a los que les brindaban cuidados especiales, encerrándolos en empalizadas para protegerlos y también para ejercer su propiedad sobre ellos.

El factor humano tiene entonces alta importancia por cuanto el advenimiento de las hormigas culonas en la época actual representa todo un acontecimiento en las familias campesinas y de villorrios de

algunas zonas de Santander, pues entraña una tradición y una fuente de ingresos.

Las hormigas son propias de esta región, por poseer un clima templado y habitan en numerosas bovedillas que construyen bajo tierra, comunicadas al exterior por diminutos túneles.

El producto se comercializa con el nombre geográfico que constituye la DENOMINACIÓN de origen, (hormigas santandereanas), de manera que los consumidores distinguen actualmente la DENOMINACIÓN para distinguir el producto y sus calidades o características especiales.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

ETIMOLOGÍA

Hormiga:	del latín fórmica
Género:	familia formicineas (ATTA)
Familia:	formícidos
Sub-orden:	aculeados
Orden:	himenóptero
Clase:	insecto

NOMBRE CIENTÍFICO: ATTA SP. COLONA

NOMBRE POPULAR: HORMIGA CULONA, NOMBRE DADO A LA REINA

QUÍMICA

Agua 33%

Proteína 20%

Grasa 33%

Cenizas 10%

Fibras y Carbohidratos 4%

CONTENIDO DE NUTRIENTES

LA HORMIGA		-	OTRAS CARNES	
Proteína	20.40% gr.		Carne	21.5%
Tiamina	1.1% mg.		Carne	0.8% mg.
Riboflavina	0.6% mg.		Pollo	1.16% mg.
Niacina	4.60%mg.		Carne	5.1% mg.

En Colombia se encuentran hasta el momento, cuatro especies: cephalotes, columbica, laeviagata y sexctens.

El genero Acromyrmex también hace parte del complejo de hormiga arriera, presenta en Colombia cuatro especies: asperus, landoiti, octospinosus y rugosus. La diferencia con el genero Atta es que el tamaño de los nidos pueden ser hasta 10 veces mas pequeños, son muy superficiales, tienen generalmente un orificio al nido que le sirve de entrada y salida, no presentan casta de las obreras soldado, las poblaciones en los nidos adultos alcanzan números que no pasan de los 400.000 individuos, mientras que por ejemplo en Colombia Atta laeviagata alcanza poblaciones de 4.000.000 de individuos y Atta sexctens poblaciones de hasta 8.000.000, hablamos de nidos maduros o adultos.

7. – CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Después de su recolección en la boca de los hormigueros, las hormigas son envasadas en recipientes de material fuerte para que al ser transportadas vivas a los centros de acopio en las cabeceras municipales lleguen en las mejores condiciones de bienestar, puedan respirar cómodamente y con los mínimos niveles de estrés pre-sacrificio.

Seguidamente se someten a un proceso de eliminación de alas y patas, para posteriormente bañarlas con una solución de salmuera. De ahí y aún vivas son tostadas en recipientes de barro en forma de tastos y a fuego vivo, cuidando que los aceites que segregan los cuerpos de las hormigas oficien como lubricantes naturales en su proceso de cocción, de la mejor manera como lo hacían nuestros antepasados aborígenes Guanes hace ya más de 500 años.

El empaque en las ventas al detal el producto viene en calabazos con contenidos aproximados de 100 gramos. Al por mayor van empacados a granel en una bolsa preliminar de polipropileno sellado para preservarla de invasión de elementos extraños, contagio de olores, etc. La bolsa irá

protegida dentro de un costal de fique, material limpio bellamente tejido por los artesanos de Curití, para defenderla de variaciones de temperatura.

Cada bolsa de fique tiene un contenido de 1000 gramos de hormigas.

Las diez bolsas irán contenidas en una caja de madera para su máxima protección, que será el embalaje final.

Uno de los secretos de su proceso de tostado es precisamente garantizar que los niveles de agua presentes en el cuerpo de la hormiga sean eliminados para que no representen un riesgo de fermentación o mal estado. Los aceites naturales segregados por las hormigas en su tostado, sumados a la salmuera con que se bañan antes de su cocción, permiten que se puedan conservar en estado óptimo por más de un año. Se deben almacenar a temperatura ambiente en recipientes de loza o vidrio opaco debidamente sellados, para evitar el ataque de animales rapaces u otras clases de hormigas caníbales.

CENTROS DE PRODUCCIÓN: Algunos de los más sobresalientes y especializados son el Zoocriadero La Culona, Betulia, Santander. Isabel Quijano Bautista, Betulia (Santander) Carrera 6 No. 6 A- 27 Tel. 6259207 y Criadero El Guamito en Mogotes, Santander.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUÁL SE PRODUCE.

Originarias de Santander y de la región que coincide con la antigua circunscripción de gran parte del imperio Guane.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros)

Son de climas templados y habitan en numerosas bovedillas que construyen bajo tierra, comunicadas al exterior por diminutos túneles.

Los Indígenas Guanes apreciaban tanto las Culonas, que las guardaban en calabazos para hacer provisión para muchos meses.

La hormiga arriera se encuentra distribuida desde Argentina hasta el sur de los USA, desde 0 hasta 2000 metros sobre el nivel del mar y solo se encuentran en el continente americano. Las colonias son monoginas, es decir tienen una sola reina que si se muere o la sacamos, el hormiguero se acaba, la reina es irremplazable, es como sacarle el corazón a uno, esta es la principal razón por la cual se le ha dado el nombre de organismo a un hormiguero Atta.

La reina vive normalmente 14 años pero algunas llegan hasta los 20, una obrera soldado vive 2 años, una cargadora, cortadora, jardinera, nodriza etc. vive 6 meses y los zánganos copuladores hasta 4 meses.

Un hormiguero de arriera es adulto o tiene la mayoría de edad cuando produce su primer vuelo nupcial que ocurre generalmente en la época lluviosa (en el Valle son las dos épocas Abril-Mayo y Octubre-Noviembre), este consiste en que con anticipación la reina coloca huevos (diploides y haploides) para la producción de reinas vírgenes aladas y zánganos alados que por alimentación especial de las nodrizas alcanzan esta casta, la alimentación y el cuidado de las nodrizas determina la casta cuyo número de individuos lo determina la necesidad del hormiguero.

Cuando las reinas vírgenes aladas y los zánganos están listos, salen en manada de los diferentes hormigueros, coincide esta emergencia con épocas lluviosas que favorecen la humedad y la friabilidad del suelo, en la "zona de apareamiento" la reina es copulada uno a uno por 8 zánganos de colonias distintas, por el olor los zánganos reconocen a sus hermanas y no copulan con ellas, así se posibilita la recombinación genética, la reina almacena en la espermateca que tiene en el abdomen el semen de los machos en paquetes separados, la colonia tendrá momentos en que la población pertenece a un mismo padre. La reina es partenogénica y puede colocar entre 3 y 5 mil huevos diarios.

Después del vuelo nupcial, la reina llega al suelo y se rompe las alas con las mandíbulas o contra el suelo, los músculos de las alas, le sirven como reserva alimenticia durante 4 meses, luego perfora el suelo, construye una pequeña cámara a 15 cm de la superficie, tapa la entrada y regurgita el trozo de micelio del hongo (llamado *Attamyces bromatificus*) que trae del nido madre en la cavidad infrabucal el cual activa o abona con sus excrementos y saliva. Empieza a depositar sobre el cultivo de hongo dos tipos de huevos, unos que darán origen a las primeras hormigas que son muy pequeñas y otros para alimentarse. Eventualmente la reina sale y cosecha material vegetal para incrementar el cultivo de hongo. Inicialmente emergen pequeñas hormigas que ayudan en el cuidado del hongo y de la reina, luego surgen las exploradoras y cortadoras que cosechan el material vegetal como sustrato para el hongo. Las hormigas adultas son polífagas, obtienen el 95% de su alimento de la savia de las hojas cosechadas y solo en un 5% toman como alimento el hongo, las larvas son monófagas alimentándose solo del hongo. Los últimos individuos del hormiguero son la casta de las soldados, adaptados morfológicamente para la defensa, deben ser alimentadas por TROFALAXIS (boca a boca) aquí el nuevo hormiguero adquiere un estado de madurez (aproximadamente el tercer año de instalado el nido) que lo obliga a dividirse naturalmente, otra vez en este momento se producen gran cantidad de aladas, (reinas vírgenes y zánganos) que salen en "manada de distintos nidos" al vuelo nupcial que luego de haber copulado, las reinas bajan al suelo a fundar nuevos hormigueros. La relación del vuelo es de 6 machos por 1 reina y cada reina recibe hasta 130 millones de

espermatozoides. Una colonia de *Atta sexdens* de 6 años puede tener 2.000 cámaras de las cuales 248 con hongo, 1219 vacías, 296 con basura y una población de 2 millones de hormigas, es un hormiguero joven pero a los 10 años puede tener de 5 a 8 millones de hormigas, otra colonia pero de *Atta laevigata* a los seis años presenta 7.164 cámaras así, 5.849 con hongo, 889 vacías, 246 con basura y una población de 3,5 millones este se considera maduro, pueden alcanzar áreas de mas de 100 metros cuadrados, la profundidad es relativa pero generalmente es muy superficial, máximo 1,50, la reina no se encuentra en una cámara especial, se mueve pero no "a toda", en hormigueros jóvenes de menos de 25 metros cuadrados es posible encontrarla, en hormigueros de menos de 3 años, unos 15 metros cuadrados, es relativamente fácil sacar la reina, en hormigueros de menos de 1 años, sacaría en "pan comido", si no saca la reina pero destruye el hormiguero, control mecánico o Pala, este se demora mucho tiempo para volver a ser el mismo, si saca la reina el hormiguero este se muere.

Las hormigas se comunican a través de ruidos, el olfato (feromonas), la visión, el tacto, el gusto, de estos la especialización esta en la comunicación química por medio de feromonas.

La hormiga arriera tiene muchos enemigos naturales, solo 1 reina de 200 que salen al vuelo nupcial corona un hormiguero maduro, las demás son víctimas de pájaros, reptiles, mamíferos, insectos, microorganismos, entomopatogenos y microparásitos entre otros.

La mejor época para intervenir los hormigueros es en la lluviosa cuando ellas están dedicadas principalmente a la construcción y mantenimiento de cámaras para cultivos del hongo, además la friabilidad del suelo facilita la intervención con pala o compostaje según la facilidad o necesidad." (Ing. Orlando Mora, ASIAVA).

ANTECEDENTES BIOLÓGICOS

Hace unos 40 millones de años, siendo la actual hormiga arriera una cosechadora de semillas y otros órganos vegetales en la naturaleza para su alimentación directa, se encontró con un hongo, tal vez un basidiomycete, saprofito de materia orgánica en descomposición, poseedor de conidióforos y conidias el cual seguramente contaminó el material alimenticio dejado por las hormigas en sus cámaras dentro o en la superficie del suelo, este fue el inicio de una simbiosis mutualista u obligada que es una característica ecológica que le permite a organismos interespecíficos beneficiarse mutuamente con la asociación, sin embargo, las hace interdependientes en su existencia.

A través de estos cuarenta millones de años han ocurrido coevolutivamente muchas adaptaciones de tipo morfológico y fisiológico en ambas especies (de los Reinos Animalia y Fungi) con el objeto de romper las defensas físicas y químicas de las plantas con el fin de lograr una mayor eficiencia de conversión del sustrato vegetal a alimento altamente nutricional y de gran calidad, tanto para las hormigas como para el hongo. Gracias a que la hormiga lo dispersa en la naturaleza, el hongo ha evolucionado hasta dejar de producir conidias y conidióforos, en cambio produce ensanchamientos en el ápice de sus hifas llamados gonglidios (cambio morfológico) que son consumidos por la reina, las larvas y ocasionalmente por las obreras. Estos gonglidios presentan más del 50% del peso seco disponible como nutrientes solubles, más del 27% del peso seco son carbohidratos, contiene 20 aminoácidos libres, los únicos no presentes son la cisteína y la asparraguina, no contiene polisacáridos y la fracción lipídica contiene ergosterol como el mayor esteroide. De esta forma el hongo provee a las hormigas una rica y completa dieta. El papel bioquímico (cambios fisiológicos) del hongo consiste en producir tanasas y polifenol oxidasas y la habilidad para desnaturalizar los análogos de la hormona juvenil que tienen los vegetales y afectan a los insectos.

Las hormigas arrieras han tenido que adaptarse más al hongo que éste a ellas. El aloetismo en las castas obreras es muestra de una adaptación fisiológica (la función determinada de una casta determina su tamaño corporal), lo mismo es la cavidad infrabucal de la reina en las que éstas almacenan y transportan un poco de micelio al nuevo nido, es el método más eficaz de propagación del hongo. La adaptación fisiológica principal de las hormigas fue un cambio en el sistema glandular exocrino (producción de feromonas) y las glándulas metapleurales en las cuales produce ácido fenilacético que actúa contra bacterias y hongos y ácido indolacético el cual impide la germinación de semillas y esporas, las feromonas las utiliza en la comunicación.

ANTECEDENTES HISTÓRICO – CULTURALES

Hace más de 500 años el territorio de Santander fue poblado por los indígenas Guane en las regiones de Barichara, Guane, San Gil, el cañón del Chicamocha y la Mesa de los Santos. De la misma manera la región del Socorro, Simacota, Chima, Zapatoca, y la hoya del río Suárez fue dominada por los hombres del cacique Chanchón y Tamacara.

Estos aborígenes tenían entre sus costumbres alimenticias el consumo de las hormigas culonas a las que llegaron a mantener en especie de zocriaderos, que eran hormigueros a los que les brindaban cuidados especiales, encerrándolos en empalizadas para protegerlos y también para ejercer su propiedad sobre ellos. Los indígenas llamaban a las

culonas en su lenguaje “copricó” que quiere decir alimento nupcial o comida matrimonial.

En las regiones de Guane y Barichara en Santander en las que el consumo de las hormigas culonas es muy extendido, se cuentan familias de numerosa prole y en las que los jefes ancianos casi centenarios atribuyen su fertilidad y larga vida a esta costumbre alimenticia.

Los atributos afrodisíacos y longevos que se le atribuyen a las hormigas culonas y que se pierden en la noche de la leyenda Guane, se basan en sucesos reales pero que hasta el momento son un misterio por que nadie los ha estudiado. La hormiga culona es la punta de la pirámide de una perfecta organización social que existe en los hormigueros o colonias de estos animalitos.

La colonia está conformada por las hormigas arquitectas, las corteras, las cargueras, los soldados, las nodrizas, los machos o padrones y las reinas. Su insurgencia cronológica en la colonia aparece de acuerdo al orden expuesto anteriormente, y obedece a la necesidad de sus funciones en la organización social de la colonia.

Los últimos en nacer son las reinas y los machos o padrones, quienes son recluidos en salacunas especiales, separadas para impedir encuentros prematuros y con salidas independientes y que solo les permite conocerse el día del apareamiento, que es el único en su vida. Tanto las reinas como los padrones son alimentados por las nodrizas con una leche especial que ellas mismas segregan.

La noche anterior al día del desove, la boca del hormiguero es limpiada de hojas y yerbas por las hormigas obreras en un radio de tres metros. Para salir siempre se escoge un día soleado, de cielo limpio y ausente de corrientes de aire. Previamente en su habitáculo las futuras reinas se acicalan frotándose entre sí para untarse un líquido que segregan y que les presta un color brillante, las hace impermeables y les agrega un olor penetrante que atrae los machos.

Salen en filas desde tres hasta cinco en fondo, con sus alitas de delicado celofán amarillo adheridas a su cuerpo y en actitud inocente y virginal. Bajo el celoso cuidado de los soldados o cabezones que están provistos de unas temibles pinzas que de donde se agarran jamás se sueltan, las futuras reinas despliegan sus alas al viento al son de una misteriosa danza vibrátil que se puede escuchar a varias decenas de metros a la redonda.

Finalmente emprenden su vuelo nupcial elevándose en forma de espiral hasta alturas de 200 metros. Los machos o padrones las siguen y se sujetan bajo ellas en vuelo durante dos o tres minutos que es lo que dura su acto

de amor que es el primero y último de su corta existencia de galán, ya que concluido este, el macho se precipita a tierra sin vida.

La hormiga fecundada ya convertida en reina, desciende a tierra, se quita las alas y comienza a construir su propio hormiguero cuya boca de entrada tendrá el mismo diámetro de la parte más ancha de su abdomen. A los quince días de frenético e incansable trabajo, desciende bajo tierra poco menos de un metro y allí construye su recámara de forma elíptica con orientación hacia el norte. Ahí y en un fondo de fino polvillo pondrá los huevecillos que habrán de dar origen a una nueva colonia.

La cuidadosa preparación de reinas y padrones con un especial alimento segregado por sus propias nodrizas, la fuerza del vigor que en su único acto de amor le trasmite el macho a su compañera para luego morir y el suceso de que una reina únicamente es fecundada por una sola vez en su vida y de que pueda rendir poniendo huevos durante más de veinte años, ha reforzado la leyenda de alimento afrodisíaco y de cualidades longevas.

Hace 500 años nuestros antepasados Guanes también las utilizaban como analgésico en forma de cataplasmas sobre los sitios del cuerpo afectados. Para su alimentación las asaban sobre lajas de piedra o tiestos de barro al fuego vivo. Las mantenían conservadas por mucho tiempo guardándolas en pequeños calabazos.

El advenimiento de las hormigas culonas hoy, representa todo un acontecimiento en las familias campesinas y de villorrios de algunas zonas de Santander, pues entraña una tradición cultural, diversión y una fuente de ingresos.

10.- NOTAS FINALES:

- Protección sugerida: DENOMINACIÓN de origen.
- Fuente: Investigación propia. CPGA Santander.

1.7 QUESO COSTEÑO

QUESO COSTEÑO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: QUESO

2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: QUESO COSTEÑO.

5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El Queso Costeño, es un producto autóctono de los Departamentos de la Costa Atlántica, región que se caracteriza por una alta producción de leche bovina (Aprox. El 60% de la producción total del país).

Para su elaboración se sigue una tecnología muy rústica y con características especiales, tanto en su etapa de elaboración, así como en la presentación final. Lo anterior, le otorga una característica especial, que se reconoce fácilmente por el consumidor, de allí que tenga una reputación específica, derivada esencialmente del medio geográfico en el cual se produce. Sus características especiales son: frescura (no madurado), no ácido, elaborado con leche de vaca. El Queso Costeño tiene un sabor salado entre moderado y fuerte. Igualmente se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado.

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

La producción de estos quesos incluye la zona del Litoral Atlántico, en los Departamentos de Córdoba, Sucre, Bolívar, Atlántico, Magdalena, Cesar y

la Guajira. Factores incluso climáticos influyen en su producción, ya que debido a la estacionalidad monzónica verano – invierno, la época de invierno se traduce en gran producción de leche, de manera que los excedentes se orientan a la producción de queso.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

El queso costeño es de dos tipos: AMASADO y PICADO, de manera que iremos describiendo las características particulares de cada uno:

Ambos tienen una apariencia externa de color crema suave, con poca brillantez.

- Apariencia Interna:

El Costeño Picado tiene algunos ojos, textura dura y seca, que no se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos.

El Costeño Amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace más bien fácil cuando se frota ente los dedos, tiene algunos ojos.

- Norma de Consumo: El Queso Costeño Picado y Amasado se consume fresco. En las plantas no se hace ningún tipo de tratamiento térmico (pasteurización, higienización) a la leche o producto en proceso, por lo tanto se recomienda que su consumo sea inmediato.

- Sabor: El Queso Costeño Picado y Amasado tiene un sabor salado entre moderado y fuerte. Igualmente se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado.

-Aroma: El Queso Costeño y Amasado tienen un olor rancio predominando en intensidad moderada. El olor ácido y el lácteo se observaron en menor intensidad. El 20% de las muestras presentaron un aroma vegetal.

Composición Química Queso Costeño Picado

Características Desviación Estándar	Número de Muestras	Valor Promedio
% Humedad 0,21	10	46,42
% Materia Grasa	10	24,20

2,14		
% Proteína	10	19,51
1,69		
% Sal	10	3,47
0,08		
% Materia Grasa en Materia Seca	10	1,93
% Humedad del Queso Desgrasado	10	12,96
pH	10	5,06
0,08		
Acidez (% ácido láctico)	10	0,55
0,08		

Composición Química Queso Costeño Amasado

Características	Número de Muestras	Valor Promedio	Desviación Estándar
% Humedad	21	51,98	1,66
% Materia Grasa	21	20,66	5,54
% Proteína	21	19,44	6,18
% Sal	21	2,97	4,95
% Materia Grasa en Materia Seca	21	43,03	
% Humedad del Queso Desgrasado	21	65,52	
pH	21	5,26	1,64
Acidez (% ácido láctico)	21	0,60	7,12

7.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

A continuación se describe el proceso que se debe llevar a cabo para producir los dos tipos de queso; el costeño picado y el costeño amasado, teniendo en cuenta las siguientes cantidades de las materias primas, las cuales han sido determinadas con base en 100 litros de leche para los dos tipos de quesos.

Cuajo: En la elaboración de Queso Costeño Picado y Amasado, la cuajada se produce únicamente por coagulación enzimática.

Sal: Esta materia prima tiene como fin, dar sabor al queso, regular la proporción de suero que contiene el Queso Costeño Picado y por tanto su estrecha relación con su grado de acidez.

Filtración: Esta práctica se realiza con coladores o cedazos preferiblemente en acero inoxidable, nylon o plástico.

Tratamiento térmico: Para lograr un eficiente tratamiento o termización de la leche, se recomienda elevar la temperatura a 65 ó 68°C.

Ajuste de Temperatura: Se recomienda una temperatura 32°C para efectos de la coagulación, esta permite el uso eficiente del cuajo, la obtención de tiempo de coagulación uniformes, cuajadas de excelentes características.

Adición de Cloruro de Calcio: La leche normal, en su composición química, cuenta con un contenido de minerales entre estos el calcio que particularmente permite la coagulación de la leche para el proceso de fabricación de queso. Para que el cuajo actúe es necesaria la presencia de calcio en estado iónico. Este compuesto se prepara disolviendo en agua hervida por lo menos 1 hora antes de la coagulación de la leche para lograr las óptimas condiciones durante su maduración química.

Adición al Cuajo: La utilización del cuajo en la leche, tiene como objeto la formación de un coagulo firme, que retenga la mayoría de los sólidos de la leche y que permita su corte y agitación para eliminar el suero que queda atrapado en su interior.

Corte después de la Coagulación: El corte de la cuajada se realiza para aumentar el área de la superficie y acelerar la expulsión de suero. El momento óptimo de cortar la cuajada se reconoce, realizando un corte con un cuchillo y luego levantando con el cuchillo la cuajada, de tal manera que se puedan observar las paredes, éstas deben ser lisas y brillantes, el suero que sale amarillento y casi transparente.

Agitación: Posteriormente se reposa la cuajada durante un tiempo promedio 21,11 minutos.

Después del corte de la cuajada se continúa con el reposo de la misma, antes de iniciar la agitación, que consiste en utilizar una pala o agitador para mover los granos de cuajada muy suavemente facilitando la sinéresis el rompimiento del grano.

El Queso Costeño Picado y Amasado esencialmente tiene como características típica, no utilizar técnicas de lavado y calentamiento de la cuajada, pasando inmediatamente a la siguiente etapa de proceso.

Desuerado Final: Inmediatamente realizado el corte de la cuajada, se somete esta a un reposo posteriormente a un asentamiento que consiste

en exprimirla dentro del suero, con las manos en el fondo y paredes del recipiente de cuajado.

Exprimido y /o Amasado de la Cuajada: En el Queso Costeño Picado se encontró que se realiza el exprimido en forma manual. Normalmente consiste en comprimir la cuajada ente las manos por un tiempo promedio de 4 minutos.

La práctica de amasado se utiliza para regular el suero restante de los anteriores procesos, y recibir la sal, al aumentar el área de contacto de la cuajada.

Corte o Picado de la Cuajada: En la fabricación del Queso Costeño Picado, debido al asentamiento de la cuajada, este exige un corte posterior en la mesa para efecto de regular el contenido del suero restante.

Salado: Las plantas salan los cubos de cuajada sumergiéndolos en salmuera.

Moldeo: Tiene por objeto, darle forma al queso según las exigencias del mercado, de acuerdo al tamaño más adecuado para transportar y según el gusto del consumidor. Esta técnica consiste en agrupar los gránulos de cuajada dentro de un molde para que posteriormente facilite el prensado de la cuajada.

Para el Queso Costeño Picado las plantas utilizan moldes de madera.

Prensado: El prensado tiene por objeto regular un 6 – 7% de la humedad de superficie, proveer al queso de una cáscara que lo proteja del medio ambiente, de ataques de microorganismos, insectos y físicos por manipulación y transporte.

El sistema de prensado, se realiza con piedra.

Enfriamiento: El objetivo de este consiste, en facilitar la unión de los granos de cuajada y además inhibir el desarrollo de microorganismos indeseables en el Queso Costeño Picado y Amasado, este enfriamiento se consigue bajando la temperatura a 4 ó 6 °C, por espacio de 12 a 18 horas, este tiempo es proporcional al tamaño del queso.

Empaque y Almacenamiento: La práctica de empaque, se realiza para proteger el queso de los daños y microbiológicos, que pueden ocasionar su manipulación y transporte en el proceso de comercialización.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

La producción de estos quesos incluye la zona del Litoral Atlántico, en los Departamentos de Córdoba, Sucre, Bolívar, Atlántico, Magdalena, Cesar y la Guajira.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

Para la obtención se requiere leche de vaca, fresca, entera y de buena calidad, características que se deben verificar por los medios de análisis que disponga la planta. Se puede obtener una buena calidad de la leche mediante una rigurosa selección de los hatos o intermediarios.

La aptitud de la leche para la elaboración del Queso Costeño picado, depende de sus condiciones físico – químicas y microbiológicas; es idónea cuando cuenta con una microflora benéfica que produzca la acidez necesaria para la coagulación y determinan las posteriores características del queso.

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: "Inventario y Desarrollo de la Tecnología de productos Lácteos campesinos en Colombia", ICTA, PADT.

1.8 QUESO DEL CAQUETÁ

QUESO DEL CAQUETÁ

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: QUESO

2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: QUESO DEL CAQUETA.

5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El Queso del Caquetá es un producto que se caracteriza principalmente por la materia prima con la cual es elaborado, es decir, la leche de los predios del Caquetá. La acidez de la Leche Caqueteña proporciona positivos resultados en el cuajado, debido a que esta se encuentra entre el rango de 16° a 23° Thorner, con un pH entre 6,3 y 6,65, muy apropiado para el proceso.

De más de 11.000 predios ganaderos del Caquetá (2% del total nacional), unos 2.500 son de vocación lechera (22% del total departamental). Esto se traduce en una producción diaria cercana a los 550 mil litros. Los específicos componentes del sistema productivo del doble propósito caqueteño, designado por particulares condiciones de temperatura, humedad, pluviosidad, luminosidad, composición genética, oferta nutricional y las prácticas zootécnicas implementadas, determinan la calidad composicional de la leche con la cual que se fabrica el Queso del Caquetá.

La baja incidencia de mastitis, característica propia del Doble Propósito y de las razas criollas, hace que la leche en el Caquetá esté desprovista de residuos de antibióticos.

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

El Departamento del Caquetá posee seis ventajas fundamentales que le hacen único dentro de Colombia: más de un millón de hectáreas en praderas, suelos poco aptos para la agricultura comercial, pastos nativos y mejorados de excelente rendimiento y adaptación, mestizaje de razas B. Taurus (europeas) con B. Indicus (Cebú) en un cruzamiento ideal de adaptación a la zona, el sistema productivo de doble propósito.

Todos los 16 municipios del Caquetá, desde San Vicente en el norte, hasta Solano al sur, producen leche.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

El Queso del Caquetá está elaborado con leche fresca de vaca, clasificado por la FAO / OMS como un queso fresco, no ácido, alta salinidad, semiblando y semigraso, para el caso del queso salado picado, y como blando y graso para el caso del quesillo.

-Tipo:

Los quesos caqueteños son elaborados de leche fresca de vaca, clasificados por la FAO / OMS como un queso fresco, no ácido, alta salinidad, semiblando y semigraso, para el caso del queso salado picado, y como blando y graso para el caso del quesillo.

- Forma y apariencia externa:

El queso picado industrial caqueteño se presenta en bloques rectangulares generalmente de sección cuadrada. Su apariencia externa es de un queso blanco o de color crema dependiendo del tiempo de fabricación y el almacenamiento y con muy poco brillo. En condiciones estándares de producción el queso salado caqueteño se manufactura con las siguientes dimensiones: 35 cm. x 35 cm. x 40 a 45 cm. El peso correspondiente a ese volumen es de 35 a 40 kls.

El quesillo se comercializa en variadas presentaciones: bloques rectangulares o cuadrados de 10, 5, 2 y 0,5 Kilogramos, e incluso en barras de 200 gramos. Su apariencia es llamativa, con color blanco brillante.

- Apariencia interna.

Al hacer un corte del queso picado industrial caqueteño se alcanzan a observar los cubos de aproximadamente 1 cm. de arista, dejando algunos

espacios u ojos entre ellos. El color es más blanco que en el exterior y el brillo es mate. Para fincas DE PRODUCCIONES de leche inferiores a 300 litros diarios es frecuente encontrar una apariencia interna diferenciada por capas igual al número de días de proceso para completar el volumen preestablecido.

Al corte del quesillo se hacen evidentes las capas del hilado, con textura blanda, homogénea, suave y consistente. El color interno es homogéneo con la capa externa.

- Edad al momento del consumo.

Dado que los quesos caqueteños son frescos y debido a las condiciones de comercialización, está disponible en el mercado consumidor con una edad de diez días. En condiciones medioambientales de clima calido se puede consumir en ocho días más, pero con la conservación en refrigeración el producto puede tener una duración de hasta un mes sin alterar sus condiciones organolépticas.

- Sabor y aroma.

El sabor y la aroma del queso salado caqueteño son característicos, por el alto contenido de sal y la acidez en algún grado variable, según las calidades de los diferentes productores, el tratamiento post-proceso y el tiempo después de su elaboración.

Para el caso del quesillo su sabor es característico a leche fresca con penetrante aroma.

- Composición química.

Los quesos caqueteños tienen las siguientes características fisicoquímicas.

CARÁCTER	Queso Picado Industrial	Quesillo
PROTEINA	24 %	23 %
HUMEDAD	45 %	51 %
MATERIA GRASA	23 %	25 %
SAL	6 %	2 %
MATERIA GRASA EN MATERIA SECA	45 %	47 %
HUMEDAD DEL QUESO DESGRASADO	60 %	66 %
PH	5.0	5.5
ACIDEZ (% ácido LACTICO)	0.5 %	0.75 %

7.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Filtración

La filtración es una actividad que se realiza tan pronto llega la leche al lugar de proceso. Se realiza pasando la leche por un colador en la tina de recibo. Mediante éste proceso se retiene cualquier producto sólido contaminante que se encuentre en la leche.

Estandarización de materia grasa.

La grasa es el principal factor que confiere identidad al queso caqueteño. Como se mencionó atrás, las características de la raza criolla y las condiciones climáticas y de pasturas hacen que la leche tenga elevadas concentraciones de grasa.

La grasa está presente en la leche Caqueteña en proporciones superiores al 4,1%. La cantidad de grasa en la leche depende de múltiples factores. Los factores inherentes al animal son: raza, tiempo de parto, edad y número de partos. Otro factor determinante es el tipo de alimentación; los pastos del piedemonte amazónico en los paisajes de vega y lomerío, permiten la elevada producción de grasa.

Pasterización.

Para el caso del quesillo, se utiliza la pasterización como proceso de higienización de la leche. La temperatura de la leche nunca excede los topes establecidos, pues altera el rendimiento de la leche y puede aumentar la retención de agua por la cuajada.

Ajuste de temperatura.

El ajuste de temperatura es la estandarización de la temperatura de la leche a 32°C en el momento de adicionar el cuajo. Al iniciar el proceso de cuajado con esa temperatura se asegura la velocidad de cuajado y el rendimiento de la leche. Debido a esta práctica se evita la formación de gránulos demasiado finos que no se retienen en la escurrida, pasando al suero, ocasionando con esto suero de aspecto lechoso y bajos rendimientos en el cuajado.

Corte.

El corte es el proceso de romper la gran masa condensada que se ha formado después de agregar el cuajo. Mediante éste proceso se aumenta la superficie de la cuajada, para hacer más fácil la extracción del suero.

Este procedimiento se realiza en el Caquetá con las manos. En casos industriales se realiza con una lira, haciendo un pase en sentido longitudinal al tanque de cuajado y luego varios cortes en sentido transversal. La lira es una paleta fabricada con hilos horizontales o verticales de acero inoxidable, distanciados uno o dos centímetros entre sí. Finalmente se obtienen cubos de 10 a 15 milímetros de lado.

Agitación.

Después del corte, es costumbre de procedimiento dejar reposar la cuajada durante unos 20 minutos para luego agitar suavemente el contenido del tanque de cuajado. El proceso de agitación facilita la salida del suero de los cubos formados. La agitación se hace con una pala, iniciando muy suavemente de manera que no se vayan a desbaratar los cubos formados, para ir aumentando paulatinamente la vigorosidad sin permitir la rotura de los cubos.

Desuerado y exprimido.

El proceso de separación del suero de la cuajada se llama desuerado. Consiste en dejar precipitar la cuajada para sacar paulatinamente el suero, bien sea por el sistema de sifón o por medio de "cucharear" con una jarra hasta que la cuajada este lo más seca posible. Finalizando el desuerado se hacen algunas presiones con las manos sobre la cuajada para escurrirla lo mejor posible.

Corte.

Para el caso del queso industrial, en el proceso siguiente se pasa la cuajada a un mesón para hacerle cortes con cuchillo o con machete en todas las direcciones hasta obtener cubos del tamaño de uno a dos centímetros.

Salado.

En el proceso del queso picado salado (industrial) se prepara una salmuera con la disolución de 30 kilos de sal en 100 lts. De agua, solución en la que se vierte la cuajada, dejando en reposo por espacio de una hora. En el Departamento del Caquetá, es frecuente para la preparación de la salmuera utilizar sal marina. Se registra mejor calidad al usar sal yodada.

Moldeado.

El moldeado es el proceso mediante el cual se le da forma al queso. Consiste en colocar la cuajada dentro de un molde y, por medio de presión, extraer el suero que contiene hasta dejarlo en una humedad cercana al 8%, permitiendo ligar cada uno de los cubos formados. El proceso dura 20 a 22 horas, es decir se desocupa el molde del día anterior para el cuaje del día. En el Caquetá, el moldeado tradicional para el queso industrial se ha hecho en cajones de madera con dimensiones que

dan apariencia rectangular al queso y medidas aproximadas de 35 x 35 x 40 cm. la presión que se aplica se hace por medio de piedras o moldes de concreto fabricados para tal fin.

Empaque.

El empaque del queso industrial terminado se hace en bolsas plásticas transparentes con los registros de nombre, sanitarios, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. Para el caso del quesillo o queso doble crema, las diferentes presentaciones van al mercado en embalajes plásticos, en diferentes presentaciones de peso y tamaño. Para el transporte del queso picado salado industrial, se empaca en una bolsa transparente y luego en una bolsa de fibra de protección.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

La zona geográfica se limita al Departamento del Caquetá, localizado al sur del país. Limita al norte con los departamentos de Meta y Guaviare, al este con los departamentos de Vaupés y Amazonas, al sur con el departamento del Putumayo, y al oeste con los departamentos del Cauca y Huila. Fue creado por la Ley 78 de 1981. Tiene una extensión de 88.965 km².



La división política del Caquetá, contempla 16 municipios: Albania, San José del Fragua, Belén de los Andaquíes, Curillo, Solita, Valparaíso, Morelia, Florencia, Montañita, El Paujil, Doncello, Puerto Rico, San Vicente del Caguán, Milán, Cartagena del Chaira, Solano.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

Para la producción de leche de excelente calidad, el Caquetá posee seis ventajas fundamentales que le hacen único dentro de Colombia: más de un millón de hectáreas en praderas, suelos poco aptos para la agricultura comercial, pastos nativos y mejorados de excelente rendimiento y adaptación, mestizaje de razas B. Taurus (europeas) con B. Indicus (Cebú) en un cruzamiento ideal de adaptación a la zona, el sistema productivo del doble propósito, una institucionalidad que respalda al productor mediante una eficiente organización gremial en torno al Comité Departamental de Ganaderos y la raza bovina Criollo Caqueteño, que confiere en sus cruzamientos excelentes condiciones de adaptabilidad y productividad.

Todos los 16 municipios del Caquetá, desde San Vicente en el norte, hasta Solano al sur, producen leche.

El desarrollo lechero caqueteño ha permitido incrementar la producción diaria por vaca, mediante la determinación del cruce de razas apropiado para la zona y adopción y aprovechamiento de la variedad de pastos para mejorar la nutrición del ganado.

En el departamento se ha profundizado en la comunidad ganadera, la cultura lechera. De hecho, las cifras de producción evidencian la importancia que adquirió este segmento productivo en la economía lícita del Caquetá.

Después de más 30 años de tecnificación en la producción de la leche que se recoge por medios sencillos e ingeniosos como carretas de tracción animal, camiones o canoas, alrededor de 2.500 ganaderos del Caquetá lograron consolidar uno de los distritos lecheros más prometedores del sur del país, el cual representa aproximadamente el 2% del total nacional: 114 millones de litros en cifras del 2004, del consolidado de 6.090 millones. No obstante, su importancia radica, como ya se mencionó, en que constituye la principal fuente de ingresos lícitos del departamento.

Los específicos componentes del sistema productivo del doble propósito caqueteño, signado por particulares condiciones de temperatura, humedad, pluviosidad, luminosidad, composición genética, oferta nutricional y las prácticas zootécnicas implementadas, determinan la calidad composicional de la leche con la que se fabrican los quesos caqueteños.

La leche es el producto esencial en la producción de los quesos. Las buenas de este producto en el departamento -condiciones físicas, químicas y microbiológicas-, determinan el rendimiento y la calidad del producto final.

La leche Caqueteña no contiene sustancias que inhiban la coagulación de la caseína y dadas las condiciones de manejo natural son mínimas las impurezas en su contenido. Estos factores de la leche determinan el rendimiento en el producto final. La baja incidencia de mastitis, característica propia del Doble Propósito y de las razas criollas, hace que la leche en el Caquetá esté desprovista de residuos de antibióticos.

Otra característica esencial por resaltar en el proceso, es la acidez de la leche. Los positivos resultados en el cuajado se obtienen como consecuencia que la leche Caqueteña se encuentre entre el rango de 16° a 23° Thorner, con un pH entre 6,3 y 6,65, muy apropiado para el proceso.

Igualmente, por los cuidados del ordeño extensivo y la baja densidad de producción como factor epidemiológico importante, las condiciones microbiológicas de la leche Caqueteña, contribuyen en gran medida a las características del producto final, registrando en la mayoría de los casos, una prueba de reductasa mayor a 3 horas, considerada muy apropiadas para usarla en el proceso.

No obstante, el principal factor positivo de las características de la leche Caqueteña (dado por las pasturas y las condiciones del ganado criollo) lo constituye su elevado contenido de materia grasa, que para el proceso de quesos, debe encontrarse en el rango de 2.6 % a 4.5%.

Toda vez que la leche es la materia prima susceptible a alterarse y el producto con mayor importancia en el proceso, el Comité Departamental de Ganaderos con el apoyo de entidades como el Ministerio de Comercio Industria y Turismo (Fomipyme) y la Gobernación del Caquetá, ha ejecutado programas diseccionados a los ganaderos (proveedores de la leche), garantizando la información y puesta en práctica de las buenas prácticas de ordeño y conservación de la leche.

10.- NOTAS FINALES:

- Se ha identificado una Asociación de Productores regional. Existen Asociaciones particulares como El Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá, quien adelanto un estudio para la solicitud de protección de la DENOMINACIÓN de origen, que sirvió de fundamento a la presente sustentación.
- Fuente: Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá.

1.9 QUESO PAIPA

QUESO PAIPA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: QUESO

2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: QUESO PAIPA.

5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El Queso Paipa, es un producto particular del Departamento de Boyacá, específicamente del Municipio de Paipa y se puede clasificar como un queso semimaduro, esta característica lo hace más duradero que los demás quesos típicos de Colombia, debido a que la leche de la región, tiene por lo general, mayor contenido de grasa y el producto ya prensado, es colocado en bodega en estantes de madera, durante un período de tiempo que varía entre 10 y 20 días a temperaturas (15 – 20 °C) y humedades relativas (65-70%) naturales de la región donde se realiza su producción.

Para su elaboración se siguen unas características especiales, tanto en su etapa de producción como en su presentación tradicional.

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

El Queso Paipa es el único queso típico Colombiano que incluye algo de maduración, está elaborado con leche fresca de vaca y es muy similar al

de la elaboración del Queso Prensado. Se produce en el Departamento de Boyacá, específicamente en las regiones correspondientes a los municipios de Paipa, Belén, Santa Rosa, Soacha y Cerinza.

Los fabricantes de manera tradicional mantienen el queso en bodegas para que madure en un periodo 12 a 20 días, y esto hace que presente en el Queso Paipa un aroma ácido y rancio relativamente fuerte.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

La forma tradicional del Queso Paipa es la cilíndrica de 20 Kg.; aunque también se encuentra de forma rectangular de 15 Kg. y cilíndricas pequeñas de 1,2, y 5 Kg.

Respecto a la apariencia externa al final del tiempo de maduración, el Queso Paipa se presenta como un producto de color amarillo pálido, levemente brillante, algo corrugado y en promedio con 5 milímetros de espesor.

- Apariencia Interna:

El Costeño Paipa presenta una textura semidura, seca, ligeramente friable (que no se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos), sin arenosidad, con ojos que pueden ser de tipo mecánico, de levaduras (pequeñas e irregulares), o de coliformes (pequeños, de superficie lisa y de forma alargada o redonda).

- Estandarización de la Materia Prima:

El Queso Paipa contiene unas características constantes, gracias a que la leche que se utiliza tiene las mismas características o por lo menos muy similares, y proviene de vacas sanas, bien alimentadas, ordeñadas higiénicamente y transportada en un periodo corto a la planta procesadora.

Sabor: El sabor predominante es el ácido en intensidad moderada, le siguen en importancia el salado y el amargo.

Aroma: Este queso se caracteriza por presentar un aroma ácido y rancio relativamente fuertes.

Composición Química Queso Paipa

Característica	Valor Promedio
Contenido de grasa %	21.46
Grasa en materia seca %	40.82
Humedad %	47.43
Humedad en Queso desengrasado %	60.39
Sólidos totales %	52.57
Proteína %	24.30

7.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

El Queso Paipa tiene un proceso de producción muy particular ya que la calidad de la leche con la cual se elabora, presenta un nivel alto de proteínas, que hace que se tenga un mayor rendimiento del producto.

- Filtración de la Leche: Generalmente los productores utilizan para filtrar la leche telas de nylon, plástico o acero inoxidable. Esto hace que el producto presente un nivel bajo de contaminación.

No es recomendable el uso de telas, lienzos, lonas, por la dificultad de manejo en el lavado y esterilización. Adicionalmente las plantas que cuentan con descremadoras, realizan una limpieza final por fuerza centrífuga, esto optimiza la pureza de la leche al retirar células, bacterias y otras impurezas.

- Enfriamiento y Almacenamiento de la Leche: La leche se enfría con el fin de que no haya degradación de ella a causa de los microorganismos que contiene o por las enzimas propias del producto. También porque la producción de enzimas proteo líticas y lipolíticas resistentes al calor, de las bacterias sicrofílicas, hace que éstas actúen sobre el queso, desmejorando sus características sensoriales.

- Pasteurización: Se eleva la temperatura con el fin de matar o inactivar los microorganismos indeseables en el Queso Paipa, ya que así controla el método de producción, la velocidad de maduración y larga conservación.

- Premaduración de la Leche: En la elaboración técnica del queso madurado, existe un paso en el proceso que se denomina PREMADURACION el cual consiste en: a) Adicionar el cultivo que es el que produce las características propias del queso y b) Llevar la leche a una temperatura hasta el desarrollo de cierta acidez.

- Cuajo: Para lograr el objetivo de la coagulación, precipitando las proteínas de la leche, se utiliza cuajo en forma sólida, ya sea en polvo o en pastillas y también cuajo en forma líquida. Luego es guardado en recipientes oscuros y protegido del sol.

- Desuerado de la Cuajada: El suero puede ser separado de la cuajada de las siguientes maneras:

- a. Sacando el suero, después de sentada la cuajada, utilizando un sifón o baldes
- b. Abriendo la salida del fondo del tanque que la posea, después de colocar un tamiz que impida la pérdida de cuajada o
- c. Retirando la cuajada por medio de palas

Es más apropiado técnicamente disponer de tanques con salida en el fondo (b), pues la operación es más rápida y sencilla.

La acidez del suero determina el momento de iniciar la separación, ya que ella va a influir en la calidad de la textura de la cuajada. La temperatura utilizada en esta operación influye en el drenaje del suero.

- Amasado: El amasado de la cuajada incluye un tratamiento del producto durante un período de tiempo después del desuerado, que permite la acumulación de ácido láctico para cambiar la cuajada químicamente. Según sea manejado el producto, este periodo influye definitivamente en su textura final y en el desarrollo de las características químicas y microbiológicas apropiadas para la maduración.

- Salado: El salado en fabricación del queso Paipa se efectúa simultáneamente con el amasado, rociando la sal sobre la cuajada cuando esta molida con las manos.

- Moldeado y Prensado: En la tecnología del Queso Paipa la cuajada amasada con las manos, es colocada en moldes de madera o de pvc forrados con un lienzo, con el fin de que se adhiera la forma deseada. Esta técnica y su consiguiente enfriamiento hace que el queso terminado posea un gran número de ojos pequeños e irregulares.

- Prensado: La acción del prensado imparte al queso su forma característica y su textura compacta, ya que saca el suero y completa la unión de la cuajada.

- Maduración: El queso Paipa se clasifica como un queso semimadurado; porque el producto ya prensado, es colocado en bodega en estantes de madera, durante un período de tiempo que varía entre 10 y 20 días a temperaturas (15 – 20 °C) y humedades relativas (65-70%) naturales de la región donde se hace su producción.

Mientras la maduración cambian las características del queso. Es notoria la disminución de la humedad y el aumento de acidez durante las dos primeras semanas.

Durante los tres primeros días de maduración el queso se voltea dos veces cada día; después de este período, con una vez al día basta.

Con el fin de evitar el crecimiento de hongos o de otros organismos indeseables, el queso es lavado diariamente con suero fresco o agua salada.

- Almacenamiento: Una vez el queso haya alcanzado el grado óptimo de maduración, es colocado a temperatura de nevera (4° - 10°C) con el fin de inhibir el desarrollo de los microorganismos y la acción de las enzimas.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

El Queso Paipa es un producto agroindustrial cuya calidad, reputación y características son especiales de las regiones correspondientes a los municipios de Paipa, Belén, Santa Rosa, Soacha y Cerinza.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

Para su elaboración es importante que cumpla con unas características especiales, como por ejemplo que la leche utilizada contenga un nivel alto de grasa y que provenga de unas vacas sanas.

Cuando el producto haya pasado por su proceso de prensado, se requiere que sea colocado en una bodega que contenga estantes en madera, por un período de tiempo de 10 y 20 días, a temperaturas (15 – 20 °C) y humedades relativas (65-70%) naturales de la región.

10.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: IICA. Investigación propia.

1.10 QUESO UBATÉ

QUESO UBATÉ

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: QUESO

2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: QUESO UBATÉ.

5. – JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

El Queso Ubaté, es un producto específico de los Valles de Ubaté en el Departamento de Cundinamarca, ya que esta región presenta zonas altas y frías, donde se encuentran hatos especializados en producción de leche y cruces de razas criollas con características especiales por producir un mayor nivel de leche con un menor contenido de sólidos totales.

- Se ha podido identificar una zona geográfica particular de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo.

La principal zona típica donde se fabrica está localizada en el Departamento de Cundinamarca, en los Valles de Ubaté. Aunque este tipo de queso también se produce en los municipios de Sylvania, Chipaque, Soacha, Tenjo y Albán.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

El Queso Ubaté es un queso fresco ácido (no madurado), de pasta semiácida e hilada, elaborado con leche de vaca. Corresponde a un

queso semiblando de mediano a alto contenido de materia grasa de acuerdo con la clasificación de FAO/OMS

Su forma tradicional es cilíndrica y en algunos casos rectangular (en bloque). El formato cilíndrico puede tener diámetros de 11 cm, 10 cm ó 15 cm y alturas de 4 cm, 8 cm ó 10 cm y el formato rectangular, puede tener las siguientes dimensiones: 50 cm x 10 cm x 5 cm, 10cm x 12 cm x 25 cm, 22 cm x 22 cm x 20 cm ó 40 cm x 15 cm x 12 cm. El peso varía entre 250 g. Y 3.500 g.

- Apariencia Interna:

El queso Doble Ubaté, tiene una consistencia semiblanda que no se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos; de textura cerrada sin ojos o algunos pocos causados posiblemente por el aire atrapado durante el hilado; presenta una apariencia de capas (hilos) y de color blanco crema.

Sabor: El Queso Ubaté se caracteriza por ser moderadamente ácido y salado. Presenta un sabor ligeramente amargo.

Aroma: Se caracteriza por ser moderadamente lácteo y ácido.

COMPOSICIÓN QUÍMICA QUESO UBATÉ

<i>Características</i>	<i>No. Muestras</i>	<i>Valor</i>	<i>Desviación Promedio</i>
<i>Estándar</i>			
<i>% Humedad</i> <i>1,00</i>	<i>21</i>		<i>50,15</i>
<i>% Materia Grasa</i> <i>1,02</i>	<i>21</i>		<i>22,42</i>
<i>% Proteína</i> <i>0,97</i>	<i>21</i>		<i>21,57</i>
<i>% Sal</i> <i>0,12</i>	<i>20</i>		<i>1,28</i>
<i>% Materia Grasa en Materia Seca</i>	<i>21</i>		<i>44,97</i>
<i>% Humedad del Queso sin grasa</i>	<i>21</i>		<i>64,64</i>
<i>pH</i> <i>0,10</i>	<i>21</i>		<i>5,20</i>
<i>Acidez (% ácido láctico)</i> <i>0,07</i>	<i>21</i>		<i>0,64</i>

7.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Para elaborar el Queso Ubaté los productores mezclan leche de vaca fresca o cruda sin ningún tratamiento, y ácida, es decir, que ha pasado por el proceso de maduración natural o que ha sido parcialmente descremada, durante un periodo de 48 horas y a una temperatura promedio de 18,20 Grados Centígrados (°C), con lo cual se alcanza la acidez adecuada para ser utilizada en la elaboración.

El proceso de fabricación del Queso Ubaté, inicia con el filtrado de la leche en el momento de colocarla en el recipiente de cuajado. Para llevar a cabo esta operación pueden ser utilizados filtros en acero inoxidable, en nylon o en plástico, con el fin de retirar las partículas extrañas en la leche cruda.

- Cuajo: Para un cuajo de fuerza 1: 100.000 la dosis correcta es de 1 a 1.5 g de cuajo por cada 100 litros de mezcla de leches.

- Corte después de la coagulación: Es importante determinar el momento en que el coágulo formado tiene la consistencia óptima para ser cortado. Para este efecto, los productores hacen un corte del coágulo perpendicularmente en una longitud de 10 cm, inmediatamente después introducen el cuchillo horizontalmente para levantar la cuajada cortada y observan que la firmeza de la cuajada se expresa en paredes lisas, brillantes y el suero casi transparente.

- Calentamiento y agitación: Es común que esta práctica se realice en forma simultánea, persiguiendo dos objetivos: Primero, inhibir la producción de ácido láctico por la inactivación de los microorganismos predominantes y segundo, producir el desuerado de la cuajada.

- Desuerado: Existen varias formas de desuerado, que si bien puede ser retirando la cuajada dejando la totalidad del suero en la tina o retirando el suero con una vasija o con una manguera.

- Exprimido de la cuajada: se extrae manualmente el suero residual contra la superficie de la mesa o recipiente de trabajo.

- Acidificación de la cuajada: El tiempo utilizado en promedio es 50 minutos, variando de 25 a 90 minutos, a una temperatura media de 35,8°C. El pH final promedio de la cuajada corresponde a 5,06.

- Hilado: Tan pronto se tiene la acidez esperada, se procede a hilar la cuajada, práctica que consiste en lograr un cambio en la estructura, la textura y el cuerpo de la masa del queso, mediante la aplicación de calor.

Para esto se coloca la cuajada en el recipiente de hilado (marmita, paila de aluminio, hierro colado o acero inoxidable), que es calentada directamente, o al baño de maría por una fuente de energía (gas, vapor, electricidad, carbón de madera o leña, estos dos últimos no son aconsejables por sus efectos sobre los recursos naturales).

Cuando se calienta la cuajada, se agita y se voltea con la ayuda de una pala de madera, permitiendo que se funda uniformemente hasta obtener una pasta homogénea que da las características del producto final, sin presentar desprendimiento de suero o grasa. El punto final del hilado se observa al estirar la masa de queso con la ayuda de la pala o las manos sin que éstas se rompa, formando así una tela completamente plástica, sin granos, lisa y brillante.

- Moldeo: Esta práctica tiene como objeto dar al queso su forma y tamaño de acuerdo con las características del producto, que sin ejercer presión o prensado alguno, adopta la forma del molde que lo contiene, a una temperatura promedio de 60,44°C.

Una vez el queso haya alcanzado el grado óptimo de maduración, es colocado a temperatura de nevera (4° - 10°C) con el fin de inhibir el desarrollo de los microorganismos y la acción de las enzimas.

- Enfriamiento Final: Con el fin de conseguir la consistencia adecuada del producto final, se realiza un enfriamiento que generalmente se hace al medio ambiente y durante un período de 12 a 16 horas, tiempo en el cual el que Doble Crema permanece en el molde, con el objeto de no perder su forma, realizando volteos periódicos para efecto de obtener un color amarillo uniforme, debido a la oxidación de la grasa.

- Empaque y Almacenamiento: El empaque del Queso Ubaté, se efectúa para evitar la formación de una "corteza" producida por la evaporación del agua superficial del producto. Los materiales de empaque más utilizados son: polietileno de baja densidad, resinite o vitalfilm y plástico.

Para el manejo de varias unidades se recomienda utilizar cajas o cestillos perforados que permitan una adecuada circulación del aire.

El almacenamiento se debe hacer en refrigeración a una temperatura de 4 a 6°C para lograr la conservación del producto final, en la cadena de frío productor -transportador-vendedor-consumidor.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

El Queso Ubaté, es un producto agroindustrial cuya calidad, reputación y características son especiales de los Valles de Ubaté, y en las regiones correspondientes a los municipios de Silvania, Chipaque, Soacha, Tenjo y Albán, en el Departamento de Cundinamarca.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

Para su elaboración es necesario disponer de una leche de muy buena calidad, proveniente de vacas sanas, con lo que se previene la presencia de bacterias patógenas, exenta de antibióticos o sustancias antibacterianas y con una carga microbiana favorable al producto. Asegurando la presencia de cepas lácticas útiles, al final de la maduración se debe formar un coágulo firme y compacto, libre de desuere sin ruptura o fluidificación del coágulo, sin formación de gas, sin olor desagradable y sin color irregular.

Vale la pena resaltar que el Queso Ubaté, depende de las condiciones de los suelos de la región, que hacen posible la disposición de un ganado sano con menor presencia de bacterias patógenas, exentas de antibióticos o sustancias antibacterianas y con una carga microbiana favorable al producto.

10.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: IICA. Investigación propia.

1.11 RAZAS CRIOLLAS

GANADO HARTÓN DEL VALLE

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO HARTÓN O LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNES o LECHE.

2.- CATEGORÍA: PECUARIO.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: HARTÓN DEL VALLE

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el hartón del valle, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, Larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la

adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta.

La principal característica de esta raza es la producción de leche y duración de la lactancia presenta un promedio aproximado de 1849.26 kilos (ordeño con ternero 1 x día) en 269,4 días (ordeño sin ternero 2 x día).

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

Otros factores que incluyen en la calidad o reputación son los siguientes: el ganado hartón se adapta perfectamente a las condiciones climáticas de la zona donde se reproduce.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Reseña de calidades, reputación, características).



El Hartón del Valle (HdV) tuvo su origen, como los demás bovinos criollos colombianos en los vacunos ibéricos traídos por los españoles durante la época de la colonia. Llegaron al Valle geográfico del Cauca especialmente por el norte y sur. Los que entraron por el sur eran derivados de los descendientes de los ganados traídos de Quito por Belalcázar y sus tenientes a Patía, Pubenza y Jamundí, para llegar poco después a Cali, Pinzón (1984).

En la década de 1540 llegaron a Cali también algunos ejemplares traídos por el camino de Dagua (Occidente) procedentes de la Española y Nicaragua, por la vía Panamá- Buenaventura, Pinzón (1984).

El nombre de estos animales ha sido variable, es así como en el pasado los llamaron Caucanos por su origen geográfico, DENOMINACIÓN dada por los Antioqueños o Paisas. También lo denominaron Cacho de Hartón

por la semejanza de sus cuernos gruesos y grandes al plátano Hartón que abundaba a la orilla del río Cauca.

Además de las características en el literal a), del numeral 5 de la presente ficha técnica la producción de leche es otro aspecto que denota su calidad, así como la duración de la lactancia, ya que presenta un promedio de 1849.26 kilos (ordeño por ternero al día) en 269,4 días (ordeño sin ternero 2 x día).

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Según Casas (1989) en el Hartón del Valiese encuentran combinadas diferentes razas ibéricas: la Rublo Gallega y sus modalidades Palmeña y Canaria, la Asturiana de los Valles y la Minorquina o Mahonesa (Ministerio de Agricultura de España, 1986), las cuales se mezclaron entre sí en diversas proporciones. A partir de estas combinaciones se formó la raza Hartón, la cual después de muchos años de vida en la región, seleccionada más en forma natural que por el hombre, se encuentra adaptada al Valle del Cauca, en donde siempre ha vivido en cría cerrada.

El sistema productivo del rebaño del Ganado Hartón del Valle se clasifica como lechería especializada en pastoreo intensivo sobre una superficie de 146 hectáreas (6 animales/ha) más suplementación, donde el ordeño se realizaba sin apoyo del ternero. Predomina el cruzamiento entre la raza criolla colombiana Hartón del Valle y Holstein, con un promedio de producción de 11 L/vaca en dos ordeños diarios.

La alimentación se basa en pastoreo de Estrella (*Cynodon plechtostachyus*), con un período de recuperación de 30 días previa fertilización según el análisis de suelos, con una mezcla de nitrógeno, fósforo y potasio. El sistema de uso de la pradera es pastoreo rotacional en franjas. Las vacas se suplementaban en el momento del ordeño con alimentos concentrados importados al predio (proteína cruda entre 16% y 18%, energía metabolizable: 2,8 Mcal/kg MS, fibra cruda: máximo 8%), ofreciendo un kg de concentrado por tres litros de leche siempre que la producción fuera superior a nueve litros, ofreciendo máximo ocho kg de concentrado por día. Además, se suplementaba con una mezcla de minerales a razón de 120 g/vaca/día en el momento del ordeño, en los potreros se disponía de sal común (NaCl) y agua para consumo a voluntad.

La producción de leche y duración de la lactancia presenta un promedio aproximado de 1849.26 kilos (ordeño con ternero 1 x día) en 269,4 días (ordeño sin ternero 2 x día)

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



El departamento del Valle del Cauca está situado en la región occidental del país, entre los 3° 05' y 5° 01' de latitud N, y los 75° 42' y 77° 33' de longitud O. Se sitúa alrededor del valle geográfico del Río Cauca, entre las cordilleras Central y Occidental de los Andes colombianos, y desde la cordillera Occidental se extiende, hacia el oeste, al océano Pacífico.

Localización de Valle del Cauca

El departamento se divide en cuatro zonas: la franja del pacífico, húmeda y selvática; la cordillera occidental, también húmeda y selvática, sumamente deforestada a causa de la industria papelera; el valle interandino del río Cauca, cuyas tierras son de las más fértiles del país; y la vertiente occidental de la cordillera central.

Su relieve es por completo llano, sobre el fértil valle del río Cauca. La totalidad de su territorio se encuentra en el piso térmico cálido y es bañado por los ríos Cauca, Desbaratado, Frayle y Párraga.

El departamento está conformado por 42 Municipios entre los que sobresalen, de norte a sur, Cartago (Famosa por sus artesanías, sus bordados y por la "Casa del Virrey"), Roldanillo (Sede del Museo del pintor Omar Rayo), Tuluá (ubicada en el centro del departamento), Yumbo (Capital Industrial del Departamento y sede de más de 2000 Industrias de diversos tipos), Ginebra, Palmira, Buga y Jamundí.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

La región donde se produce el Ganado Hartón del Valle presenta un clima de 24°C, presenta una población de aproximadamente 6.000 habitantes

10.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional – ASOCRIOLLO, que podría estar legitimado para presentar la solicitud de protección.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. – FEDEGAN.

GANADO CASANAREÑO

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO O LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE o LECHE.
- 2.- CATEGORÍA: PECUARIO.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: GANADO CASANAREÑO.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el ganado casanareño, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, Larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

El Ganado Casanareño, poco a poco fue desarrollando sus propias características para vivir casi sin ningún cuidado especial en estos ambientes hostiles, difíciles y lejos de los centros de consumo. Hoy en día continúa reproduciéndose en forma extensiva en pasturas naturales de baja disponibilidad forrajera pero de adecuada calidad nutritiva, sobreviviendo en condiciones de extrema sequía e inundaciones, sin ningún tipo de manejo técnico y sanitario, ni suplementación mineral.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

El ganado casanareño está dotado de cuernos grandes, línea dorsal recta y angulosa, extremidades delgadas pero fuertes. Una de sus grandes cualidades es la gran capacidad de desplazamiento en busca de agua y forraje.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta.

Otras características especiales productivas del ganado casanareño son:

Fertilidad

Porcentaje de preñez	87.6%
Porcentaje de natalidad	82.6%

Eficiencia reproductiva

Intervalo entre partos	353-425 días
------------------------	--------------

Habilidad Materna

Peso destete hembras	148Kg
Peso destete machos	163Kg

Edad al primer servicio a al primer parto

Edad 1er servicio	25 meses
Edad 1er parto	34/36 meses

Producción de Leche y/o Carne

Ganancia de peso diaria jóvenes	700gr
Peso de hembras adultas	380-470 Kg
Peso de machos adultos	520-610 Kg

Una de las grandes cualidades de esta raza es la gran capacidad de desplazamiento en busca de agua y forraje.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

Otros factores que incluyen en la calidad o reputación son los siguientes: el ganado casanareño se adapta perfectamente a las condiciones climáticas de la zona donde se reproduce. En efecto, este ganado ha sido aislado en regiones apartadas de los centros desarrollados del país, y por lo tanto, ha permanecido en estado de pureza racial libre de influencias de zonas foráneas.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Reseña de calidades, reputación, características).



Es una raza de temperamento nervioso, tamaño pequeño (es la raza criolla menos pesada) los toros son muy activos sexualmente, y las hembras poseen buenas habilidades maternas y reproductivas. Su pelaje es policromo, su color mas común es el amarillo variando desde el bayo claro hasta el amarillo quemado. Existen sin embargo, ejemplares blancos, negros, rojizos, hoscos, barcinos, así como manchados de dos colores (blanco – amarillo).

Esta dotado de cuernos grandes, línea dorsal recta y angulosa, extremidades delgadas pero fuertes. Una de sus grandes cualidades es la gran capacidad de desplazamiento en busca de agua y forraje.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

El Ganado Casanareño, poco a poco fue desarrollando sus propias características para vivir casi sin ningún cuidado especial en estos ambientes hostiles, difíciles y lejos de los centros de consumo. Hoy en día continúa reproduciéndose en forma extensiva en pasturas naturales de baja disponibilidad forrajera pero de adecuada calidad nutritiva, sobreviviendo en condiciones de extrema sequía e inundaciones, sin ningún tipo de manejo técnico y sanitario, ni suplementación mineral. Estas características ambientales produjeron un animal de temperamento nervioso y tamaño pequeño (Hernández, y col. 1996; Salamanca, 1995).

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



El hábitat de desarrollo del Ganado Casanareño ha sido principalmente las sabanas inundables de los departamentos de Arauca y Casanare donde se ha explotado para carne en forma extractiva y extensiva tradicional.

En estas regiones ha permanecido aislado la mayoría del tiempo, lo que le ha permitido una adaptación cercana a 500 años, como resultado de una selección natural por más de 130 generaciones, aproximadamente.

Los primeros vacunos que formaron el ganado Casanare llegaron a los llanos de Colombia procedentes de Venezuela. Según la historia, los ganados traídos por Colón (1493) fueron desembarcados en la Isla de Santo Domingo (La Española) de donde posteriormente fueron distribuidos hacia Venezuela por diferentes conquistadores.

Después se extendieron por los llanos del sur de Venezuela (Cojedes, Bacinas) en diversas épocas y en manos de colonos pasaron hacia los llanos de Colombia (Pinzón, 1991).

Dentro de las razas que llegaron a América podrían estar la Blanca Cacereña, la Colorada Extremeña, la Cárdena y Berrenda en negro, la Salinera y Berrenda en colorado; las razas Andaluza retinta, rubia y negra. Por esa variedad de colores y por su parecido fenotípico con otras razas criollas de zonas tropicales y subtropicales (Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay), la raza Casanare parece ser el descendiente más directo de los ganados introducidos por los conquistadores españoles (Hernández, 1983).

10.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

Los vientos alisios del noreste y del sureste, la Zona de Convergencia Intertropical (ZCIT) y la presencia de la cordillera Oriental son los factores principales que determinan el comportamiento climático del departamento del Casanare. El área más lluviosa está ubicada entre el Piedemonte y la vertiente baja de la cordillera, con promedios superiores a 4.000 Mm; una franja de lluvias intermedias se sitúa en las vertientes

medias de la cordillera y en el área central de departamento con precipitaciones superiores a 2.000 Mm.

El área menos húmeda, al este del departamento y en las cumbres de la cordillera registra promedios anuales inferiores a 2.000 Mm. El régimen de lluvias es básicamente monomodal con una temporada lluviosa que comprende los meses de abril a octubre. Debido a los diversos conjuntos morfológicos y variado relieve, en el departamento se presentan los pisos térmicos cálido, templado, frío y piso bioclimático páramo.

Según los censos de población de la Gobernación del Casanare para el año 2005, los casanareños suman un total de 325.389 habitantes, de los cuales 156.023 viven en el área rural y 169.366 en áreas urbanas. Los municipios más poblados son en su orden: Yopal con 88.194 habitantes, Aguazul con 24.551 y Hato Corozal con 11.936.

La etnia de los casanareños es mayoritariamente mestiza, con presencia de inmigrantes de otras regiones del país, pero el porcentaje de la etnia indígena es significativa con 5.536 personas distribuidas en los siguientes grupos étnicos: Kuiba con 2.204 personas; Sikuaní con 444 personas; Mjasivware con 416 personas, Amorua con 178 personas, Tsirapu con 163 personas y Salivas con 1.668 personas (este grupo el más grande).

10.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional - ASOCRIOLLO.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. – FEDEGAN.

GANADO COSTEÑO CON CUERNOS

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO O LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE o LECHE.
- 2.- CATEGORÍA: PECUARIO.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: GANADO COSTEÑO.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el ganado costeño, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, Larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

El ganado costeño es una raza que se caracteriza por adaptabilidad al trópico. El hábitat natural de esta raza está entre los 0 y los 400 msmm, a una temperatura ambiente promedio de 20° C.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

El ganado costeño presenta pelo escaso y corto, de color bayo claro y rojo cereza, piel pigmentada de color negra o rosada.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta. La Edad al primer servicio al primer parto: El promedio del primer parto esta entre los 33 y 36 meses.

Otra característica importante es la producción de leche: La conformación fenotípica de las vacas revela aptitud para la producción de leche con una ubre con pezones medianos y con venas mamarias bien desarrolladas. Se considera una de las razas con mejores características de producción de leche para el trópico bajo. La producción diaria de leche se encuentra entre 4 y 7 Ltr en ordeño con ternero.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

El hábitat natural de esta raza está entre los 0 y los 400 msnm, a una temperatura ambiente promedio de 20° C y la tolerancia a estas condiciones y la adaptabilidad es óptima.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (calidades, reputación, características).



Es una raza que se caracteriza por adaptabilidad al trópico presenta pelo escaso y corto, de color bayo claro y rojo cereza, piel pigmentada de color negra o rosada.

El ganado Costeño con Cuernos (CCC), como todas las razas criollas ingresó al país proveniente de España a través de la Costa Atlántica. Los historiadores señalan dos puntos principales de ingreso: el primero por el Cabo de la Vela y Santa Marta y el segundo vía Cartagena de Indias.

En el año de 1936, el Gobierno colombiano, consciente del valor económico que los animales criollos tenía para la producción, estableció, en el Valle del río Sin, noroeste de la Costa Atlántica, Granja de Montería, el primer grupo de conservación de bovinos criollos. Se adquirieron en las mejores ganaderías de la Costa, 366 animales de ganado "costeño", especialmente "romo" para confinarlo en la Granja y comenzar a estudiarlo y seleccionarlo. De los 366 animales iniciales 256 eran romos y 110 con cuernos. En 1937 se partió el hato y los animales con astas (Costeño con Cuernos) fueron trasladados a la Estación Pecuaria de Valledupar, ubicada en la región noreste de la Costa Atlántica.

El ganado CCC fue trasladado en 1955 de Valledupar a la Granja Experimental de Tolú viejo, perteneciente en aquel entonces al Departamento de Investigaciones Agropecuarias DÍA del Ministerio de Agricultura y posteriormente en 1962 al Centro de Investigaciones Turipana, Cereté-Córdoba (Pinzón, 1994).

El hato actual del Centro de Investigación Turipaná esta constituido por 470 cabezas de ganado, involucrados dentro del Proyecto de Conservación de la raza, auspiciado por el Ministerio de Agricultura, bajo la supervisión del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA- y con la responsabilidad de Corpoica.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

El mejor resultado obtenido en las características productivas y reproductivas del cruce de primera generación F1, y por el desconocimiento del mecanismo genético que produce ese comportamiento, la superioridad del híbrido fue atribuida toda al aporte genético de la raza cebuina, trayendo como consecuencia sistemas de apareamiento de absorción hacia dicha raza y como consecuencia la casi desaparición del CCC.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



Por su formación en la región Caribe de Colombia la raza tolera fuertes temperaturas, variaciones en la humedad del medio ambiente, por eso su adaptación a las zonas cienagueras de Córdoba y Magdalena o en las sabanas secas de Sucre y Bolívar. En estas zonas el campesino Costeño lo utilizó como ganado de leche, pero desafortunadamente, en el decenio del treinta de comienzos del presente siglo se comenzaron a implementar sistemas de cruzamiento con el Cebú.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

El clima de la Costa Colombiana puede dividirse en cuatro áreas o sectores, el primero de ellos corresponde a la parte septentrional o costera, con una precipitación no mayor de 800 Mm y una temperatura no inferior a 28°C. La segunda sección la definen los valles, con precipitación entre 1.000 y 2.000 Mm; la tercera, corresponde a la parte sur del Córdoba, con una precipitación anual de más de 2.000 Mm; y por último la de las estribaciones de la cordillera con temperaturas de 18 a 24°C y una precipitación mayor de 3.000 Mm al año.

La serranía de San Jerónimo es el ramal central, conserva inicialmente la dirección norte y luego se dirige al noreste, en territorio de los departamentos de Córdoba, Sucre y Bolívar; separa las cuencas hidrográficas de los ríos Sin y San Jorge. El ramal oriental es la serranía de Ayapel, la cual se desprende hacia el noreste y sirve de límite entre Córdoba y Antioquia; separa las cuencas hidrográficas de los ríos San Jorge y Cauca. Además de las serranías mencionadas, el departamento de Córdoba presenta algunos accidentes orográficos destacados como el alto de Quimarí, el cerro Murrucucú y la cuchilla de San Antonio.

El hábitat natural de esta raza está entre los 0 y los 400 msnm, a una temperatura ambiente promedio de 20° C.

10.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional - ASOCRIOLLO.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. – CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. – FEDEGAN.

GANADO SAN MARTINERO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GANADO O LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE o LECHE.

2.- CATEGORÍA: PECUARIO.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: GANADO SAN MARTINERO.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente:

Las características especiales de los ganados criollos, presentes en el ganado San Martinero, son las siguientes:

- Adaptación: Una raza adaptada se distingue por las siguientes características de eficiencia: Mínimo stress frente a factores ambientales, alta productividad en relación con los costos de manejo y nutrición, Larga vida, baja morbilidad, baja mortalidad y alta fertilidad.

El Ganado San Martinero está adaptado a las subregiones del piedemonte y altillanura, zonas representativas del Bosque Húmedo y Muy Húmedo Tropical (BHT, BMHT) de la Orinoquía Colombiana. Las drásticas condiciones climáticas de la Orinoquía desarrollaron en el San Martinero, características de gran importancia económica, tales como: cierta tolerancia a ectoparásitos, habilidad para soportar condiciones externas de temperatura y humedad y para utilizar forrajes fibrosos; constituyéndose, en patrimonio biológico y económico de gran importancia para la provisión de alimentos (carne, leche), pieles y trabajo en las condiciones extensivas de manejo de los Llanos Orientales.

- Rusticidad: Propiedad fisiológica heredable que se manifiesta en el aspecto externo del animal, en su comportamiento fisiológico y en su conducta habitual.

- Longevidad: Como consecuencia de la cual la máxima producción láctea se presenta en el séptimo y octavo parto.

- Cruzamiento: Este tipo de ganado es susceptible de cruces con vacas cebú, obteniendo importantes ventajas. (Mayor natalidad, óptima respuesta al cruzamiento, mayor facilidad de manejo por la adaptabilidad de los progenitores al ambiente tropical, sacrificio más temprano debido a la precocidad del híbrido. Igualmente, resulta ventajoso el cruce con razas lecheras.

- Alta eficacia productiva: Por la adaptación a la zona tropical, se presenta una reproducción satisfactoria, por alta capacidad de preñez y natalidad alta. La edad al primer servicio al primer parto: El promedio del primer parto esta entre los 33 y 36 meses.

Hasta comienzos del presente siglo, el San Martinero era la única raza utilizada para la producción carne y leche en la altillanura y piedemonte del departamento del Meta. En efecto, a esta raza, se le considera tradicionalmente como productor de carne; sin embargo, su producción diaria de leche (3.5kg), en condiciones de pastoreo, ordeño con ternero de vacas mestizas (Europeo x C) tipo "Doble Propósito", por lo que podría ser utilizado, en forma pura o en cruzamiento con razas especializadas, en este sistema de producción. Los cruces alternos de SM con ganado Cebú (Brahman), con el fin de mejorar la producción de carne, ha proporcionado excelentes resultados en características de importancia económica, como reproducción, crecimiento, habilidad materna y rendimiento en canal.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

Las condiciones ambientales predominan en el área de influencia del Ganado San Martinero y el sistema de manejo extensivo a que ha sido sometidos, desarrollaron en él características gran importancia económica, tales como rusticidad, resistencia, capacidad para vivir en grandes extensiones donde los forrajes son muy escasos y las aguas a grandes distancias, cierta tolerancia a ectoparásitos condiciones extremas de temperatura y humedad y habilidad para utilizar forrajes fibrosos; constituyéndose así, en patrimonio biológico y económico para la provisión eficiente de alimentos (carne, leche).

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Reseña de calidades, reputación, características).



El Ganado San Martinero es extraordinariamente andariego, se adapta para vivir en grandes extensiones, donde los forrajes están muy esparcidos y las aguas a grandes distancias.

Sus características de gran importancia económica, como rusticidad, resistencia, capacidad para vivir en grandes extensiones donde los forrajes son muy escasos y las aguas a grandes distancias, cierta tolerancia a ectoparásitos condiciones extremas de temperatura y humedad y habilidad para utilizar forrajes fibrosos.

7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

Como consecuencia de las ventajas en natalidad (9.8%), supervivencia (5%) y peso al destete (13.5%) de los cruces F1 San Martinero x Cebú y de los de toros Cebú y/o San Martinero por vacas híbridas F1 (SMxC y CxSM) sobre el Cebú puro, los híbridos produjeron 19.8 y 27.4 kg más carne al destete por cada vaca expuesta a toro.

En condiciones de pastoreo, los híbridos San Martinero x Cebú, alcanzaron 450 Kg. de peso vivo a menor edad que los C (35 vs 37 meses). Su rendimiento en canal fue similar, y la composición de ésta presentó mejor relación carne: grasa (7.0:1 vs 3.5:1) y similar proporción carne: hueso (3.4:1 vs 3.3:1).

Vigor Híbrido

- Tasa de natalidad, supervivencia y destete de SM, C y cruces.

Raza Toro	Raza Vaca	Natalidad %	Supervivencia %	Destete %
SM	SM	77.8	97.0	75.5
C	C	70.7	93.0	65.8
SM	C	71.7	98.0	70.3
SM o C	SMxC/CxSM	80.5	98.0	78.9

* Peso y producción de carne al destete por vaca año en cruzamientos rotacionales de SM y C

Raza Toro	Raza Vaca	Destete %	Destete Kg	Kg/vaca año	Dif. Sobre Cebú Kg
C	C	65.8	159	104.6	-
SM	C	70.3	177	124.4	19.8
SM	C	78.9	180	142.0	27.3

Hasta comienzos del presente siglo, el SM era la única raza utilizada para la producción carne y leche en la altillanura y piedemonte del departamento del Meta; sin embargo, en actualidad, solo existen 3.166 cabezas de ganado SM, distribuidas en los Bancos de Germoplasma de ICA-CORPOICA, en los centros de investigación La Libertad (Villavicencio y Carimagua (Puerto Gaitán), en los hatos de multiplicación de (a Secretaría de Agricultura (Granja Iraca - San Martín) y de la Universidad de los Llanos, UNILLANOS (Granja Manacacias - Puerto Gaitán) y en poder de algunos particulares.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



El Ganado San Martinero está adaptado a las subregiones del piedemonte y altillanura, zonas representativas del Bosque Húmedo y Muy Húmedo Tropical (BHT, BMHT) de la Orinoquía Colombiana.

La raza Sanmartinera (SM) se formó en el Piedemonte Llanero, en la margen izquierda del Río Metica, gracias al trabajo de la selección natural y al esfuerzo zootécnico que hicieron los jesuitas, en el siglo XVII, con los ancestrales bovinos llaneros. González (1999) considera que el ganado SM se derivó del bovino español de Extremadura y que la entrada a los Llanos Orientales tuvo lugar entre años 1555 y 1570.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

La Orinoquía Colombiana se caracteriza por su topografía plana y ondulada, suelos pobres, ácidos, con deficiencias minerales, especialmente P, Cu, Zn y altos contenidos de Al; temperatura media de 26°C y humedad relativa del 87% en la época de invierno y de 55% en la época de verano; precipitación entre 2700 (AAltillanura) y 3500 (piedemonte) Mm/año.

Las drásticas condiciones climáticas de la Orinoquía desarrollaron en el San Martinero, características de gran importancia económica, tales como: cierta tolerancia a ectoparásitos, habilidad para soportar condiciones externas de temperatura y humedad y para utilizar forrajes fibrosos; constituyéndose, en patrimonio biológico y económico de gran importancia para la provisión de alimentos (carne, leche), pieles y trabajo en las condiciones extensivas de manejo de los Llanos Orientales.

10.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores Nacional - ASOCRIOLLO.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria.
- CORPOICA. Federación Nacional de Ganaderos. - FEDEGAN.

1.12 VELEÑO Y ACHIRAS

BOCADILLO VELEÑO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: BOCADILLO.

2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: VELEÑO

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

Dichas características especiales son: variados colores, sabor cautivador, aroma fuerte e inconfundible, con alto contenido nutricional en proteínas, sales minerales, oligoelementos, lípidos, fibra y especialmente en vitamina C.

Las anteriores características se deben a los factores naturales de localización o geográfico, por cuanto la materia prima del bocadillo, es decir, la guayaba, proviene de la región.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

La zona geográfica específica donde el bocadillo goza de una reputación y calidad especial es la Provincia de Vélez, en la parte sur del Departamento de Santander.

Los demás factores que incluyen en la calidad o reputación son los siguientes:

- Guayaba de la región.
- Manufactura autóctona.
- Recurso económico principal del municipio.
- Uso de empaques característicos (hoja de plátano).
- Economía campesina.

Finalmente, es importante señalar que en las principales centrales de abastos del país, CORABASTOS y CAVASA, el producto se comercializa con el nombre geográfico que constituye la DENOMINACIÓN de origen, de manera que los consumidores distinguen actualmente la DENOMINACIÓN para distinguir un producto y sus calidades o características especiales.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

La principal característica del Bocadillo Veleño, es ser producido con Guayaba de la región, con un proceso de manufactura autóctona, que constituye el principal medio de recursos económicos de los campesinos del Municipio de Vélez.

El empaque es igualmente autóctono y característicos (hoja de plátano seca).

La mayor ventaja del producto es el componente vitamínico que aporta la guayaba, convirtiéndolo en un alimento de alto contenido nutricional.

El tradicional y auténtico "Bocadillo Veleño", se produce con guayaba de la región que goza de variados colores, de sabor cautivador, aroma fuerte e inconfundible, con alto contenido nutricional en proteínas, sales minerales, oligoelementos, lípidos, fibra y especialmente en vitamina C.

La guayaba y esta especie en particular es originaria de América, posiblemente de alguna región del Caribe. De todos modos, se trata de un árbol Americano de mucha rusticidad, que se desarrolla bien desde México hasta Brasil.

Cuenta la historia, que en la época de la Colonia, durante la expedición del Capitán Martín Galeano, fundador de Vélez, Santander, encontró que los indígenas de la región consumían guayabas, la cual les prodigaba buena estampa y fortaleza.

7. – CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:

En el municipio de Vélez, se elabora desde 1.900, artesanalmente el bocadillo a partir de la guayaba y panela, el despulpado de la guayaba inicialmente era completamente manual; es decir, presionando la fruta con las manos sobre un tamiz de tela, por cuyos orificios salía la pulpa y la pepa quedaba en dicho tamiz. El proceso de cocción se realizaba originalmente sometiendo la guayaba a alta temperatura en una paila de cobre y removiendo la mezcla con una pala de madera; posteriormente, se cambió el uso de la panela por el azúcar como materia prima complementaria para endulzar la guayaba, lo cual dio características de mejor calidad al bocadillo. Durante los años 1930 a 1940, aparecen en la región las primeras despulpadoras de guayaba y con ella vino la utilización de motores a gasolina. Con la utilización de estas máquinas el proceso de fabricación se fue mejorando y el volumen de producción aumentó considerablemente. Por el año de 1950, aparecen las primeras máquinas agitadoras o batidoras, las cuales hicieron aún menos fatigante la labor y más eficiente y productivo el proceso. Para el año de 1970 se introducen las primeras calderas a vapor, y a mediados de 1990, se implementan las primeras marmitas de acero inoxidable que mejoran aún más su proceso de manufactura y la producción.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.

Provincia de Vélez en la parte sur del Departamento de Santander al nororiente de Colombia, en donde se encuentra la mayor y mejor zona de producción de guayaba y bocadillo de nuestro país.

En Colombia el cultivo de la guayaba, base fundamental del bocadillo Veleño, se expande a lo largo del Río Magdalena y sus principales productores a nivel nacional son los municipios de Guavatá, Puente Nacional, Jesús María, Vélez y Barbosa, localizados en la Provincia de Vélez, Santander.

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: (Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce).

En el bocadillo Veleño, vemos un ejemplo característico de originalidad y representación de la región, con una variedad de productos que se elaboran a base de guayaba: deditos veleños (bocaditos), lonja veleña, bocadillo veleño, tumes, y bocadillo veleño combinado con guayaba blanca envuelto en hoja de plátano. (típico de la región).

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección, sanción o certificación del sistema de producción en la región.

Existe una agrupación gremial, o asociación de productores de bocadillo veleño: ASOVELEÑOS es una organización gremial conformada por 25 empresas con un trabajo de más de 50 años en la elaboración del tradicional bocadillo Veleño de guayaba, producto reconocido a nivel nacional e internacional.

- Se han ejecutado programas para el mejoramiento de la cadena productiva del bocadillo, por organismos del nivel gubernamental y no gubernamental de carácter nacional e internacional, en este último como lo es PNUD, con la creación en la provincia de Vélez de la Agencia de Desarrollo Económico Local ADEL-VÉLEZ. No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Investigación propia y CPGA de Santander.

ACHIRAS DEL HUILA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: BIZCOCHOS DE ACHIRAS.
- 2.- CATEGORÍA: AGROINDUSTRIAL
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
- 4.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: ACHIRAS DEL HUILA o HUILENSES.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las DENOMINACIONES de origen en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene una calidad, característica o reputación especial derivada exclusiva o esencialmente de su origen geográfico, tal como consta en la reseña correspondiente.

Dichas características especiales son:

Los bizcochos de achiras vienen de la planta con la descripción taxonómica "Canna Edulis Ker", de la cual se extrae el almidón, cultivada en la región.

Las anteriores características se deben a los factores naturales de localización o geográfico, por cuanto la materia prima de la achira proviene de la región.

b).- Se ha podido identificar una zona geográfica exclusiva de la cual proviene el producto, así como otros factores que inciden en la calidad o reputación del mismo, incluidos los factores naturales y humanos.

La zona geográfica específica donde la achira goza de una reputación y calidad especial es el departamento de Huila.

Los demás factores que incluyen en la calidad o reputación son los siguientes:

- Materia Prima de la Región.

- Manufactura autóctona.
- Recurso económico principal de varios municipios.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

Los bizcochos de achiras vienen de la planta con la descripción taxonómica "Canna Edulis Ker", de la cual se extrae el almidón.

La planta de achira es monocotiledónea, dentro del orden de la escitamineas, que posee 6 familias. Es una hierba perenne que tiene múltiples rizomas grandes y subterráneos, de color blanco pálido o cubiertos por escamas. Las Cannáceas tienen tallos erguidos, simples y rizomas gruesos, ricos en almidón. Los tallos miden entre 0.41 y 1.77 metros de altura.

El tamaño de este grano de almidón es el mas grande conocido (64 micrones, valor promedio), lo cual lo diferencian fácilmente de los demás.

7.-CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN:

- PROCESAMIENTO: El beneficio de los rizomas se realiza, máximo hasta 10 días después de la cosecha. Las etapas del beneficio o procesamiento son: lavado, rallado, tamizado, decantado, lavado de almidón, secado y empaque.

- LAVADO DE LOS RIZOMAS: Terminada la cosecha, los rizomas se deben lavar, ya sea en forma manual o mecánica; de esta labor, por medio de la cual se eliminan los residuos de suelo adheridos al rizoma, depende la limpieza y la calidad del almidón.

- RALLADO: El proceso del rallado consiste en pasar los rizomas por una máquina compuesta por una tolva de alimentación, un rodillo recubierto por una lamina de acero inoxidable con una gran cantidad de salientes que facilitan la separación del almidón; esta labor se realiza en forma mecánica, manual y es un proceso muy rudimentario; CORPOICA por medio de del programa de maquinaria y postcosecha diseño unos prototipos de ralladoras para el pequeño productor que mejoran la eficiencia y el rendimiento en almidón, accionadas con motores a gasolina o A.C.P.M. con una capacidad de rallar 1.000 kilos en una hora.

- TAMIZADO: el proceso por el cual se separa la masa resultante del rallado, la echada de almidón y el afrecho o fibra del rizoma. Esta labor se puede realizar en forma manual o mecánica, CORPOICA a través del programa nacional de maquinaria y postcosecha desarrolla una

investigación sobre tipos de tamices mecánicos de forma cuadrangular, exagonal, y circular; actualmente se está utilizando el de tipo circular que es más eficiente para extraer almidón de yuca y está dando buenos resultados en achira.

Esta labor debe realizarse en el menor tiempo posible, puesto que en la lechada se presentan procesos químicos y físicos que pueden dañar la calidad del almidón. Los recipientes para la decantación deben ser en madera (artesas) o recubiertos por un baldosín o tableta que facilita la recolección del almidón; no se recomiendan albercas de cemento pues propician la oxidación de los almidones, disminuyendo su calidad.

- **DECANTADO:** la velocidad de sedimentación depende principalmente de diámetro de los gránulos más grandes conocidos; son visibles a simple vista y tienen un diámetro entre 153 y 86.8 micras, con relación de la papa (40 micras), maíz (24 micras) y yuca (18 micras). Según observaciones de CORPOICA, el tiempo para que el almidón se decante esta entre 10 y 20 minutos, dependiendo de la calidad del agua.

- **LAVADO DEL ALMIDÓN:** Una vez decantado el almidón se revuelve con agua, se deja sedimentar y se vuelve a lavar, esta labor tiene como finalidad quitar la denominada mancha, impurezas y residuos de tierra y se realiza manualmente, utilizando tanques, artesas, o canecas. Se requiere un promedio de 4 a 7 lavadas dependiendo del cultivar, de la calidad del agua y el estado de los equipos utilizados, principalmente del tamiz que no permite el paso de impurezas y partículas de arcilla y arena. El lavado consiste en agregar agua limpia al almidón, revolviendo revolviéndolo completamente y dejándolo decantar; este procedimiento se hace las veces que sea necesario hasta que el almidón este completamente limpio.

- **SECADO:** Esta operación se realiza en forma natural; la desecación al aire libre, tienen la ventaja de la acción blanqueadora de los rayos ultravioleta del sol, que induce a un mejor color de almidón, entre más blanca la harina se obtenga la harina, mejor será la calidad y mayor su precio.

- **EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO:** El almidón seco, se empaca preferiblemente en sacos de lona de 50 kilos, para su comercialización o almacenamiento. La calidad del almidón define su precio y comercialización oportuna; por la demanda de almidón de alta pureza y bien seco, la calidad depende del proceso, número de lavadas, calidad del agua y el cultivar de donde proviene la materia prima.

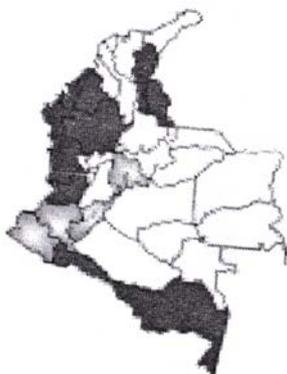
Almidones de alta calidad y con una humedad máxima del 20 %, resisten periodos de almacenamiento en condiciones ideales hasta 12 meses sin detrimento de su calidad; esta característica es importante para el productor, pues le permite manejar las condiciones del mercado y obtener ganancias.

El almacenamiento debe realizarse en bodegas con buen ventilación, sobre estibas; aunque al almidón de achira no lo afectan los insectos ni los roedores, sin embargo se debe revisar periódicamente el estado de su calidad!

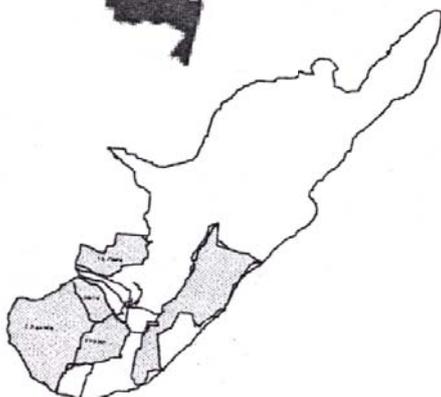
La elaboración del Bizcocho de "Achira" según el método en el departamento del Huila es el siguiente:

- Ingredientes: Almidón de "Achira", Cuajada Fresca y exprimida, huevos, mantequilla y sal.
- Equipo: Horno de colmena hecho en ladrillo y barro, con puerta de madera, latas de hornear, lienzo y cuchillos.
- Procedimiento: 1) Mezclar tres partes de la cuajada con una parte de almidón de "Achira". 2) Agregar a esta masa la mantequilla, los huevos, sal al gusto y mezclar. 3) Conformar bizcochos alargados. 4) Hornear a la temperatura del horno bien caliente (200 - 205 tc) durante 10 minutos. 5) Raspar con un cuchillo la parte del bizcocho que se quema al contacto con la lata. 6) Hornear a menor temperatura con el horno abierto, cerca de una hora, hasta que la parte exterior quede uniforme tostada.

8.- DESIGNACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PRODUCE.



En Colombia, la achira se cultiva principalmente en el departamento del Huila y tradicionalmente en los departamentos del Cundinamarca y Nariño.



En el departamento del Huila la achira es cultivada y procesada en los municipios de Isnos, San Agustín, Gigante, Tarqui, Altamira, Suaza, Pitalito, La Playa y Garzón.

Igualmente, el mayor consumidor de almidón de achira es el departamento del Huila donde en Altamira existen 27 fabricas familiares de producción de bizcochos, seguido de Tolima y Cundinamarca donde también son fuentes de trabajo. En Colombia hay un cultivo comercial en el oriente de Cundinamarca, provincia de Cáqueza, en los municipios de Guayabetal, Fosca, Gutiérrez y Quetáme. En estas zonas se conoce como "Sagú".

9.- DESCRIPCIÓN DE OTROS FACTORES: Clima, suelos, población y otros factores que acrediten el vínculo del producto con el medio natural en el cual se produce.

La Canna Edulis es cultivada en Colombia con fines comerciales se encuentra entre 1.500 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, es decir en climas Cafeteros. La Canna Edulis se encuentra cultivada en los pisos térmicos calidos y templados del trópico del nuevo mundo. También se cultiva en Australia, donde se extrae sus rizomas el almidón conocido como "Queensland Arrow-root" el cual es diferente al "Arrowroot" corriente que proviene de una marantácea.

Se puede desarrollar en diversos suelos, sin embargo su mejor crecimiento se obtiene en suelos sueltos, francos; franco arenosos, o franco limosos ricos en materia orgánica; no tolera encharcamientos prolongados, si puede tolerar la acidez y un ph de 4.5 a 7.5 aunque es mejor un ph de 5.0 a 6.5.

Se encuentran en pisos térmicos, cálidos y templados, pero los mejores cultivos están en el piso térmico templado del Departamento del Huila.

10.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria.
- CORPOICA.

CAPÍTULO II

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR MARCAS COLECTIVAS

2.1 ARTESANÍAS – SERICULTURA

ARTESANÍAS (TEJIDOS) EN SEDA DEL CAUCA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS EN SEDA.

2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN O MARCA COLECTIVA.

4.- MARCA COLECTIVA o DO: TEJIDOS EN SEDA DEL CAUCA.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE DOS EVENTUALES SISTEMAS DE PROTECCIÓN COMO MARCA COLECTIVA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, en que este producto cumple en principio los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, pero igualmente no se descarta que se pueda registrar una DENOMINACIÓN de origen, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso, pero adicionalmente, puede cumplir con el requisito de tener una calidad o reputación derivada esencialmente del medio geográfico en el cual se produce:

En efecto, las artesanías de seda en el cauca (tejidos), no sólo tienen unas características comunes, (marcas colectivas), sino una materia prima cuya calidad se podría derivar exclusivamente del medio geográfico (DENOMINACIÓN de origen), a amén de otros factores humanos que inciden en su reputación, por el proceso de creación de los productos ornamentales en si mismos.

En efecto, el proceso de cría de gusano, el cultivo de la morera, la transformación de los capullos de seda a través de un cuidadoso proceso manual, la hiladería, tintorería y finalmente, la tejeduría se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

El producto final, es decir los tejidos, tienen un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, es decir el Cauca y dentro de dicho departamento se encuentran varios municipios dedicados a esta actividad.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca o el reglamento de uso para la DENOMINACIÓN de origen).

La sericultura es toda una cadena productiva que abarca: cultivo de morera, cría del gusano de seda, producción y transformación del capullo en hilos y tejidos para su posterior comercialización.

Al conjunto de actividades que se realizan para la producción de seda natural se le integra las fases de:

- Producción de huevos de donde nace el gusano de seda.
- Cultivo de la planta de la morera
- Cría del gusano de seda
- Producción de capullos tejidos por el gusano
- Producción de hilos de seda obtenidos del capullo.

- CULTIVO DE LA PLANTA DE LA MORERA: La morera es una planta que pertenece a la familia de las moráceas, originaria de Asia central, arbustiva, que se constituye en el único alimento del gusano de seda y se desarrolla bien en pisos térmicos que van desde los 900 a los 1500 m.s.n.m., con temperaturas promedio de 23° - 28°C.

- CRÍA DEL GUSANO DE SEDA: El gusano de seda (*bómbyx mori*) es un insecto que tiene una metamorfosis completa, pasando por los estados de huevo, larva, pupa y polilla o mariposa.

- CICLO BIOLÓGICO DEL GUSANO DE SEDA: El huevo del gusano de seda tiene el tamaño de una cabeza de alfiler, su incubación dura 12 días aproximadamente, a partir de los cuales nace una pequeña larva de unos 3mm de longitud. El periodo larval dura unos 25 días y comprende 5 edades ó instares y 4 mudas o ecdisis; finalizada esta etapa se inicia la formación del capullo que demora 72 horas. La larva se transforma en pupa 2 días después y a los siguientes 10 días emerge la polilla. Después de copular, la hembra pone entre 400 y 500 huevos.

PRODUCCIÓN DE LA SEDA ARTESANAL

- Hiladura

Los capullos de seda son transformados a través de un cuidadoso proceso manual en dos tipos de hilos:

Hilo de seda devanado de fibra larga, suave y brillante.

Hilo de seda shappe de fibra corta, suave y opaca, hilada a mano en rueca.

- Tintorería

Color de tintes naturales para la fibra más fina, la seda.

Recuperando una tradición ancestral, respetando y aprovechando en entorno natural, los tintes son extraídos de hojas, semillas, raíces, cortezas, flores y especialmente del café.

También se cuenta con una amplia gama de color para hilos y tejidos, con tintes químicos.

- Tejeduría

La elaboración de los tejidos de seda, es el resultado de destrezas, técnicas, expresiones artísticas, creativas y culturales de las mujeres artesanas.

En variedad de diseños de tejido plano, marco y punto, entre otros, se elaboran bufandas, chales, pañolones, pañueletas, ponchos y telas para la confección.

Ventajas de la sericultura:

La sericultura es una actividad de integración familiar, que genera ingresos y empleo a las comunidades rurales y población vulnerable.

Además de otras ventajas como estas:

- Generación de ingresos todo el año.
- Precios justos.
- Capacitación y asistencia técnica especializada.
- Inversión mínima para el campesino.
- Participa toda la familia.
- Producción limpia.

- La morera sirve para alimento de otros animales como; vacas, pollos, peces, cerdos entre otros.

En el Cauca esta actividad es desarrollada por trescientas (300) familias campesinas, para lo cual se cuenta con asistencia técnica, capacitación, transferencia de tecnología, y comercialización.

A través de esta organización se busca básicamente mejorar capacidad de negociación, unificar parámetros de producción pero sobre todo brindar a las familias serícolas cobertura en temas de seguridad social.

En el sur occidente Colombiano, en el departamento del Cauca y específicamente en los municipios de Timbío y el Tambo, más de 100 mujeres del área rural y urbana transforman capullos de seda en bellos hilos y tejidos en un proceso artesanal, a partir del 1986.

La artesanía de seda ha sido un complemento al ciclo de producción agrícola del departamento del Cauca y ha contribuido al desarrollo integral de las mujeres artesanas, elevando su nivel cultural y de vida, desempeñando un papel activo en la economía familiar y valoración individual al noble oficio de la labor artesanal de seda.

7. – IDENTIFICACIÓN DEL EVENTUAL SOLICITANTE DEL REGISTRO:

La comunidad artesanal se encuentra organizada por asociaciones: COLTESEDA, HITESEDAS, SEDAS LA ARDITA, MULTISEDAS Y SEDAS DE OCCIDENTE, esta última en el municipio del Tambo, los talleres artesanales se encuentran ubicados en las veredas aledañas de la cabecera como "El Altillo", "Hatoviejo", "Campoalegre", "Cincodías", "Las Guacas", "El Retiro", "El Arado", "Piagua", "Betania" y "Loma de Osos" entre otros. Las mujeres artesanas alternan las labores del campo, la atención a sus familias con la producción artesanal de seda y la capacitación en diseño y productos que brinda el Centro de Desarrollo Tecnológico de Sericultura, CDTS con el apoyo de la Corporación para el Desarrollo de las Microempresas y PADEMÉR.

Igualmente existe, la Corporación para el Desarrollo de la Sericultura en el Cauca CORSEDA, es una organización de segundo grado conformada por las asociaciones locales de productores y artesanos de la seda (10 asociaciones) en el departamento (municipios de Popayán, Timbio, El Tambo, Piendamó, Morales, Caldosó, Santander de Quilichao y Caloto)

A través de esta organización se busca básicamente mejorar capacidad de negociación, unificar parámetros de producción, pero sobre todo brindar a las familias serícolas cobertura en temas de seguridad social.

8.- NOTAS FINALES:

- Existen alguna estructura que permite unificar los parámetros de producción.
- Existen varias Asociaciones de Productores regional.
- Fuente: Centro de Información y Documentación Artesanal – CIDA. Artesanías de Colombia.

ARTESANÍAS – TEJIDOS Y HAMACAS DE COLOMBIA

TEJIDOS Y HAMACAS

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: TEJIDOS Y HAMACAS.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: TEJIDOS Y HAMACAS DE MONTES DE MARIA o TEJEDURIA EN TELAR
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Los tejidos y hamacas tienen unas características comunes, si bien ya no desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, si en el proceso de creación de los productos ornamentales en si mismos.

En efecto, el proceso de trabajar el algodón, las técnicas de teñido, la combinación de colores, las iconografías expresadas en diferentes dibujos son legados que conservan las actuales comunidades artesanales de la región y se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

El producto final, es decir los tejidos, tienen un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, es decir, la conocida como los Montes de María.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

En las inmediaciones de lo que se conoce como los Montes de María, se encuentran localizadas los núcleos artesanales en Telar Vertical mas importantes de la Región Caribe Colombiana, a saber, San Jacinto y Morroa en los departamentos de Bolívar y Sucre, aunque la población artesanal en este oficio es aún mayor, pues en los municipios de Sampués, Corozal y Sincelejo, se encuentran grupos que practican esta labor.

El trabajo con el algodón, las técnicas de teñido, la combinación de colores, las iconografías expresadas en diferentes dibujos son legados que aún conservan las actuales comunidades artesanales de la región. El oficio que define la actividad artesanal de las comunidades de San Jacinto, Morroa, Corozal y Sampués, se define como "Tejeduría en Telar", -vertical-, en hilaza de algodón.

La materia prima tradicional es el algodón en cual anteriormente se extraían y procesaban, pero desde hace mas de dos décadas en las comunidades artesanales adquieren ya procesada la hilaza 100%. La hilaza la adquieren, cuando están en capacidad, por paquetes de 21 madejas al proveedor de Barranquilla, quien despacha en la localidad en lotes de color que tiene en existencia.

Los productos elaborados en telar vertical son tejidos planos, de cara de urdimbre, es decir, que el color predominante en la tela, la trama en general no se visualiza de manera notoria. Las aplicaciones varían según la técnica: Las hamacas (son el principal producto artesanal) o tejidos lisos, son aquellas que no presentan ninguna tipo de textura en la superficie. Pueden ser rayas, cuando combinan dos o mas colores en pequeñas franjas en el sentido de la urdimbre. Existen además, diferentes técnicas de tejido por efectos del urdimbre: labrados, con el que se pueden elaborar dibujos, Acordonados, que consiste en la combinación de diferentes grosores en la urdimbre, Bordado, técnica con la que se elaboran dibujos localizados en diferentes secciones de la tela, su manejo se hace horizontal, Calado, esta técnica en el telar vertical, se realiza con tramas evolventes las cuales rodean una serie de hilos de urdimbre y va generando espacios vacíos en la superficie del tejido.

El producto artesanal elaborado en telar vertical es un textil constituido por una sola pieza rectangular, tejida manualmente en telar vertical o

hilaza de algodón, que finaliza con hilos continuos, a lado y laso de la parte central del tejido.

Los principales productos elaborados son: hamacas, manteles, individuales, caminos de mesa, centros de mesa, portavasos, telas para diferentes usos (sofá, cama), cojines, ruanas o chales.

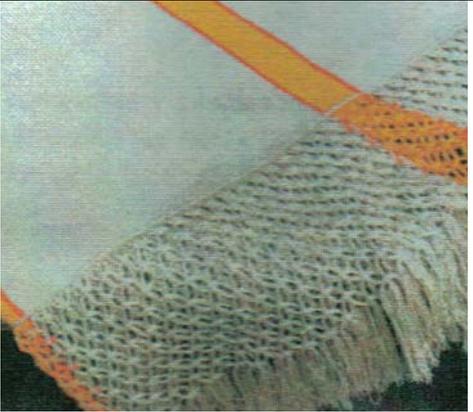
3.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN: (Para establecer los elementos esenciales de un reglamento de uso).

Para este oficio artesanal no aplica el proceso de extracción de la materia prima los procedimientos de preparación aplica desde el lavado en caso de requerir el proceso de tintura o encolado.

La preparación de la materia prima sigue los siguientes pasos:

<ul style="list-style-type: none">- Lavado: el algodón lo requieren en madejas, las de color crudo son sometidas al lavado cuando se van a tinturar, para lograr que el color penetre y se fije sobre el material. El proceso consiste en introducir las madejas de hilo dentro de una solución de agua con detergente y llevarla a ebullición por 30 a 40 minutos. Este proceso es determinante para lograr un buen registro de color, caso de no hacerlo la grasa natural del la materia prima y la suciedad que recibe durante los procesos de hilatura puede generar manchas o veteados en el color, lo que hará ver la tela manchada.	
<ul style="list-style-type: none">- Tintura: existen tintes naturales o químicos con colorantes industriales. Este proceso se realiza en caso de que el producto final lo requiera o que se requiera un color con determinadas características. La técnica de reserva de tintura la cual proporciona en el tejido. Antes de introducir la madeja dentro del baño de tintura se debe amarrar	

<p>fuertemente las zonas donde no se desea que penetre el colorante para evitar manchas al interior de la zona reservada, la que romperá con la alineación de la secciones de color durante el urdido.</p>	
<ul style="list-style-type: none">- Encolado: consiste en introducir las madejas de algodón ya tinturadas en una solución de almidón y agua. Este procedimiento tiene como único fin el acelerar el proceso de tejido brindándole al hilo más resistencia para evitar que forme nudillos o motas durante este proceso. El encolado no debe hacer que la tela se vea rígida o quebradiza. Este procedimiento permite realizar un prelavado el cual permite establecer el sangrado del color.	
<ul style="list-style-type: none">- Devanado: Este proceso se realiza para desenrollar o devanar las madejas de hilo hasta convertirlas en un ovillo y facilitar el proceso de echado o urdido, en ocasiones también se utiliza para efectuar el proceso de urdido o echado.	
<ul style="list-style-type: none">- Urdido o armado: El sistema de armado que realiza es el denominado urdido corredizo. En el que se necesita dos palos completamente lisos: uno tiene como función sostener la urdimbre por lo que debe ser muy resistente pues es cometido a tensión; y el otro proporciona el cruce o la traba.	
<ul style="list-style-type: none">- Peine: Se elabora con un hilo continuo y largo que es atravesado de lado a lado entre la calada para posteriormente con ese mismo ir formando argollas que abrazan cada hilo de la urdimbre que se ha formado el cruce. El peine debe	

<p>seguir estrictamente el orden de los hilos de urdimbre, estos no se deben cruzar, en caso de suceder causara errores en el tejido.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Tejedurá: Echada la tela se temple la urdimbre, o armadura introduciendo uno o dos listones de madera de laso a lado en la parte trasera del tejido. Se baja el listón que forma la traba muy se abre la otra calada. Cuando la tela mide menos de 80 cms una pasada se puede hacer en un tiempo, cuando excede esta medida se hace en dividiendo la urdimbre de dos secciones. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Acabado o terminados: procedimientos finales que se realizan para el producto, se realiza de acuerdo a los requerimientos del producto final. En las Hamacas, se realizan acabados como: cabeza y empitada, son los hilos que se deja sin tejer, los cuales se retuercen o se trenzan para formar argollas, el nudo en macramé, se realizan en la mayoría de las telas y para realizar flecos que son los que van extremos laterales de los tejidos. 	

4.- NOTAS FINALES:

- No se identificaron posibles estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región, que permitan unificar los parámetros de producción.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

ARTESANÍAS DE FIQUE

ARTESANÍAS EN FIQUE

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS EN FIQUE.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL - AGROINDUSTRIAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN FIQUE DE COLOMBIA
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Las artesanías en fique tienen unas características comunes, tanto desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, (La fibra empleada, pertenece a la planta de Fique), como en el proceso de creación de los productos ornamentales en si mismos. (Las mochilas, los cestos, los amarres diversos (cordelería) u otros tejidos de esa fibra)

En efecto, el proceso manual, que incluye cortado, desfibrado, lavado, secado, escarmenado y tinturado a la materia prima, y posteriormente, el trabajo con la misma ,que comprende las etapas de hilandería, tejido y engomado se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) común:

El producto final, es decir los tejidos (Las mochilas, los cestos, los amarres diversos (cordelería) u otros tejidos de esa fibra), tienen un origen artesanal común, aspecto por el cual se cumple el requisito fundamental de la marca colectiva, que identifica las características comunes de un producto.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

La fibra empleada, pertenece a la planta de Fique (Agave Americana, Furcraea Cubensis, Furcraea Gigantea...) monocotiledónea de la familia de las amarilidáceas, oriunda de América y llamada también, pita, mutua, henequén, cocuy, cabuya, penca, maguey.

Colombia es el mayor cultivador de fique en el mundo, que ha estado pegado a la tierra colombiana desde siempre. Su principal fruto, la cabuya, convertida en empaques, ha vendido la imagen de nuestros productos dentro y fuera del país. Con sus fibras se han hilado artesanías de gran utilidad y belleza, y a su alrededor se ha tejido una rica cultura. Industria artesanal del fique: principalmente producido en los municipios de Curití, Jagua y Garagoa.

Por ejemplo, el Municipio de Curití (Santander), equivale al vocablo chibcha "Quití" que quiere decir "Pueblo de Tejedores". Curití y sus gentes, esencialmente tejedoras, lo fueron primero de algodón y luego de fique. Dicho oficio tuvo su momento de riqueza y esplendor en 1934, cuando el municipio figuró como primer productor de empaques de Santander.

Los indígenas amarraban los arcos con esta fina fibra amarilla, mientras las mujeres elaboraban con ella telas y lazos. Con el tiempo, las cuerdas se tejieron para atender la arriería y así nacieron las jíqueras, alpargatas y costales, que aún hoy se utilizan. Numerosos vestigios en crónicas y hallazgos diversos, dan cuenta de su presencia permanente y múltiple en el transcurso de nuestra historia. Las mochillas y diversas obras de tejido y cordelería halladas en tumbas aborígenes, permiten observar además, una técnica de excepcional calidad, que ha dado origen a la amplia manufactura actual y que en algunos núcleos del país, se conservan aún intacta.

En pueblos como Curití, Santander, la gente la peina, tintura y teje para elaborar hermosas artesanías decorativas. Igualmente, los habitantes encuentran en el telar manual la base de su sustento, y tejen desde los típicos costales, esteras y sombreros hasta productos más elaborados como bolsos y cortinas.

Su producción activa comienza a los tres o cuatro meses años, y se prolonga por espacio de diez a veinte (con una o dos cosechas anuales según la variedad y calidad), cuando alcanza su completa madurez y muere después de haber florecido tardíamente.

En Boyacá el fique se encuentra muchas veces silvestre, utilizado comúnmente como rastro de linderos, o pequeñas plantaciones de doscientas, quinientas o mil matas. Mil matas producen alrededor de cuatrocientos kilos de fibra al año, o sea, 32 arrobas.

Siendo el fique una planta que crece y se desarrolla en casi todos los climas y alturas, la explotación de sus fibras es frecuente, y se halla dispersa, sin embargo, hay ahora zonas de cultivo extenso y esmerado, que desde hace algunos años viene siendo fomentado y desarrollando técnicamente. Tal es el caso de amplias regiones en Garagoa (más de 20.000 bultos anuales) que hace algunos años ofrecía la más voluminosa producción del país con 3.500 hectáreas cultivadas, Zetaquirá (8.000 bultos), Chinativa, Cavarachia, Rondón, Tinjacá, Ráquira y Turmequé. Al mismo tiempo en el departamento de Huila, precisamente en el municipio de la Jagua se ha visto un desarrollo notable, de la tejeduría de fique.

La fibra del fique, como ya lo hemos anotado, ha servido para la elaboración de innumerables objetos que han participado en la vida cotidiana de nuestras gentes desde tiempos remotos de la pre-conquista, Las mochilas, los cestos, los amarres diversos (cordelería) u otros tejidos de esa fibra, se confunden de nuestra aborígen. Además de los canastos y los pesos, que permanecen inmodificados desde tiempos inmemoriales, aparecen ahora, bandejas, papeleras, fruteros, cazuelas u elementos surgidos de necesidades o exigencias pero continuando una misma técnica y forma básica, y que han nacido de una simple modificación de las dimensiones de los artículos tradicionales.

El fique crece en todos los climas y alturas, desde el nivel del mar, hasta los 2.000 mts. Para buenos cultivos que requieren terrenos de relativa fertilidad, sueltos y profundos, con buen drenaje natural y no demasiado inclinado. Factor muy importante es también el de la buena exposición al sol y al de las lluvias abundantes.

Hoy en día su empleo se ha diversificado notablemente, y si bien es cierto, algunos artículos que en épocas recientes se producían en gran cantidad, como las alpargatas o los costales, en estos momentos, existen una variedad de productos y objetos, logrando una indudable aceptación y que debidamente se han canalizado fácilmente para recuperar un importante potencial de trabajo.

La industria familiar artesanal de empaques de fique es su principal fuente de ocupación y subsistencia, a ella se dedican un 60% del total de la población, con aparatos rudimentarios como el torno, telar y escarmenadora.

Si bien la elaboración del fique sigue llevándose a cabo por pequeños núcleos y artesanos profusamente dispersos en el territorio boyacense, las agrupaciones artesanales explotan la actividad sistemáticamente, manufacturando una producción constante y de cierto volumen, son escasas y pueden localizarse fácilmente.

El fique crece en todos los climas y alturas, desde el nivel del mar, hasta los 2.000 mts. Para buenos cultivos que requieren terrenos de relativa fertilidad, sueltos y profundos, con buen drenaje natural y no demasiado inclinado. Factor muy importante es también el de la buena exposición al sol y al de las lluvias abundantes.

Hoy en día su empleo se ha diversificado notablemente, y si bien es cierto, algunos artículos que en épocas recientes se producían en gran cantidad, como las alpargatas o los costales, en estos momentos, existen una variedad de productos y objetos, logrando una indudable aceptación y que debidamente se han canalizado fácilmente para recuperar un importante potencial de trabajo.

La industria familiar artesanal de empaques de fique es su principal fuente de ocupación y subsistencia, a ella se dedican un 60% del total de la población, con aparatos rudimentarios como el torno, telar y escarmenadora.

Si bien la elaboración del fique sigue llevándose a cabo por pequeños núcleos y artesanos profusamente dispersos en el territorio boyacense, las agrupaciones artesanales explotan la actividad sistemáticamente, manufacturando una producción constante y de cierto volumen, son escasas y pueden localizarse fácilmente.

El fique es una planta nativa que crece en las riberas del Río Chicamocha y se cultiva en sus inmediaciones.

Características:

- Producto artesanal
- Antigua tradición
- Economía campesina

Las hojas o pencas de la planta, son radicales, carnosas, dentado-espina y acanaladas. Son de color verde claro, que torna amarillento durante su madurez, y de 15 a 20 CMS de anchura por 1.20 a 1.40 mts de longitud. Las hojas de algunas variedades carecen de espinas. En algunas regiones de Boyacá donde crece este tipo de agave, se le denomina comúnmente "FICA" o "fique de Castilla".



Fique:

Nombre con el cual se conocen en Colombia a las plantas que pertenecen al género *FURCRAEA*. Éste abarca alrededor de 20 especies y algunas de ellas son utilizadas para extraer de sus hojas la fibra textil conocida, comúnmente, como **FIQUE** ó **CABUYA**. Biológicamente es diferente del género ágave con el que con frecuencia se confunde.

Son plantas grandes, de tallo erguido. Sus hojas son largas, angostas, carnosas, puntiagudas, acanaladas y de color verde. Sólo florece una vez y su flor es de color blanco verdoso.

Cortado:

Al llegar la planta a su completo desarrollo, las hojas o pencas más próximas al suelo, comienzan a madurar. Después del primer corte, en el que se despoja a la planta de diez o de quince pencas que generalmente no se utilizan, se efectúan cortes rectangulares cada seis u ocho meses, obteniendo en cada uno de ellos un promedio de 35 hojas utilizables. Tanto la frecuencia de los cortes, como el número de pencas recolectadas, varía según la calidad, cultivo y variedad de las planta.



	<p>Desfibrado:</p> <p>Luego de ser despojadas de sus bordes espinosos, las hojas son "raspadas" o "desfibradas", ya sea en maquina movidas por fuerza motriz o bien a mano, haciéndolas pasar a través del "carrizo", implemento burdo y elemental, constituido por dos palos o varillas unidas y amarradas tangencialmente por medio de cuerdas u cabuyas, y a veces provisto de dos rudimentarias hojas metálicas que funcionan a manera de cuchillas que limpian y separan totalmente los hilos de la pulpa.</p>
<p>Lavado y Secado:</p> <p>Los hilos ya despojados de la pulpa, son lavados abundantemente, y a veces golpeados, hasta eliminar completamente los restos del jugo o "sarna".</p> <p>Eco fibras compra la fibra seca.</p>	
	<p>Escarmenado:</p> <p>También conocido con el nombre de "peinado", consiste en despegar y desenredar las fibras, pasando los manojos de fique secos a través de un cepillo de clavos con el fin de limpiarlo y peinarlo y fijados a un poste o trozo de madera</p>

Tinturado:

Este proceso se inicia una vez se limpia la fibra. Se emplean ollas con capacidad de media arroba aprox., donde se mezcla agua con 75 gr. de colorante, se deja hervir durante hora y media, luego se enjuaga, se fija el color con sal de bicarbonato y se coloca a la intemperie para un secado solar.



Terminada esta primera etapa básica de preparación, se procede, bien sea a la hechura de la trenza o "clineja, apta para la manufactura de suelas para alpargatas, tapetes, figuras decorativas etc., a la "hilada", si va a emplearse para la confección de bolsas, costales, cinchas o enjalmas; a la torcida por medio de la taraba, si ha de destinarse a la hechura de lazos, o al empleo de otras diversas técnicas, según el uso y tipo de confección que vaya a utilizarse.



Hilado:

Es el último paso en el proceso de preparación de la fibra. El fique escarmenado y tinturado se amarra longitudinalmente a un madero de donde se sacan haces de fibra que se van estirando y calibrando en el torno para formar así el hilo continuo.

<p>Tejido:</p> <p>Este proceso permite entrelazar las fibras del fique hilado con las fibras de algodón. Se realiza en telares horizontales de 4 marcos permitiendo elaborar telas de 0.90, 1.20 y 1.50 metros de ancho.</p>	
	<p>Engomado:</p> <p>Consiste en pasar la tela a través de una máquina llamada calandra, la cual impregna el tejido con agua-algodón, lo seca y lo prensa. Este proceso se realiza para dar textura, buen acabado y presentación, así como también comodidad para el uso que se le quiere dar.</p>

7.- NOTAS FINALES:

Se encuentran algunas estructuras que podrían unificar los parámetros de producción y ser titulares de marca colectiva, como ECOFIBRAS, en Santander, que es una cooperativa dedicada a mantener viva la tradición textil heredada de la cultura indígena Guane, a través del hilado y del tejido con fique (*furcraea*).

- Fuente: Investigación propia.

2.4 ARTESANÍAS DE LA CHAMBA – TOLIMA

ALFARERÍA Y CERÁMICA DE LA CHAMBA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ALFARERÍA Y CERÁMICA.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ALFARERÍA Y CERÁMICA DE LA CHAMBA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

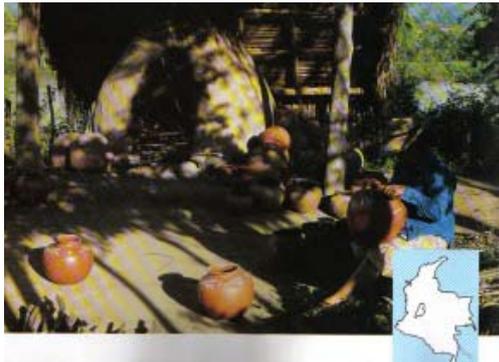
Un punto importante en el progreso de ésta región, es el interés de posicionar los productos artesanales como el fruto del desarrollo actual de la técnica heredada de los ancestros indígenas, que se traduce a una serie de productos utilitarios, con unas características formal-estéticas de alta calidad y diseño.

En los municipios de El Espinal, El Guamo, y especialmente en la Vereda La Chamba, se realizan los oficios de la Alfarería y Cerámica bajo una organización de producción que resalta la calidad de los procesos de brillado, secado, horneado y desarrollo de un sello de identidad para los talleres artesanales.

Durante el avance de esta actividad, se han generado procesos espontáneos de diseño fruto del trabajo del artesano y diseñador. Como resultado de esta experiencia, se han desarrollado productos que tienen unas características especiales tanto en la obtención de la materia prima, como en el proceso de producción y que complementan líneas tradicionales por los antepasados indígenas, quienes legaron el conocimiento y la habilidad, y sobre todo el amor por el oficio.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

Los oficios de la alfarería y la cerámica son de gran importancia y han estado muy arraigados al desarrollo de la región de influencia de La Chamba, desde tiempos prehispánicos. En esta región se encuentran los alfareros especializados en la creación de piezas de color negro o rojo, brilladas por fricción con pulidores de ágatas y de piedras de río.



La extracción de la arcilla realiza especialmente de una mina ubicada en medio de las veredas de la Chamba y Batata, en el departamento del Tolima, muy cerca al río Magdalena. La principal característica de esta arcilla, es su alto contenido en hierro el cual le da un color rojizo.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

Los artesanos de la Vereda La Chamba, en el departamento del Tolima, desarrollan unas formas tradicionales de trabajar la cerámica y los utensilios característicos del lugar de asentamiento de las tribus de indígenas Pijaos y Coyaimas. Estos productos fueron desarrollados, como una respuesta a la constante demanda del mercado, por objetos para la mesa como Porta Vasos y Porta Calientes en cerámica negra, que complementan la vajilla tradicional de La Chamba.

El primer paso en la elaboración de los productos de alfarería y cerámica en La Chamba, es la extracción y preparación de las tres distintas materias primas (Arcilla Lisa, Arcilla Arenosa y el Barniz), necesarias para el proceso de producción.

La primera es la Arcilla Lisa, que los artesanos obtienen de una mina de propiedad de Artesanías de Colombia, y que se encuentra en inmediaciones de la vereda La Chamba, en donde la extraen sin costo alguno.

Para extraer la arcilla los artesanos utilizan una barra en acero y una pala. Luego la transportan hasta los talleres en bultos, donde la disuelven en agua en recipientes de gran tamaño durante aproximadamente 3 días, hasta que esté completamente líquida.

Después la cuelan con un colador plástico y la almacenan en forma líquida en recipientes con tapa. Para que esta arcilla sea más fácil de moldear por los artesanos, le agregan arcilla arenosa.

La segunda es la Arcilla Arenosa, que la extraen de una mina de propiedad de la comunidad, de manera manual, en grandes cantidades, suficiente para abastecer por lo menos a 100 talleres aproximadamente por un semestre, luego es transportada y almacenada.

Después de este proceso los artesanos dejan la arcilla al sol hasta que se seca completamente, luego la muelen con molinos de piedra o con pilotes de madera.

Una vez ha sido completamente pulverizada, la pasan por una fina malla plástica para retirar al máximo las impurezas y luego la almacenan en forma de polvo.

La Arcilla Arenosa tiene mayor contenido de minerales que la hacen más resistente al calor.

Los artesanos de la Chamba mezclan estas dos arcillas con un 60% de arcilla arenosa y un 40% de arcilla lisa.



La tercera materia prima empleada para la cerámica negra de La Chamba es El barniz, para la extracción, los artesanos emplean el mismo método que en el caso de la arcilla lisa, sólo que esta arcilla la extraen de una mina ubicada en medio de las veredas de la Chamba y Batata, en el departamento del Tolima, muy cerca al río Magdalena.

La principal característica de esta arcilla, es su alto contenido en hierro el cual le da un color rojizo. Esta arcilla la conservan de manera líquida y solo la emplean para el acabado de las piezas.

- Mezcla de Arcillas: Los artesanos ponen sobre una mesa la arcilla lisa y le agregan arcilla arenosa en las proporciones adecuadas, amasan vigorosamente hasta homogenizar completamente la pasta.
- Moldeado: Primero hacen una bola de arcilla, que aplanan con la mano hasta formar una placa de medidas aproximadas del objeto que

van a moldear, y un espesor de aproximadamente 1.3 cm; luego la colocan sobre una guía o molde de cerámica o madera, que contiene la forma y las medidas del objeto. Esta técnica se conoce como moldeo por contacto.

Luego los artesanos la aplanan y a su vez le añaden un poco más de arcilla con agua, buscando calcar la superficie del molde.

Una vez, han emparejado las superficies con la ayuda de las espátulas plásticas, la dejan endurecer la pieza de nuevo por espacio de unas horas o hasta que esté lo suficientemente dura, para que le puedan realizar los decorados y la adición de las asas.

- Realizado: Una vez la pieza se ha secado en su totalidad, los artesanos pulen una vez más la superficie del objeto con la ayuda de cucharas de totumo o espátulas plásticas, buscando dar a la pieza una superficie uniforme y libre de impurezas como: arena, piedras, y otros elementos que podrían afectar la calidad final del producto.

- Barnizado: este proceso lo realizan a la par con el anterior cuando la pieza está aún húmeda. El barniz lo aplican con una brocha, tres manos y dejando espacio de 10 minutos entre ellas para que se sequen. Los artesanos no la dejan después al sol, porque si se seca por completo, no podrán realizar el proceso de alisado o brillado.

- Alisado: Este proceso se conoce también como bruñido, la realizan frotando la pieza con piedras de cuarzo, hasta que obtiene un brillo uniforme sobre la superficie del objeto.

- Cocción: las piezas completamente secas y brilladas las colocan al sol para que se precalienten; luego las introducen en canecas metálicas o en grandes vasijas de barro, las cuales colocan en el horno, formando filas entre sí.



Transcurridas alrededor de tres horas y cuando las piezas están a una temperatura de 850°C, las canecas y vasijas de barro con las piezas que se van a negrear las extraen del horno con la ayuda de barras y ganchos metálicos.

Después a las canecas le añaden cagajón (estiércol), las tapan herméticamente para que el

monóxido de carbono fruto de la combustión del cagajón, penetre en la pieza aún caliente y la tiña con el color negro que caracteriza al producto de La Chamba.

Las canecas las permanecen tapadas alrededor del horno hasta que el humo desaparezca, luego proceden a sacarla con los chanchos metálicos. Posteriormente, las colocan alrededor del horno, para que la temperatura descienda lentamente y no se fracture por el cambio brusco de temperatura.

7.- NOTAS FINALES:

- No se identificaron posibles estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región, que permitan unificar los parámetros de producción.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

2.5 ARTESANÍAS DE RÁQUIRA

ALFARERÍA DE RÁQUIRA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS – ALFARERÍA.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS DE RAQUIRA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Las artesanías de RÁQUIRA, tienen unas características comunes, tanto desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, arcilla, como en el proceso de creación de los productos ornamentales, en sí mismos. (Vajillas de tipo tradicional y utilitario: múcuras, jarras, chorotes, cuencos y ollas).

En efecto, la materia prima se obtiene en la región (se selecciona, se muele y se limpia) y la manufactura, se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos. (Acabado interior, exterior y decoración).

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

El producto final, es decir, (Vajillas de tipo tradicional y utilitario tales como, múcuras, jarras, chorotes, cuencos y ollas), tienen un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, es decir, el Municipio de Ráquira, cumpliéndose el requisito esencial de la marca colectiva de identificar el origen (empresarial o geográfico) y las características comunes de un producto.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

El Municipio de Ráquira se encuentra localizado en el departamento de Boyacá un valle fértil rodeado de áridas y polvorientas montañas, muy cerca del desierto de la Candelaria a una altura de 2.200 metros sobre el nivel del mar, cuenta con una extensión aproximada de 231 Km², su temperatura promedio es de 17°C, y dista de la capital Tunja, 85 kilómetros. Según su ubicación geográfica, limita por el Norte con el municipio de Tinjacá, Sutamarchán y Sáchica; por el Este con Sáchica y Samacá, además del departamento de Cundinamarca, y por el Oeste con el mismo Cundinamarca, San Miguel de Sema y Tinjacá. Constituye hoy en día el centro más importante de la producción de objetos de arcilla cocida, y ha sido desde épocas de la preconquista, un importantísimo núcleo alfarero.

La arcilla ha sido profusamente trabajada en Boyacá principalmente en el Municipio de Ráquira desde tiempos inmemoriales, y para los Muisca, pobladores de esta región en la época precolombina. La arcilla ha sido el ingrediente importante de la elaboración de vajillas de tipo tradicional y utilitario: múcuras, jarras, chorotes, cuencos y ollas de hermosas y sencillas formas autóctonas que indudablemente son piezas colosales. Toda la materia prima se obtiene en la región, rica en arcillas de buena calidad y donde es fácil encontrar una extensa gama que llega hasta los finos caolines. La extracción de arcilla para las artesanías en Ráquira se caracteriza por su clima que oscila desde las altas cumbres de la sierra Nevada del Cocuy y el páramo de Pisba hasta las tierras bajas del valle medio del Magdalena o Territorio Vásquez.

Los alfareros escogen y mezclan generalmente las arcillas que obtienen en los lechos de las quebradas o en barrancos que a veces deben cavar profundamente. Estas arcillas son de formación aluvial, lo que les da características eminentemente plásticas, ya que la partícula de caolinita, con el arrastre, se redondea y se vuelve más pequeña, construyendo una masa ideal para el moldeado manual. Tiene además un bajo punto de maduración que les permiten adquirir una resistencia mecánica aceptable en los sistemas de cocción de baja temperatura que utilizan estos artesanos, el proceso de fabricación de los utensilios de alfarería permanece intacto después de cientos de años. El material es casi siempre blanco o amarillo rojizo, según el mayor o menor grado de contaminación con óxido de hierro, en algunos casos, cuando la arcilla tiene un alto porcentaje de materias orgánicas, esta se torna gris oscura.

Debido a la calidad y cuidadosa escogencia de las arcillas, estas vasijas de paredes gruesas, son extremadamente resistentes y duraderas además de poseer cualidades térmicas que las hacen especialmente aptas para la cocción y preparación de alimentos.

La producción de los talleres es profusa y variada. Algunos de ellos se dedican a la elaboración de materas de distintos tamaños y formas que hacen en moldes de yeso. Las hay de paredes lisas, accidentadas, con relieves y formas que tratan de imitar, motivos y personajes precolombinos. De un tiempo para acá, además, se están imponiendo el uso de pinturas de aceite que aplican a la superficie de la matera después de cocida.

Existe también dentro de la variada gama de artículos producidos en Ráquira, los motivos típicos y tradicionales con temas de ambiente campesino, situaciones, personajes, y animales, que guardan casi siempre un auténtico sabor regional, y que nos hace recordar las primeras PRODUCCIONES como el “Caballito de Ráquira” de una etapa privilegiada de la cerámica “urbana” que tiene entonces estrechísima vinculación con la alfarería tradicional de las veredas. Símbolos indiscutibles de la alfarería regional, a través de varias décadas, el “Caballito de Ráquira” ha sido testigo de su historia y trayectoria soportando y mostrando en su cambiante diseño, las diferentes influencias y modalidades por las que ha pasado esta actividad en los últimos 40 años.

El carácter tradicional del oficio entre ceramistas campesinos de Ráquira es algo incuestionable. La búsqueda y preparación del barro sigue los mismos métodos de los muiscas, el moldeado es un trabajo completamente manual. Las piezas tienen un fin primordial utilitario, los diseños se destacan por su simplicidad y funcionalidad, y la cocción de las obras todavía se realizan en hornos de leña inspirados en aquellos que trajeron los españoles para cocer el ladrillo y la teja de sus viviendas. A esta tradicional producción, han comenzado a incorporarse lentamente, de algunos años para acá, diversas líneas y objetos “modernizados”, y es así como se confunden ahora en los mercados municipales, las ancestrales vasijas y artículos de uso campesino, con pocillos, cafeteras, teteras, jarra esterilizadas o ceniceros de reciente origen y diseño.

A raíz de la instalación hecha unos 35 años, de talleres especializados que aportaron nuevas técnicas, como el torno, los moldes de yeso y los hornos mejorados, la producción de Ráquira se ha diversificado notablemente, tomando varios rumbos, recibiendo y adoptando, al mismo tiempo, múltiples y heterogéneas influencias en forma y diseños.

Este fenómeno ha venido acompañado naturalmente, de una importante transformación en el volumen de producción, modificando precios y antiguas normas de mercadeo y tema de innumerables estudios, críticas y enconadas controversias.

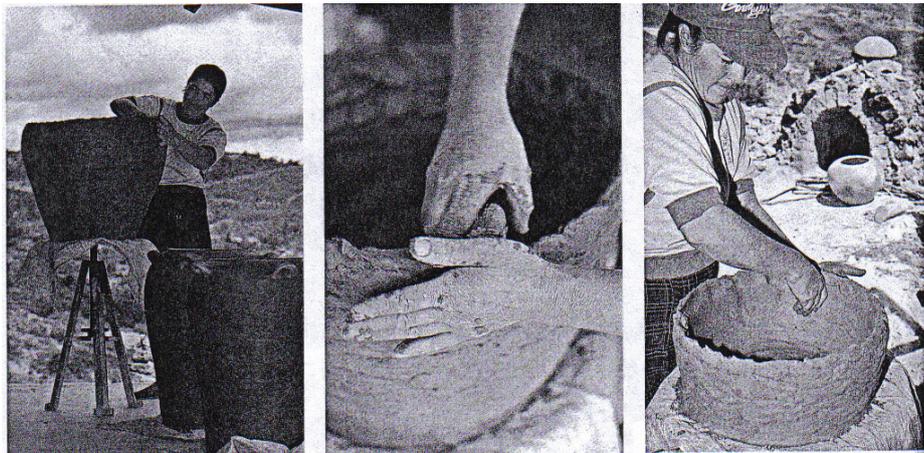
Esta nueva etapa de la actividad alfarera de Ráquira se inició con la instalación, de una industria de cerámica para la confección de ceniceros y otros pequeños objetos. La industria reciente contrató entonces sus obreros entre alfareros de la región, quienes rápidamente se interesaron y aprendieron las diferentes mejoras del oficio. Algunos artesanos de las veredas, comenzaron a instalarse en la población. Varios artesanos exploraron nuevos sistemas y técnicas que luego de un tiempo, la producción comenzó a transformarse en diversos objetos, figuras, utensilios y "souvenirs", que proliferaron y variaron a mediadas que intervenían "encargos", "enseñanzas" y "modelos" de diferente naturaleza.

Si bien es cierto que algunos poquísimos artesanos continúan la "línea tradicional", elaborando artículos de inspiración y factura vernácula, o han sabido adoptar y transformar las múltiples influencias, produciendo nuevas y valiosas formas propias, existe y predomina en la producción actual, un sinnúmero de de postizos, injertos y caricaturas de dudoso valor estético, por decir lo menos.

Sin embargo, estos últimos artículos tienen gran aceptación y demanda no solo dentro de un vasto sector nacional sino también en algunas entidades comerciales extranjeras, que fomentan la exportación masiva de objetos, obligando al mismo tiempo a los talleres, a forzar la producción y buscar diferentes e improvisados sistemas, (utilizando moldes, uso de lacas y barnices para reemplazar el antiguo "vidriado") que permitan el cumplimiento de tales contratos.

El proceso de elaboración de cada uno de los utensilios de alfarería consiste en varias etapas, que permiten obtener un producto de buena calidad, a continuación se describen cada paso para la fabricación:

- Las arcillas ya escogidas son molidas y limpiadas de impurezas, después de lo cual son mezcladas en partes iguales y colocadas en grandes ollas o recipientes semi-enterrados, en donde agregan agua en superficie cantidad hasta obtener la humedad deseada.
- Después de un periodo de reposo (que puede abarcar 24 horas), se vuelve a mezclar esta masa con la "arena" (desgrasante), que previamente ha sido lavada, sacada al viento y cernida para eliminar los granos demasiado gruesos.
- Luego de amasarla nuevamente con los pies hacen pequeños bloques que dejan reposar durante varias horas.



- Para iniciar la elaboración de una vasija, se abre una cavidad con el puño en el bloque de barro, que luego es colocado sobre un plato de cerámica, o simplemente es sobre un trozo de madera rectangular, sirve de base y donde se hace girar la pieza al impulso de la mano, mientras que con la otra se inicia el esbozo de la forma.
- Pasada la primera etapa en la que se ejecuta toscamente la boca y el cuerpo del objeto, este se deja reposar unas horas hasta cuando la arcilla toma mejor consistencia. Se termina entonces la hechura de la boca y luego de secar ligeramente la pieza al sol, para obtener mayor dureza del material, se procede a adelgazar y a extender las paredes. Para esto se presiona con una piedra lisa desde en interior.
- Para el acabado exterior se utiliza la "ruca", trozo de madera, de tiesto o de lata, con el que además de cortar y raspar la superficie para corregir la forma del objeto, se arrastra toda impureza y exceso del desgrasante.
- El acabado interior se logra frotando la pared con la ayuda de una piedra lisa que se humedece constantemente. Terminada la etapa de pulimento, se colocan las piezas a la intemperie y en la sombra por varios días hasta obtener un completo secamiento (el periodo normal de secamiento es de unos 20 días).
- Estas piezas son apiladas cuidadosamente hasta obtener un número necesario para comenzar la nueva y laboriosa etapa de cocción.
- La decoración de la pieza se hace al mismo tiempo que la cocción.

7.- NOTAS FINALES:

- Existe una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de información y documentación artesanal – Artesanías de Colombia.

2.6 ARTESANÍAS EN CAÑA FLECHA

ARTESANÍAS EN CAÑA FLECHA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN CAÑA FLECHA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

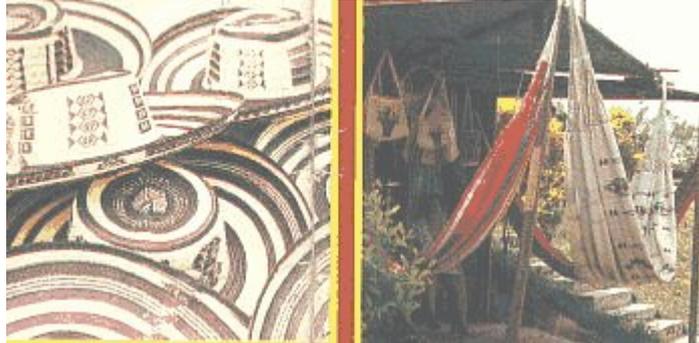
Las artesanías en Caña Flecha, tienen unas características comunes, tanto desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, como en el proceso de creación de los productos ornamentales, en sí mismos. (Sombreros y tejidos).

En efecto, la materia prima se obtiene en la región (se extrae y se prepara) y la manufactura, se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos. (Tejeduría de la Trenza, Armado y Cosido de los productos).

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) común:

El producto final, (sombreros y tejidos) tiene un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, cumpliéndose el requisito esencial de la marca colectiva de identificar el origen (empresarial o geográfico) y las características comunes de un producto.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).



La materia prima utilizada en estas artesanías tiene el nombre de Caña Flecha, nombre científico, *Eynerium sagittatum*, de la familia de Gramineae, pero, también se conoce como Caña Brava.

La caña flecha o cañabrava tiene un aspecto semejante al de la caña de azúcar, se cultiva con los mismos destinos que la *Arundo donax*, en niveles inferiores a los 1700 mts. Se produce en el Departamento de Córdoba, principalmente en el Municipio de San Andrés de Sotavento con la comunidad indígena zenú, este municipio limita al norte con el Departamento de Sucre (municipios de Palmito, Sincelejo Y Sampedo), al oeste con Momil y Chimá, al sur con Ciénaga de Oro y Chinú y al este con Chinú.

En la economía de la zona, el cultivo de la Caña Flecha ha sido fundamental para la población, Treinta mil indígenas en más de 72 veredas del resguardo tejen incesantemente, la mayor parte del día, la trenza del sombrero vueltaio, teniendo como materia prima la caña flecha y como una producción promedio de 20 mil sombreros y objetos diversificados como petacas, mochilas, aretes, cachuchas, pulseras, individuales, binchas y capelladas para la confección de zapatos, semanalmente, también es utilizada en la construcción de viviendas, como forraje, para hacer flechas para pescar e incluso como elemento ornamental.



El proceso productivo de la caña flecha es una actividad que respeta las condiciones del medio ambiente y el hábitat en general.

El proceso de producción en el oficio de la tejeduría en caña flecha se divide en tres partes:

- Extracción y preparación de la materia prima,
- Tejeduría de la Tranza.
- Armado o cosido de los productos.

En el oficio de la sombrerería y tejidos en caña flecha las labores se han especializado: un grupo se dedica al cultivo, recolección y extracción de la fibra, otro grupo procesa y teje la trenza y un último grupo cose o construye piezas; en su mayoría los artesanos conocen los procesos, pero en el costurero quien particularmente debe dominarlos.

1. Extracción y preparación de la materia prima:

La fibra de la caña flecha se extrae de la palma, de esta palma se conoce tres variedades las cuales proporcionan diferentes calidades de fibra.

- La palma criolla, de esta palma se extrae una fibra aproximadamente de 60 cm., de tacto suave y flexible y permite un rypiado muy fino. Se cultiva principalmente en las zonas de Córdoba y Sucre.
- La palma martinera, se cultiva en el Departamento de Antioquia, la fibra se obtiene rígida, quebradiza más es más larga, no permite el rypiado fino, por lo que la trenza que se teje con esta fibra es más rígida.
- La palma costera: es la que mas crece en zonas de quebradas, ríos y orillas de mar, es muy quebradiza y no es resistente para el trenzado con altas temperaturas. No es utilizada por los artesanos.

El corte se da después de 6 meses de sembrado el colino, la palma produce fibra adecuada para el trabajo artesanal, en la primera recolección se cortan 4 hojas, 2 de cada lado, después de 15 días se puede recolectar nuevamente 4 hojas y así sucesivamente, aproximadamente por un año.

Desvarite o despaje, este proceso consiste en retirar la nervadura central de las hojas.

Raspado es el proceso en el cual se retira la capa vegetal de las hojas, empleando un cuchillo de filo medio, este procedimiento se repite cuantas veces sea necesario hasta que la fibra quede completamente suave, este proceso es determinante de la calidad de la fibra, si la trenza es muy gruesa y quebradiza se tejió con cinta mal raspada.

Selección de la fibra, antes de realizar el tejido se seleccionan las cintas, aquellas que presenten manchas son tinturadas, las que no se blanquean.

Blanqueado, se realiza con caña agria y se sumerge en un recipiente y se coloca durante un periodo de 12 horas (una noche en promedio). Posteriormente la caña flecha se extiende al sol de 2 a 3 días.

Tinturado, para este proceso se selecciona barro cuyo color se negro intenso y que no presente suciedad. La tintura consiste en introducir la fibra dentro del barro por 24 horas, se saca y se cocina con bija durante 2 horas, el proceso se repite 2 a 3 veces para obtener un buen color negro.

2. Tejeduría de la Trenza:

El trenzado es el entrecruzamiento de las fibras rypiadas de caña flecha. La trenza que se realiza en esta fibra, es una trenza plana que varía en el número de cabos, cintas o pies que se teja, de tal manera que a mayor número de pies más fino el rypiado y más tupido el tejido.

De la pinta o el dibujo que lleva la trenza depende el número de pies y la disposición de las fibras blancas y de color. La fase del tejido de la trenza es uno de los determinantes del tipo o la calidad del producto final. Con las trenzas de número par de pies se realizan figuras geométricas como "M" y diagonales.

Ribete: se considera ribete a las trenzas que van desde 7 hasta 13 pies que tradicionalmente se utiliza para el remate del sombrero, se clasifica en ribete tradicional y comercial.

Ribete Tradicional: Es aquel que lleva 11 palmas y se usa como remate en la parte final del ala del sombrero tradicional.

Ribete comercial: Es una trenza que se teje desde 7 hasta 13 pares de pies. Es la diversificación del ribete tradicional y se utiliza para la elaboración desde monederos hasta tapetes.

Trenza quinciana: Es la trenza tradicional y comercial, se elabora con 15 pares de pies, es decir, 30 fibras, existen dos calidades dependiendo del ancho de la cinta empleada, quinciano fino o quinciano basto.

Trenza de 16 pares de pies: Trenza que se teje empleando 16 pares de fibra.

Trenzas 17-19-21-23-27 pares de pies: se consideran tejidos especiales que son elaborados únicamente por encargo utilizando fibras finas.

3. Costura:

El proceso de costura es aquel en que se une la trenza para construir el producto. Las costuras del producto se hacen en máquina, en puntada recta, con hilo de color trenza, el cual se debe cambiar y adecua al color de esta, el hilo empleado desde ser de parejo, firme y con buena resistencia.

Se encuentran tres tipos de costura: Costura plana, Costura en espiral y Costura sombrero vueltiao.

4. Acabados:

Acabados intermedios:

- Planchado: proceso en el cual se aplanan la trenza con la ayuda de una botella y se le saca brillo.
- Descabado: proceso que se debe realizar durante el cosido de los productos, y que consiste en retirar lo "mochos" o sobrantes de la trenza.

Acabados Finales:

- Doblado de la trenza: En el corte final, la trenza debe ir doblada, pues se ven las puntas y esto resta calidad al producto terminado, en el sombrero vueltiao es muy común que no se realice este procedimiento son que esto afecte la calidad.
- Despeluzado: Proceso que consiste en retirar los hilos o restos de fibras sueltas en el producto terminado.

7.- NOTAS FINALES:

- Se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de documentación e información Artesanal – CENDAR.

2.7 ARTESANÍAS EN IRACA

ARTESANÍAS EN IRACA DE COLOMBIA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS.

2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.

4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN IRACA.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Las artesanías en Iraca, tienen unas características comunes, tanto desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, es decir, la paja toquilla, fibra vegetal de nuestras zonas templadas, como en el proceso de creación de los productos ornamentales, en si mismos. (Sombreros, cestas, escobas, escobas, tapetes, palmetas, individuales, bomboneras, cigarrilleras, bolsos y adornos).

En efecto, la materia prima se obtiene en la región (se cosecha, se corta, desorilla, desvena, blanquea) y la manufactura, se realizan con parámetros comunes seguidos por los artesanos.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) común:

El producto final, (sombreros y tejidos) tiene un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, cumpliéndose el requisito esencial de la marca colectiva de identificar el origen (empresarial o geográfico) y las características comunes de un producto.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

La iraca o paja toquilla, particular y socorrida fibra vegetal de nuestras zonas templadas, se utiliza en Nariño, primordialmente, y en otras regiones del país como lo son las poblaciones de Guachaca, Boriticá, Santa Rosa, Galacia y Tucurínca, en el departamento del Magdalena, para la elaboración de múltiples artículos.

De ella se hacen sombreros, cestas, escobas, escobas, tapetes, palmetas, individuales, bomboneras, cigarrilleras, bolsos y adornos. Sin embargo, es la manufactura de sombreros, la que indiscutiblemente predomina dentro de la explotación del material y cuya minuciosa técnica ha dado pie para una amplia diversificación de sus productos.

En Nariño, la zona productora esta ubicada en la extrema cuenca del Guaitara, sobre la línea divisoria de las cordillera Occidental y Centro-oriental. La localidad se asienta la pequeña meseta de Paltabamba, en las estribaciones del volcán Galeras.

La iraca crece en zonas templadas, dando calidades optimas entre regiones que oscilan entre 1.200 y 1.500 mts de altura. Se desarrolla bien en todos los suelos humados, preferiblemente en arcilloso-arenoso y sueltos.

La explotación de la iraca ocupa el segundo lugar dentro de las actividades económicas de Sandoná, donde una gran parte de su población participa en el dispendioso proceso que actualmente una voluminosa producción cercana de las 300.000 unidades anuales.

La hechura del sombrero, que absorbe la casi totalidad de la actividad que explota la iraca, comprende tres etapas bien definidas, que constituyen a su vez oficio especialidades y apelan a grupos artesanos diferenciados:

Cosecha: se corta el cogollo con un machete corriente, dejando una porción de tallo entre 10 y 15 cm. Se forman atados de 100 cogollos. La herramienta utilizada es un machete corriente compuesto por un mango en plástico y una hoja metálica. **Desorillada:** Se abre el cogollo y se procede a retirar a las 3 o 4 hojas interiores y exteriores. Trabajo realizado con las manos, no utiliza ningún tipo de herramienta. **Ripiado y Desvenado:** Utilizando un compás o tarja se rasgan las hojas de cogollo, grosor de la fibra lo da el compás. Este compás o tarja esta compuesta

por dos piezas metálicas y un mango o empuñadura que se encuentra recubierto por materiales como cuerda sintética, plásticos, tela, fique y neumático. Es una herramienta práctica y de fácil elaboración. Cocción: Se somete a cocción en agua la materia prima (300 cogollos) a fuego lento durante un periodo de tres a cuatro horas, para lograr el blanqueamiento de la hoja. Desagüe: Los manojos se extienden en el piso para enfriarlo y luego se depositan en estanques con agua corriente durante toda la noche. No se utiliza ningún tipo de herramienta. Entorchada: Se cuelgan los manojos para que se escurran. Chirliada: Durante la etapa del secado se toma los manojos por los extremos se abren y se cierran con un movimiento brusco para separar completamente las fibras. Blanqueado: las fibras secas se vuelven a remojar en agua, y se procede nuevamente a extenderlas al sol. Teñido: Es dar color a la fibra etapa generalmente realizada por las tejedoras. Tejido: La herramienta utilizada es una rueca y una horma de maderas y en algunos casos bancos; también se utilizan elementos complementarios como piedra de río y un recipiente con agua. Dentro de este proceso se realiza el empiece o cuadro, copa y ala o falda del sombrero. Empiece o cuadro: Parte plana de la capa o centro de la planilla. Copa: es el tejido vertical que forma la base cóncava del sombrero. Ala o falda: parte inferior del sombrero que sobresale de la copa en forma de disco. Remate: Tejido hecho en sentido contrario. Donde la paja se dobla hacia arriba. Cierre: Se moja el sombrero y se cierra con agua. Apretado: Se rematan los bordes, anudando los flecos sobrantes del tejido. Actividad de procedimiento manual. Despuche de copa y ala: Se deja un centímetro de tolerancia de la paja sobrante y se recorta. Desencoque: Se hala el ala del sombrero para que pierda la convexidad adquirida en el momento del apretado. Remojado: En artesano procede a mojar los sombreros en una pozeta, con agua fría y se deja escurrir. Estufado o azufrado: los sombreros húmedos se doblan y apilan en la parte superior de un horno de madera, y se los somete al vapor de azufre durante toda la noche. Lavado: Se lavan los sombreros con agua fría y jabón. El artesano procede a dejar los sombreros en una pozeta con agua corriente, para quitarle los sobrantes de azufre. Majado: Para alisar y emparejar el tejido se majan los sombreros sobre una piedra. Blaqueado con peroxido: Se remojan los sombreros en esta solución de peroxido y agua. Este químico al entrar en contacto con el sol banquea la fibra del sombrero. Hormado: Se procede a prensar los sombreros para darle la forma deseada. Ribeteado y Encintado: Los ribetes y tafiletos se cosen a maquina para obviar el proceso de remate del sombrero.

7.- NOTAS FINALES:

- No se identificó una Asociación de Productores regional.
- Fuente. Centro de información y documentación Artesanal.

2.8 ARTESANÍAS EN MOPA-MOPA DE PUTUMAYO

ARTESANÍAS EN MOPA-MOPA DE PUTUMAYO

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: ARTESANÍAS

2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN

4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN MOPA – MOPA DE PUTUMAYO.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE DOS EVENTUALES SISTEMAS DE PROTECCIÓN COMO MARCA COLECTIVA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, en que este producto cumple en principio los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, pero igualmente no se descarta que se pueda registrar una DENOMINACIÓN de origen, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso, pero adicionalmente, puede cumplir con el requisito de tener una calidad o reputación derivada esencialmente del medio geográfico en el cual se produce:

Las artesanías en MOPA – MOPA de PUTUMAYO, no sólo tienen unas características comunes, (marcas colectivas), sino una materia prima cuya calidad se podría derivar exclusivamente del medio geográfico en el cual se producen (DENOMINACIÓN de origen), a amén de otros factores humanos que inciden en su reputación, por el proceso de creación de los productos ornamentales en si mismos. (Vajillas de tipo tradicional y utilitario: múcuras, jarras, chorotes, cuencos y ollas).

En efecto, la materia prima de estas artesanías es un árbol silvestre del Putumayo.

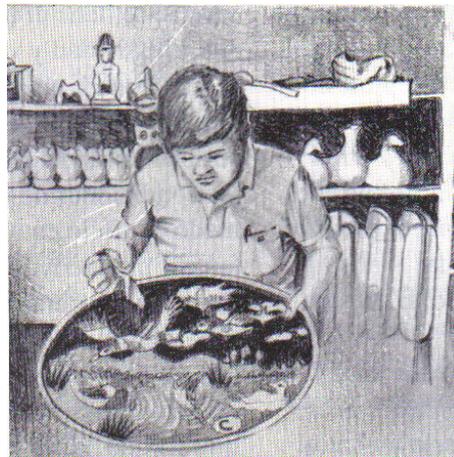
En efecto, la materia prima se obtiene en la región (se selecciona, se muele y se limpia) y la manufactura, se realizan con parámetros

comunes seguidos por los artesanos. (Acabado interior, exterior y decoración).

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

El producto final, tiene un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, es decir, el Putumayo, cumpliéndose el requisito esencial de la marca colectiva de identificar el origen (empresarial o geográfico) y las características comunes de un producto.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).



La materia prima proviene de la resina de un árbol conocido como Mopa-Mopa cuyo nombre científico es *Elaeagia utilis*, wedd, que se produce de manera silvestre las selvas del Putumayo al Sur de Colombia, que antiguamente recolectaban los indios Jugas y también por los Sibundoy pero que ahora lo hacen los colonos que habitan la región.



La preparación del barniz exige una primera etapa: liberar la resina de las impurezas que trae propias de la naturaleza del árbol y de la forma de recolección y empaque que llevan a cabo los caucheros del Putumayo.

Como la resina seca se convierte en un sólido bloque, hay que golpearla con un martillo para desbaratarla y obtener

pedazos finos, que ponen en una vasija con agua a fuego para su ablandamiento.

Derretida y convertida en melcocha, mojando permanentemente las manos en agua fría, la estiramos una y otra vez limpiándola de hojas, ramas, pepas y terrones que se acumulan en su recolección. Tara de limpieza en la que el yunque, la maceta y el molinillo, ayudan a liberar la resina de los elementos que la hacen menos pura y manejable.

Cuando se tiene una pasta verdosa pasamos al teñido con tinturas químicas de distintos colores de acuerdo a las necesidades de los diseños que se realizan.

Para facilitar la tintura se trata de hacer una vez terminado el proceso de limpieza; así caliente la resina se puede manejar mejor y con mayor seguridad de un óptimo teñido.

Una vez teñida la pasta, se la sumerge en agua caliente por unos instantes, se saca y bate entre las manos varias veces y con ayuda de las manos y la boca de dos personas que se ponen cara a cara, se empieza a estirar de manera cuidadosa, alejándolos en uno del otro hasta donde permita el volumen y consistencia de la resina.

La aplicación del barniz sobre los objetos que son motivos de decoración, se hace con la ayuda de una cuchilla, un reverbero que mantiene caliente para facilitar la aplicación del barniz en la madera y principalmente, la destreza y experiencia de cada uno de los artesanos.



7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Información Museo de Artes Tradicionales y Populares, Asociación Colombiana de Promoción Artesanal.

2.9 CERÁMICA DEL HUILA

CERÁMICA DEL HUILA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: CERAMICA.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: CERÁMICA DEL HUILA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:



El desarrollo de la cerámicas del Huila está contextualizado por elementos sociales, culturales, históricos y geográficos características que le han impreso sus oficientes. Es decir, la cerámica huilense expresa lo que el artesano desea mostrar. Su región, la cual se destaca por el manejo del color y la forma en objetos decorativos y acabados en vinilo y esmalte doméstico.

La mayoría de los artesanos huilenses trabajan la técnica de vaciado en molde de yeso, y la chiva ha sido uno de los productos más exitosos. Igualmente, los conocimientos y técnicas que han sido transmitidas de una generación a otra, haciendo parte de su vida cotidiana.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

En el departamento del Huila, se encuentran las localidades de Neiva, Pitalito y San Agustín, donde están radicados la gran mayoría de los productores de cerámica artesanal, en el que cerca de 300 familias se dedican a la producción decorativa y utilitaria mediante procesos manuales con principios incipientes de tecnología.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

La actividad artesanal de la cerámica se encuentra distribuida en las diferentes subregiones del departamento del Huila, encontrándose sus principales productores en los municipios de San Agustín, Pitalito y Neiva. Para la producción de estos objetos se inicia con el amasado de la arcilla, este proceso tiene como propósito homogenizar la pasta y extraer las partículas de aire que se encuentran atrapadas dentro de la arcilla.

Durante este proceso también se agregan los aditivos que sean necesarios para asegurarse de que la pasta tenga más plasticidad, resistencia al calor, etc. Esto lo consiguen los artesanos mediante la adición de talcos, chatote, feldespatos entre otros.

Cuando se trata de vaciado en el molde la arcilla líquida o barbotina, se debe colar para extraer cualquier impureza que pudiera comprometer la calidad final del producto.

-Torneado: Primero se prepara una bola de arcilla con la masa suficiente para producir más o menos unas 5 piezas, luego se coloca en la mesa del torno y se centra con las dos manos, se continúa girando el torno y con la ayuda de los dedos se va dando forma a la pieza, teniendo en cuenta que ésta pieza debe ser un poco más grande, para que al secarse la arcilla, el objeto tenga las dimensiones correctas.

-Realizado: Para este proceso es importante que la pieza se halla secado en un 80%, de esta manera se puede colocar de nuevo el torno u usando espátulas se pule la superficie y se le da la forma definitiva al objeto. Durante ese proceso se le añaden los mangos y se hacen los decorados.

Después de realizar la pieza, se deja secar en un lugar seco y fresco, lejos de los rayos del sol. Cuando la pieza está completamente seca pasa al proceso de horneado.

- Vaciado: En este proceso lo primero que se hace es preparar el molde, éste se cierra y asegura con bandas de caucho de manera que quede perfectamente cerrado y no permita que se escape de él, la barbotina, luego se vierte la arcilla líquida hasta llenarlo completamente y se deja secar más o menos por un espacio de 45 minutos, o hasta que la arcilla se halla adherido a las paredes del molde, hasta que se forme un espesor aproximado de 3 milímetros, luego se extrae del molde, cuidando que la pieza no se quede atrapada dentro.

La pieza luego es pulida con ayuda de espátulas y una esponja húmeda para retirar y borrar de ella los sobrantes que generalmente deja el molde.

- Proceso de Cocción: Este proceso varía de acuerdo a las técnicas y requerimientos de cada artesano; por ejemplo puede ser el horno de Leña de Guadua, el cual es rudimentario, hecho con ladrillos y el calor de las quemadoras o ceniceros asciende por entre las piezas. Otro tipo de horno es el de Gas Propano o Gas Natural; recubiertos de lámina metálica, contruidos con ladrillo refractario, hornos eléctricos; parecidos a los de gas, sólo que tiene en la parte inferior unas resistencias eléctricas que calientan para quemar la cerámica.



- Decorado: Existen dos posibilidades, una es el decorado en frío donde se utilizan pinturas a base de agua (vinilo) y a base de aceite (esmalte doméstico), estas pinturas se aplican manualmente y con pincel.

La otra alternativa en el decorado, es el uso de esmaltes o englobes, en el caso de los englobes, se deben aplicar cuando la pieza está húmeda antes de la cocción y para los esmaltes vitrificados, se aplican con pincel dando dos capas para que cubra de manera uniforme, por último se someten a un nuevo proceso de cocción a una temperatura promedio de 110 grados, dependiendo del tipo de esmalte.

7.- NOTAS FINALES:

- No se identificaron posibles estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región, que permitan unificar los parámetros de producción.
- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

2.10 FLORES – HELICONEAS

HELICONIAS DE COLOMBIA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: FLORES.
- 2.- CATEGORÍA: AGRÍCOLA.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: FLORES ORNAMENTALES DE COLOMBIA
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE DOS EVENTUALES SISTEMAS DE PROTECCIÓN COMO MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, en que este producto cumple en principio los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

- El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

La familia Helicociaceae solo cuenta con el genero Heliconia, por lo tanto, el nombre científico de todas ellas indica por esta palabra, seguida de un nombre específico que hace referencia a aspectos morfológicos o geográficos de la especie.

- 6.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).

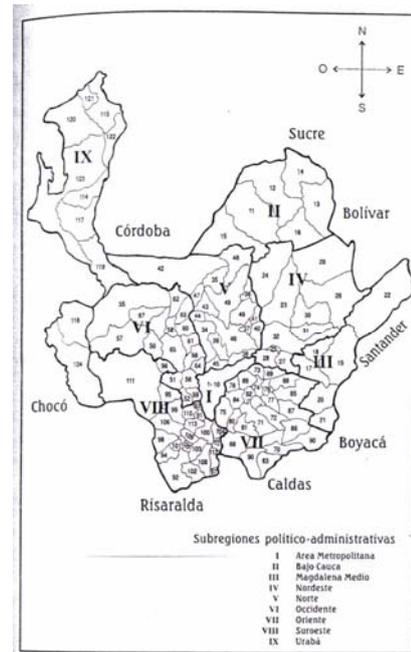
Se pueden localizar las especies de Heliconias en diferentes regiones de Antioquia, además de otras regiones o zonas geográficas con requerimientos ecológicos y climáticos.

Es muy difícil asegurar las épocas de floración de las especies heliconias, debido a que las poblaciones naturales de regiones diferentes no siempre presentan sincronía en este evento reproductivo. Para este parámetro se presentan rangos de tiempo en que se han observado florecidas las especies y formas de este género.

Las heliconias se distribuyen de acuerdo con los requerimientos de la luz y humedad del suelo y del aire, en los claros permanentes del bosque, como los bordes de las corrientes de agua, sitios de mucha inclinación, zonas pantanosas, etc.

Las Heliconias cultivadas comercialmente hasta la fecha son originarias de zonas de altitud media y baja (0 a 1200 metros sobre el nivel del mar), siendo pocas las especies de clima frío que se hayan propagado con este fin.

Colombia es un país privilegiado y cuenta con especies hasta los 2400 m de altura.



7.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

El sistema de propagación por semillas tiene ventajas como los son:

- Se obtiene un buen número de plantas, de las especies que presentan una rápida germinación.
- Las semillas poseen poco peso y factibilidad para el transporte.
- Las semillas se almacenan por varios meses.

Condiciones del fruto maduro: Drupa de color azul oscuro o violeta, uniforme en toda su superficie cuando madura. El fruto inmaduro posee el mismo color del ovario antes de la fecundación. Contiene de 1 a 3 semillas.

Obtención de la semilla pura: Se fermentan los frutos, sumergiéndolos en agua por más de 24 horas, hasta lograr despejar los tejidos que lo recubren. Luego se desinfectan las semillas con blanqueador comercial (hipoclorito de sodio) al 10% por 10 minutos. Posteriormente se lava el lote de semillas, para descartar las que floten y seleccionar las de mayor tamaño. Finalmente, se secan a la sombra por 3 días. En este momento el lote de semillas está listo para el almacenamiento o para ensayos de germinación.

Morfología de la señailla: Son pequeñas, de 6 a 10 Mm., rugosas y de testa muy dura.

Almacenamiento y viabilidad de la semilla: Se puede almacenar a mediano plazo (de 3 a 8 meses de acuerdo con la especie) en condiciones de humedad y temperatura ambiente. Preferiblemente se empacan en frascos de color ámbar.

Siembra y germinación de la semilla: Se dispone en germinadores. La germinación tarda de uno a seis meses, o hasta un año, de acuerdo con la especie y la viabilidad del lote de las semillas. Es recomendable escarificar la semilla para acelerar el proceso. Esto con el uso del papel de lija o ácido muy diluidos. Luego de la germinación y de tener 10 CMS de altura, se pasan a bolsas de almácigo, donde permanecerá hasta alcanzar de 20 a 25 CMS, posteriormente se transfieren a campo abierto.

Tiempo para la floración luego de la germinación: 5 a 6 meses en “miniheliconias” (*H. psittacoum*), un año en especies de tamaño mediano y de 2 a 3 años en especies grandes (cultivares comerciales y silvestres).

El sistema de propagación por Rizomas posee unas ventajas que son:

- Rápido crecimiento hasta la floración.
- Un alto porcentaje de sobrevivir.
- Por participación del rizoma se propagan masivamente clones específicos de interés.

Propagación a partir de plantas madres: De acuerdo con la especie, se requiere de 4 a 8 meses después de la siembra, para obtener nuevos rizomas de la planta sembrada a campo abierto, sin afectar su desarrollo.

Siembra u bipartición de la planta en bolsas: Para sembrar en bolsa, el rizoma debe separarse de tal manera que contengan dos vástagos (yemas nuevas o vástagos viejos). Si se siembra directamente al suelo debe ser mayor tamaño (3 o mas vástagos). Se requiere de 3 a 4 meses para dividir cada bolsa y duplicar el material. Al no causar daños a las raíces, las plantas propagadas por este método, conservan en crecimiento sus organismos aéreos (vástagos con hojas).

Desinfección de rizomas: después de lavar los rizomas se puede someter a cualquiera de los siguientes métodos:

- Mezcla acuosa con un fungicida, insecticida y nematicida curativos, según dosificación de etiqueta. Sumergirlos por 20 minutos.
- Agua a 48°C por una hora o a 50°C por media hora (la temperatura y tiempo varía con el tamaño del rizoma y del cultivar).

- Solución acuosa de hipoclorito de sodio (blanqueador comercial), en proporción 1:9 por 10 minutos.

Establecimiento en bolsas: las raíces brotan plenamente en un periodo de 3 a 4 semanas después de la siembra de los rizomas, los vástagos nuevos tardan de 2 a 4 semanas más, según la especie.

Parámetros geográficos y específicos del área de siembra:

- Pluviosidad: Entre 1500 y 2000 milímetros anuales.
- Humedad relativa del aire: Entre 60 y 80 %.
- Altitud: Entre 50 y 1500 m.s.n.m. Siendo ideal alturas inferiores a 600 mts.
- Temperatura promedio del aire: Diurna entre 18 y 30°C y temperatura nocturna promedio superior a los 14°C.
- Temperatura del suelo: De 18-23°C promedio.
- Incidencia luminosa: Se requiere sombrío natural del 20 al 30%. Los árboles utilizados con este fin deben ser de porte alto y con raíces profundas que no compitan por el espacio y los nutrientes con las Heliconias. En nuestro medio es común el uso del nogal cafetero, matarratón, la higuera, los frutales y hasta musáceas como el plátano y el murrapo.
- Protección de vientos: Indispensable en todas las especies, se utilizan barreras naturales como bosques cercanos, guaduales y condiciones topográficas del terrero.
- Suelos de las poblaciones naturales: las heliconias se desarrollan en suelos pesados en bordes de ríos, suelos arcillosos inundables, suelos arcillosos muy pesados, suelos arcillosos bien drenados, suelos arcillosos-pedregosos formados por rocas planas y suelos francos con alto contenido de materia orgánica. Estos últimos son provechosos para el establecimiento del cultivo.
- Suelos para el establecimiento del cultivo: Suelos livianos, profundos, bien estructurados, con buen drenaje pero con capacidad para retener humedad y con alto contenido de materia orgánica y cuya textura este entre la gama de los francos. En los suelos demasiado arcillosos y de baja fertilidad se disminuye la productividad.
- Suelo para el relleno de los huecos: Tierra, arena y materia orgánica, en producción de 1:1:1. para acondicionar el suelo, es necesario realizar un análisis físico del suelo, que permita determinar los correctivos necesarios.
- pH del suelo: De 3.5 a 6.5.
- Inclinación del suelo: De 0 a 30 grados. Esto permite disminuir los riesgos de inundación del terreno de siembra y las consecuentes infecciones que esto conlleva, como son las pudriciones radiculares.
- Infraestructura: se espera que el sitio en donde se instale la plantación de especies ornamentales tropicales cuente con:

- Fuente de agua para el riego de las plantas, cuando sea necesario.
- Bodega para el procesamiento de la inflorescencia cortada (selección, lavado, almacenamiento y empaque).
- Selección de especies: Al elegir los cultivos a sembrar se debe tener en cuenta:
 - El tamaño, forma y colores de inflorescencia de cada uno y sus meses de mayor producción.
 - La durabilidad poscorte.

8.- NOTAS FINALES:

- Tipo de Producto: Flores.
- Fuente: Investigación Propia.

2.11 FLORES ORNAMENTALES DE COLOMBIA

FLORES ORNAMENTALES DE COLOMBIA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: FLORES ORNAMENTALES.
- 2.- CATEGORÍA: AGRICOLA.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: FLORES ARTESANALES DE COLOMBIA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Las Flores Ornamentales de Colombia, tienen unas características comunes, conforman un grupo grande de plantas, cuya característica distintiva más importante como ornamentales son las hojas y las flores. Se cultiva tanto para la flor cortada como en maceta, según las tenencias del mercado.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

Las Flores Ornamentales de Colombia, es decir, las orquídeas, los antúrios y las heliconias, tienen un origen agrícola común que además coincide con una región geográfica específica, en diferentes regiones de Colombia, con requerimientos ecológicos y climáticos.

Parámetros geográficos y específicos del área de siembra:

- Pluviosidad: Entre 1500 y 2000 milímetros anuales.
- Humedad relativa del aire: Entre 60 y 80 %.
- Altitud: Entre 50 y 1500 m.s.n.m. Siendo ideal alturas inferiores a 600 mts.

- Temperatura promedio del aire: Diurna entre 18 y 30°C y temperatura nocturna promedio superior a los 14°C.
- Temperatura del suelo: De 18-23°C promedio.
- Incidencia luminosa: Se requiere sombrero natural del 20 al 30%. Los árboles utilizados con este fin deben ser de porte alto y con raíces profundas que no compitan por el espacio y los nutrientes con las Heliconias. En nuestro medio es común el uso del nogal cafetero, matarratón, la higuera, los frutales y hasta musáceas como el plátano y el murrapo.
- Protección de vientos: Indispensable en todas las especies, Se utilizan barreras naturales como bosques cercanos, guaduales y condiciones topográficas del terreno.
- Suelos de las poblaciones naturales: las heliconias se desarrollan en suelos pesados en bordes de ríos, suelos arcillosos inundables, suelos arcillosos muy pesados, suelos arcillosos bien drenados, suelos arcillosos-pedregosos formados por rocas planas y suelos francos con alto contenido de materia orgánica. Estos últimos son provechosos para el establecimiento del cultivo.
- Suelos para el establecimiento del cultivo: Suelos livianos, profundos, bien estructurados, con buen drenaje pero con capacidad para retener humedad y con alto contenido de materia orgánica y cuya textura este entre la gama de los francos. En los suelos demasiado arcillosos y de baja fertilidad se disminuye la productividad.
- Suelo para el relleno de los huecos: Tierra, arena y materia orgánica, en producción de 1:1:1. para acondicionar el suelo, es necesario realizar un análisis físico del suelo, que permita determinar los correctivos necesarios.
- pH del suelo: De 3.5 a 6.5.
- Inclinación del suelo: De 0 a 30 grados. Esto permite disminuir los riesgos de inundación del terreno de siembra y las consecuentes infecciones que esto conlleva, como son las pudriciones radiculares.
- Infraestructura: se espera que el sitio en donde se instale la plantación de especies ornamentales tropicales cuente con:
 - Fuente de agua para el riego de las plantas, cuando sea necesario.
 - Bodega para el procesamiento de la inflorescencia cortada (selección, lavado, almacenamiento y empaque).
- Selección de especies: Al elegir los cultivos a sembrar se debe tener en cuenta:
 - El tamaño, forma y colores de inflorescencia de cada uno y sus meses de mayor producción.
 - La durabilidad poscorte.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

HELICONIAS

Se pueden localizar las especies de Heliconias en diferentes regiones de Antioquia, además de otras regiones o zonas geográficas con requerimientos ecológicos y climáticos.

Es muy difícil asegurar las épocas de floración de las especies heliconias, debido a que las poblaciones naturales de regiones diferentes no siempre presentan sincronía en este evento reproductivo. Para este parámetro se presentan rangos de tiempo en que se han observado florecidas las especies y formas de este género.

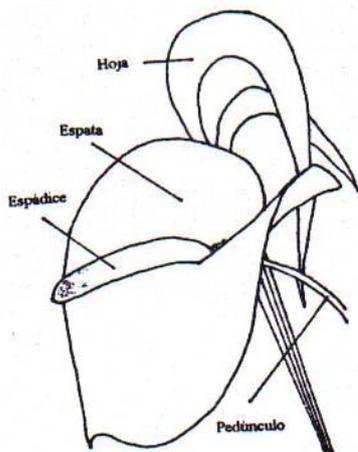
Las heliconias se distribuyen de acuerdo con los requerimientos de la luz y humedad del suelo y del aire, en los claros permanentes del bosque, como los bordes de las corrientes de agua, sitios de mucha inclinación, zonas pantanosas, etc.

Las Heliconias cultivadas comercialmente hasta la fecha son originarias de zonas de altitud media y baja (0 a 1200 metros sobre el nivel del mar), siendo pocas las especies de clima frío que se hayan propagado con este fin.

Colombia es un país privilegiado y cuenta con especies hasta los 2400 m de altura.



ANTURIOS DE COLOMBIA



Nombre Científico: Anthurium

Familia: Araceae

Nombre Común: Anturio

Procedencia: Bosques húmedos de la América Tropical

Colores: Rojo, blanco, naranja, rosado, verde, hasta vino tinto, café y Negro.

Los Anturios conforman un grupo grande de plantas, cuya característica distintiva más importante como ornamentales son las hojas y las flores. Se cultiva tanto para la flor cortada como en maceta, según las tenencias del mercado.

Las hojas del anturio tienen forma lanceolada o acorazonada, con nervadura radial y consistencia variable, desde coriácea hasta frágil. Las flores están formadas por la espata –parte plan y colorida de la flor- y el espádice, por lo general, amarillo, que contiene las flores y órganos reproductivos verdaderos. Cuando hay polinización, se observará la formación de pequeñas bayas dentro del espádice, que contiene una o varias semillas entre una matiz gelatinosa y que sirve de alimento a una gran cantidad de pájaros los cuales ayudan de esta forma a la dispersión natural de esta especie vegetal.

Los anturios pueden dividirse en cuatro grupos básicos:

- Variedades de *Anthurium andreanum*.
- Híbridos interespecíficos entre variables de este y especies enanas.
- Híbridos de *A. scherzerianum*.
- Anturios de Follaje.

El *A. andreanum* es una planta generalmente grande, de estructura relativamente abierta con flores grandes, que se cultiva comúnmente para producción de flores cortadas y que puede adaptarse algunas veces a cultivo en maceta. Principalmente en blanco, rosado, rojo, rojo-naranja y verde.

Los híbridos son de tamaño intermedio a pequeño, más llenos y más compactos, y generalmente producen una mayor cantidad de flores, aunque más pequeñas que las variedades *andreanum* sus hojas tienden a ser más gruesas, y oscuras, y con frecuencia son más resistentes a enfermedades. Sus colores principales son: blanco, rosado, rojo y lavanda.

A. scherzerianum, el primer anturio de maceta ampliamente cultivado, es una planta pequeña y compacta, cuyas flores con principalmente blancas, (algunas jaspeadas), rosadas y rojas.

Las zonas naturales de producción para el anturio se encuentra limitadas al Bosque Húmedo Subtropical, es decir, el mismo hábitat del café. En Colombia, aunque se dispone de unos 30.000 km² aptos naturalmente para el cultivo de esta flor, la producción aún se encuentra bastante limitada tanto en cultivos comerciales mas grandes se encuentran en las zonas de clima medio, aledañas a las ciudades de Bogotá, Medellín y Bucaramanga.

En Colombia son de especial importancia las siguientes especies:

- Anthurium Andreanum v.v. Andreanum: es la especie nativa de Colombia, comúnmente conocida como "Anturio Rojo Martillado".
- A. Andreanum Album: de espata blanca y espádice caído, hojas acorazonadas.
- A. Andreanum Giganteum: espata color rosado salmon, muy grande, de 25 30 CMS de largo por 15 a 20 CMS de ancho. El pedúnculo floral llega a un metro de longitud.
- A. Andreanum Rubrum: conocido como Anturio sangre de toro, con espata roja oscura y más lisa, y espádice blanco y amarillo. Tiene alto valor comercial.
- A. Anitas: espata de forma acucharada, de color rosado, espádice blanco y recto.
- Anthurium X xhelsiense: es un híbrido andreanum x ornatum, de hojas acorazonadas y lobuladas, espata corazonada y lisa de color rosado, espádice erecto blanco o rosado. La mata es robusta con gran cantidad de hojas; produce un buen número de flores al año, pero el espádice perpendicular a la espata dificulta el empaque.
- A. Kyburzii: de hojas corrugadas y sagitadas, espata de color vinotinto rojizo, nervaduras oscuras, espádice blanco. Es una especie recomendable para hibridación.
- Anthurium x Marie: es un bonito híbrido del andrenum, de espata blanca a rosada y espádice erecto, rosado.
- Anthurium x mortefontanense: híbrido de victchii x andream, hojas sagitadas, espata color crema a blanca, espádice rosado y erecto.
- A. scherzeranum: originario de Costa rica, de hojas lanceoladas, espatas de color escarlata, espádice torcido en espiral de color amarillo oro. Recibe el nombre común de "Cola de Marrano" y es el más utilizado para el cultivo en maceta.
- A. scherzeranum nebulosum: con espata doble con pecas rojas espádice blanco, también es muy adecuado para cultivos maceta.
- A. scherzeranum rotschildianum: espata rojiza con pecas blancas, espádice torcido.
- A. Ferrierence: rosado, sencillo, liso.
- A. Watermaliense: el famoso anturio negro



originario de Salamina, y otras localidades de Caldas en Colombia. La espata es de color violeta oscuro, el espádice café y erecto, y generalmente tiene un muy buen precio en el mercado. Crece en climas templados, pero se puede producir hasta a 2.400 m.s.n.m.

Algunas especies de anturios tienen valor comercial por sus hojas, de carácter decorativo. Entre éstas se destacan:

- A. Warcoqueanum: con hojas de gran tamaño, de un metro de largo, de forma acorazonada y color verde oscuro, con nervaduras color marfil.
- A. Magnificum: con hojas similares a las de la especie anterior, pero de forma ovalada y peciolo angular "(cuatro ángulos)".
- A. Cristallinum: hojas con patrones o diagramas blancos.
- A. Weitchii: hojas colgantes o péndulas cuya forma recuerda a un acodeón.
- A. Gladofolium: hojas verdes y largas.
- A. Clarinervium: hojas con motivos o patrones blancos.
- A. Scandens: especie trepadora.
- A. Tetragonum, A. Hookeri, A. Acaule, A. Cubense: llamados coles de monte.
- A. Bogotense.
- A. Peruvianum.

El anturio es naturalmente una planta de clima templado o medio, que aunque es cultivado con éxito bajo invernadero en países de condiciones climáticas severas como Holanda, presenta ventajas comparativas para su producción en los trópicos y subtrópico.

A continuación se detallan los requerimientos de producción para esta flor en dichas zonas:

a. Temperatura y húmedas: Las temperaturas óptimas de producción para el anturio se encuentra entre 25 y 30°C. Esta planta no tolera temperaturas por debajo 15°C, y es muy sensible al frío, tanto durante su cultivo como en la poscosecha. Requiere además de alta humedad relativa, característica de su hábitat natural. El rango de humedad establecido para esta especie oscila entre un máximo de 95% y un mínimo de 50%.

b. Luz: El anturio es una planta de ambientes sombreados, calurosos y húmedos. El grado de luminosidad es un factor de gran importancia en la producción del anturio, ya que al ser una planta originaria de ambientes selváticos se quema fácilmente con la luz del sol si es expuesta directamente a la misma. aún a intensidades no tan fuertes, el

exceso de luz causa retardos de crecimiento y flores pequeñas y mal desarrolladas.

La intensidad lumínica ideal es 25.000 lux; el anturio no tolera doce horas de luz directa, siendo óptimas seis horas de luz solar por día o luz indirectas. Es preferible que reciban el sol de la mañana al de la tarde.

Las condiciones lumínicas óptimas pueden lograrse de dos formas:

1. Sombrío artificial: Es la opción más recomendable para la producción de anturios de óptima calidad y consiste en cultivar anturios dentro de "invernaderos" hechos de material artificial de sombrío, también llamado sara o tela sombra, con un 70-80% de relación lumínica. Este material no solamente proporciona la intensidad de luz necesaria, sino que actúa como barrera protectora para las plantas, contra inclemencias del tiempo.

En zonas demasiado lluviosas pueden ser necesarios contar además con un verdadero invernadero cubierto de película plástica de polietileno.

2. Sombrío Natural: Aprovechando las condiciones naturales de algunas regiones de Colombia y otros países tropicales, se cultivan los anturios bajo la sombra de árboles, arbustos y otras plantas, de la misma manera en que se lleva a cabo el cultivo de café. Según su naturaleza, existen plantas que proporcionan un sombrío transitorio como es el caso del banano y otras de sombrío permanente como la mayoría de los árboles. Si se siembra bajo sombrío natural, se recomienda combinar las especies para evitar problemas graves de plagas que son por lo general mayores en los monocultivos, y mantener los árboles adecuadamente podados.

En términos generales, las plantas de sombrío deben estar bien adaptadas al medio, poseer ramificaciones amplias y bien distribuidas, raíces profundas que no compitan con las del anturio. Por lo general, aportan una buena cantidad de materia orgánica en forma de hojas y frutos que enriquecen los suelos.

Transplante y siembra: El primer transplante se realiza al aparecer la segunda hoja; se utiliza un sustrato adecuado. Esta etapa fertiliza en promedio de cada 20 días con nitrato amónico al 1%. Después de tres meses se realiza un segundo transplante utilizando un sustrato similar.

Para evitar daños a las raíces, es necesario hacer un hoyo poco profundo en el sustrato, dentro del cual puedan extenderse las mismas, luego de lo cual se tapa y presiona firmemente. En esta etapa se debe mantener una adecuada humedad.

Ciclo productivo y productividad: Bajo condiciones naturales las plantas producen flores más o menos a los dos años de edad; sin embargo en cultivos altamente tecnificados es posible obtener flores a partir de los 6 a 8 meses. Lo ideal es no dejar florecer la planta antes de que alcance un buen desarrollo foliar. El ciclo productivo se estima en promedio, entre cinco y seis años según la especie y variedad. Bajo condiciones climáticas favorables, habrá producción de flores durante todo el año.

Labores Culturales: Los anturios no requieren mayores labores culturales, aparte de aquellas de limpieza general de las zonas de cultivo. Las hojas viejas o afectadas por enfermedades se deben retirar para disminuir los problemas fitosanitarios. Cuando las plantas alcanzan un buen desarrollo vegetativo emiten raíces aéreas que no se deben eliminar, y que como se vio en secciones anteriores son una valiosa herramienta para la propagación. Si se desea limitar las raíces aéreas, se pueden apocar las plantas con materia orgánica.

El sistema de propagación por semillas tiene ventajas como los son:

- Se obtiene un buen número de plantas, de las especies que presentan una rápida germinación.
- Las semillas poseen poco peso y factibilidad para el transporte.
- Las semillas se almacenan por varios meses.

Condiciones del fruto maduro: Drupa de color azul oscuro o violeta, uniforme en toda su superficie cuando madura. El fruto inmaduro posee el mismo color del ovario antes de la fecundación. Contiene de 1 a 3 semillas.

Obtención de la semilla pura: Se fermentan los frutos, sumergiéndolos en agua por más de 24 horas, hasta lograr despejar los tejidos que lo recubren. Luego se desinfectan las semillas con blanqueador comercial (hipoclorito de sodio) al 10% por 10 minutos. Posteriormente se lava el lote de semillas, para descartar las que floten y seleccionar las de mayor tamaño. Finalmente, se secan a la sombra por 3 días. En este momento el lote de semillas esta listo para el almacenamiento o para ensayos de germinación.

Morfología de la semilla: Son pequeñas, de 6 a 10 Mm., rugosas y de testa muy dura.

Almacenamiento y viabilidad de la semilla: Se puede almacenar a mediano plazo (de 3 a 8 meses de acuerdo con la especie) en condiciones de humedad y temperatura ambiente. Preferiblemente se empaacan en frascos de color ámbar.

Siembra y germinación de la semilla: Se dispone en germinadores. La germinación tarda de uno a seis meses, o hasta un año, de acuerdo con la especie y la viabilidad del lote de las semillas. Es recomendable escarificar la semilla para acelerar el proceso. Esto con el uso del papel de lija o ácido muy diluidos. Luego de la germinación y de tener 10 CMS de altura, se pasan a bolsas de almácigo, donde permanecerá hasta alcanzar de 20 a 25 CMS, posteriormente se transfieren a campo abierto.

Tiempo para la floración luego de la germinación: 5 a 6 meses en "mini heliconias" (*H. psittacoum*), un año en especies de tamaño mediano y de 2 a 3 años en especies grandes (cultivares comerciales y silvestres).

El sistema de propagación por Rizomas posee unas ventajas que son:

- Rápido crecimiento hasta la floración.
- Un alto porcentaje de sobrevivir.
- Por participación del rizoma se propagan masivamente clones específicos de interés.

Propagación a partir de plantas madres: De acuerdo con la especie, se requiere de 4 a 8 meses después de la siembra, para obtener nuevos rizomas de la planta sembrada a campo abierto, sin afectar su desarrollo.

Siembra u bipartición de la planta en bolsas: Para sembrar en bolsa, el rizoma debe separarse de tal manera que contengan dos vástagos (yemas nuevas o vástagos viejos). Si se siembra directamente al suelo debe ser mayor tamaño (3 o mas vástagos). Se requiere de 3 a 4 meses para dividir cada bolsa y duplicar el material. Al no causar daños a las raíces, las plantas propagadas por este método, conservan en crecimiento sus organismos aéreos (vástagos con hojas).

Desinfección de rizomas: después de lavar los rizomas se puede someter a cualquiera de los siguientes métodos:

- Mezcla acuosa con un fungicida, insecticida y nematocida curativos, según dosificación de etiqueta. Sumergirlos por 20 minutos.
- Agua a 48°C por una hora o a 50°C por media hora (la temperatura y tiempo varía con el tamaño del rizoma y del cultivar).
- Solución acuosa de hipoclorito de sodio (blanqueador comercial), en proporción 1:9 por 10 minutos.

Establecimiento en bolsas: las raíces brotan plenamente en un periodo de 3 a 4 semanas después de la siembra de los rizomas, los vástagos nuevos tardan de 2 a 4 semanas más, según la especie.

ORQUIDEAS DE COLOMBIA.



La Orquídea también llamada Catleya, pertenece a una importantísima familia de plantas monocotiledóneas.

Las Orquídeas comprenden mas de 800 géneros que a su vez cuentan con una 35.000 especies, por lo cual se le considera la mas numerosa del reino vegetal. Están distribuidas en zonas tropicales y templadas de todo el mundo. Tan numerosas como las especies con sus variedades, formas y modos de vida.

En general son plantas herbáceas, perennes, que pueden ser terrestres, epifitas, es decir, que no viven en la tierra sino sobre otras plantas, a veces palustres, es decir, acuáticas, y también subterráneas. Los tallos pueden ser erguidos, trepadores o rastreros. Pueden tener bulbos, tallos tuberosos, hojas de muy variadas formas.

La principal característica y el ornamento máspreciado de las Orquídeas es la flor, que posee una estructura que le es absolutamente peculiar. El cáliz esta compuesto de tres sépalos, ordinariamente coloreados. Componen la corola tres pétalos internos, dos de ellos laterales y simétricos, y uno posterior de forma variable, llamado labelo, que puede ser entero o lobulado, laciniado, dentado, con creta o sin ella, con o sin espolón, etc.

Su confrontación y variedad de colores, al adoptar formas y coloridos que semejen los de algunos insectos arácnido; el prolongarse en lacinias a veces de gran longitud, suministra tales caracteres que por sí solos bastan para distinguir un gran numero de géneros.

Las Orquídeas de invernáculo se cultivan de dos maneras, según sean epifitas o terrestres. Las Primeras no necesitan tierra donde hundir sus raíces, las cuales, en cambio, deben colgar libremente en el aire; las segundas, o sea las terrestres, necesitan por el contrario, una mezcla de varias sustancias que poseen cualidades dadas, donde las raíces se comportarían tal cual lo hacen otras plantas en una tierra semejante.

Pero aún las epifitas necesitan una especie de mantillo, compuesto así:

- 2/5 musgo completo, desprovisto de materias extrañas.
- 1/5 turba fibrosa en trozos de grosor variado, pero, pulverulento.
- 1/5 raíces de helecho desembarazadas de los rizomas y de toda materia extraña.
- 1/5 trozos de madera no descompuesta, el grosor no menor de una nuez.

Este tipo de Orquídeas se plantan:

Se les practica el enmacetado cuando se nota el despertar de la actividad vegetativa, mas no todo los años y solo cuando el recipiente que las contiene se ha demasiado chico comparado con el tamaño del ejemplar.

Si no hay que cambiar de recipiente se hace una operación que corresponde casi a reenterramiento de las demás plantas. Se quita delicadamente sin romper ni arañar las raíces, un poco del viejo mantillo y se sustituye por uno nuevo, teniendo cuidado de acomodar bien los mechones del musgo o de fibra y las raíces de helecho en el espacio entre las raíces y el rizoma y algún trozo en turba y otros trozos de madera al alcance de las nuevas raíces aéreas que están por nace. Mucha de estas raíces se adhiere fuertemente y de buena gana a los trozos de madera.

Si, en cambio se practica en cambio del recipiente, se opera de varios modos según las condiciones de las especies a tratar. Se esta en maceta, y esta se puede sacar fácilmente, no hay que hacerlo, quitar todo el viejo material descompuesto y pulverulento, se toma una nueva maceta, se drena hasta la mitad y aún hasta los 2/3 de su profundidad con gruesos trozos de maceta nuevos o viejos. Sobre ellos se pone un puñado de mantillo y se coloca la planta con delicadeza, teniendo siempre el máximo cuidado para no dañar las raíces. Después se llena la maceta casi hasta el borde con el matillo, acomodándolo a puñaditos, comprimiéndolos poco y cuidando de que todo el rizoma quede no solo libre, sino algunos centímetros por encima del mantillo.

Sin embargo, no todas las epifitas se cultivan en macetas o canastillas. Muchas se cultivan fijándolas simplemente sobre un trozo de tronco del árbol, de 20-40 cm de largo, o de corteza de alcornoque (corcho), mantenidos vertical u horizontalmente, colgados del armazón del invernáculo. Estos troncos y pedazos de corcho, se cambian solo muy rara vez, sobre ellos, con un trozo de alambre de plomo, se fijan las plantas, ya sea en el centro si se suspenden horizontalmente o si las plantas se mantienen notoriamente para siempre en la posición que se

les da. Después de un año las raíces se habrán adherido fuertemente a la madera y la atadura se tornara inútil.

Las Orquídeas no epifitas se cultivan en macetas comunes, muy cuidadosamente drenadas, y el enmacetado, que se practica como en las precedentes al comienzo del periodo de vegetación o al final del reposo, no tiene necesidad de más explicaciones, por cuanto es idéntico al que se hace con cualquier planta. Se opera de la siguiente manera: se toma un puñado de musgo previamente acomodado de modo tal que las cabezas de cada una de las plantas estén a la misma altura, y se adosa a la base del pie de la planta de forma que el cuello y el tallo, aún de aquellas Orquídeas que lo tienen horizontal, no quede cubierto. Con otros puñaditos se circunda todo la base de la planta, cuidando de ponerlos siempre a la misma altura. Sucesivamente se forman otras vueltas adosadas a la primera hasta llegar al borde del recipiente, de manera que ultimado el trabajo, toda la superficie de la boca del recipiente este cubierta de un alfombra verde convexa, de cuyo centro emerja la planta.

7.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- Asociación de Productores regional.
- Protección sugerida: Marcas Colectivas.
- Tipo de Producto: Flores.
- Fuente: ASOCOLFLORES.

2.12 GANADO OREJINEGRO

GANADO BLANCO OREJINEGRO

1.- NOMBRE DEL PRODUCTO: GANADO BLANCO OREJINEGRO.

BON – BLANCO OREJINEGRO

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es una raza que posee mucha fortaleza, muestra de ello la adaptabilidad a las zonas montañosas antioqueñas.

3. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN

Una de las principales condiciones de la raza es el ser ágil y liviana, por lo que puede producir aceptablemente en regiones de topografía quebrada invadida de factores adversos para sobrevivir y procesarse.

La resistencia al stress climático del BON, le permite el consumo de forraje tosco de mala calidad a cualquier hora del día, sin que se afecten sus condiciones de ritmo respiratorio, hábitos de pastoreo y rumia, tasas de natalidad, mortalidad y otras que son comunes en las razas foráneas.

- Fertilidad: El ganado BON ofrece una fecundidad aceptable, ya que a partir de los 36 meses de edad, las vacas dan sus primeras crías y lo siguen haciendo a intervalos de tiempo relativamente cortos. Aunque se ha demostrado que la fertilidad es inversa a una temperatura ambiente alta al momento del servicio, el BON es de alta fertilidad sin importar la condición ambiental reinante.

- Resistencia a Parásitos: En las regiones tropicales y en especial en las zonas generalmente habitadas por la raza BON, la mayor incidencia de extoprásitos se debe a la infestación con nuche y garrapatas. La susceptibilidad de algunas razas bovinas a estos parásitos, se puede clasificar así:

CEBU:	Muy resistente
BON:	Resistente
HOLSTEIN y PARDO SUIZO:	Altamente susceptibles

- Mansedumbre: El Blanco Orejinegro es un ganado de temperamento tranquilo y dócil, que contrasta con el Cebú. Muchos hatos son manejados con mínimas precauciones, con buenas ganancias de peso

y facilidad para el ordeño. Lo dócil de esta raza lo llevó a ser utilizado como animales y de carga.

- **Habilidad Materna:** Las vacas BON son muy buenas madres hecho comprobado por la inhibición de la bajada de la leche y el acortamiento de la lactancia en ausencia del ternero. Los pesos al destete de los terneros levantados a toda leche, son superiores a los de las crías de vacas de ordeño; esto sugiere que el BON tiene mayor capacidad de producción de lo que se acepta como normal.

- **Longevidad:** Es común encontrar en los hatos de Blanco Orejinegro vacas con 15 y 16 años de vida productiva, con doce o más partos. En la raza, la menor precocidad en su desarrollo en los primeros años de vida productiva muy prolongada.

- **Eficiencia Reproductiva:** La utilización del ganado BON como base para el cruzamiento con razas especializadas en la producción de leche y/o carne. De esta manera se intercambian las bondades productivas de las razas especializadas con la eficiencia reproductiva, rusticidad y adaptación de la raza criolla. Ofrece una fecundidad aceptable ya que a partir de los 34 meses en promedio las vacas paren (6 meses mas temprano que en otras razas, 40,6 meses) y lo siguen haciendo con intervalos de tiempo corto.

- **Edad al primer servicio y al primer parto:** La edad al primer servicio fue de 30 a 32 meses y el parto entre 39 y 41 meses de edad. En los cruzamientos del BON con razas lecheras europeas, se mejora notablemente a edad al primer servicio (18 a 20 meses) y la edad al primer parto (33 a 35 meses).

Para la raza BON, intervalos entre partos tan variables como entre 366 y 472 días, pero consistentemente menores que los reportados para el Cebú y algunas razas europeas.

- **Producción de Leche:** El mejor comportamiento esta reportado para los cruces de BON X Holstein debido principalmente a que la mayoría de las vacas criollas puras no se ordeñan. Esta raza se caracteriza por tener un temperamento tranquilo, dócil y una GRAN HABILIDAD MATERNA. En comparación con razas lecheras la fertilidad del BON es alta ya que reporta un promedio entre el 85% y el 88%.

- **Producción de Carne:** Las ventajas en cuantos a producción son comparadas con la raza Romosinuana.

Los altos índices de fecundidad, longevidad y habilidad materna de las vacas BON, se reflejan en las buenas PRODUCCIONES de Kg. de peso corporal destetado.

En la tabla se presentan los índices Productivos para producción de carne por parto. Este índice debe entenderse como los Kg. de carne producida por día de edad de la vaca al momento de destetar la cría.

COMPARACION PRODUCTIVA HOLSTEIN vs. F1 BON x HOLSTEIN
(Centro PAYSANDU / UNIVERSIDAD NACIONAL, MEDELLIN)

Características	Holstein	F1 BON x Holstein
Producción real/ lactancia (Kg.)	7292	3361
Duración Lactancia)días)	330	254
Producción corregida a 305-2X-E.M. (Kg.)	7096	-
Producción por vaca / día (Kg.)	22.1	13.2
% de grasa	3.2	3.5
% de proteína	2.8	3.3

Índices productivos par producción de carne por parte
(Hato BON Hacienda de la Clara UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA)

# del Parto	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Índice Productivo	0.174	0.229	0.251	0.282	0.300	0.307	0.317	0.306	0.316

4.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- Asociación de Productores regional.
- Protección sugerida: Marcas Colectivas.
- Tipo de Producto: Artesanal.
- Fuente: Centro de Información y Documentación Artesanal – CIDA. Artesanías de Colombia.

2.13 GANADO ROMOSINUANO

GANADO ROMOSINUANO

1.- NOMBRE DEL PRODUCTO: GANADO ROMOSINUANO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Incluye reseña de calidades, reputación y características).



El rasgo más típico es la ausencia de cuernos. El color de la capa va de amarillo claro (bayo) a rojo encendido (castaño oscuro o cereza); también existen animales hoscos: bayos o castaños con cabeza y extremidades negras. El color de la capa es uniforme, pero algunos animales presentan pequeñas manchas circulares de color más intenso, esparcidas en todo el cuerpo y que le dan al animal un aspecto moteado, pataconeado, como de tela estampada.

Según el profesor J.C. Bonsma, citado por Pinzón (1981): El moteado o estrellas de melanina o pataconeado sobre la piel es un indicador la raíz de la cola es descarnada, de inserción alta y escasa borla (Hernández, 1976b; Rincón, 1991).

Los productores han cometido el error de atribuir las ventajas obtenidas en las razas importadas como fue y ha sido el caso del Cebú, sin detenerse a considerar que el criollo es tan adaptado al medio tropical como el Cebú y que aporta iguales beneficios.

El no creer en lo nuestro y la convicción que lo importado es mejor, es la causa fundamental del estado actual de las razas criollas y, en especial del Romosinuana que en Colombia se encuentra en número muy escaso, pero sobrevive gracias a la labor de unos cuantos ganaderos y profesionales del sector que a lo largo de los últimos 28 han sabido aprovechar las grandes ventajas genéticas de la raza.

El ganado criollo Romosinuana debe su nombre a la carencia de cuernos (topo o romo) y lugar de origen, el Valle del Río Sin Costa Norte de Colombia. El Valle del Sin, en su parte baja, corresponde a la zona climatológica de Bosque Seco Tropical (BST), con temperatura media de 27,5°C; 83% de humedad relativa y 11200 milímetros (Mm) de precipitación anual, distribuidos en dos Épocas: una de baja (diciembre a marzo) y otra de alta precipitación (abril a noviembre) (Hernández, 1976b).

Con extensión aproximada de 425 000 ha, el Sin es un valle fértil con suelos profundos de textura franco-arcillosa, ricos en N, P, Ca K y con pH cercano a la neutralidad. Debido a su perfil plano y baja permeabilidad, el principal problema de sus suelos es su mal drenaje. Se encuentra cubierto por gran cantidad de gramíneas y leguminosas, nativas e introducidas. Las gramíneas introducidas más comunes son los pastos Pará (*Brachiaria mutica*), Pangola (*Digitaria decumbens*), Guinea (*Panicum maximum*), Angletón (*Dichantium aristatum*), Puntero (*Hiparrhenia rufa*) y *Brachiaris spp*, entre los que se destacan el *B. decumbens* y *B. dictyoneura*. El árbol forrajero más común es el Matarratón (*Gliricida sepium*) y entre las leguminosas nativas sobresalen las de los géneros *Desmodium* y *Phaseolus* (Pinzón, 1984). (Brahman) y Charolais).

3.- CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN O FABRICACIÓN: (Para establecer los elementos esenciales de un reglamento de uso).

Habilidad Materna: Las vacas F1 Romo por Cebú y Cebú por Romo, presentaron en apareamiento estacional de tres meses, las mayores tasas de natalidad (80.2%, Martínez, 1998) y produjeron las progenies más pesadas al nacimiento (34.1 kg) y coincide con lo reportado en la literatura sobre la mayor habilidad materna (producción de leche) y reproductora de vacas híbridas de criollo y cebú (Hernández, 1976, 1981; Martínez 1992).

Producción de Carne: Estudios de rendimiento en canal de híbridos de Romo por Cebú, cuyo peso al sacrificio promedió, a 31 meses de edad, 491 kg, proporcionaron 57.2% de beneficio, superando ampliamente los parámetros medios de sacrificio estimados para el país: 450 kg y 55% de rendimiento a los 48 meses de edad.

Los resultados de investigaciones en la Universidad de Missouri, relacionadas con la tolerancia al calor y la calidad de la carne del gus y cruces F1 de Romo y Angus; los resultados del primer experimento confirmaron la tolerancia del Romo al calor y su dominancia en los cruces F1 cuando se compararon con al Angus. La comparación de las

características y calidad de la canal mostraron similar terneza y, según los patrones norteamericanos (USD quality grade), la calidad fue también similar o mejor en los animales cruzados. Los investigadores concluyen que esta raza, además de su tolerancia al calor, ofrece excelentes perspectivas para el mercado de los Estados Unidos de Norte América.

Vigor Híbrido: En un plan de cruzamiento alterno con Cebú y terminal con toros Charoláis y Santa Gertrudis, los resultados obtenidos manifiestan no solo el gran potencial productivo del Romo sino su extraordinaria habilidad combinatoria, especialmente con Cebú, exteriorizada en la producción de híbridos de extraordinario comportamiento, tanto individual como materno.

El crecimiento pre y postdestete de Romo Los pesos promedios al nacer (PN) y destete (PD, ajustado a 270 días) de machos y hembras se presentan en el cuadro 3.

Los PN y PD se encuentran dentro del rango de valores reportados para tras razas criollas de Ibero América (Hernández, 1981; Plasse, 1983; Martínez, 1992).

Los machos pesaron más al destete, aventajando a las hembras en 16,9 kg y no se presentó diferencia en el peso al nacer, 29,6 vs. 29,4 kg. regiones empleadas de Norte América (Frahm y Marshall, 1985; Trail y col., 1985).

4.- NOTAS FINALES:

- No existen estructuras de control, inspección o certificación del sistema de producción en la región.
- Asociación de Productores regional.
- Protección sugerida: Marcas Colectivas.
- Tipo de Producto: Agrícola.
- Fuente: CORPOICA

2.14 GUADUA

ARTESANÍAS EN GUADUA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: GUADUA.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN GUADUA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso a los miembros de la Asociación:

La Guadua es una especie forestal representada por esbeltos y modulados tallos que enaltecen el paisaje de los Valles Interandinos. Además, de desempeñar un papel importante como especie protectora en cuencas hidrográficas, su valor depende de la aplicabilidad y del espacio físico donde la misma se utiliza, se ha diferenciado de manera clara su importancia ambiental, cultural y económica.

Las condiciones favorables de sus propiedades físico-mecánicas, hacen que los tallos tengan muchos usos como son vivienda, utensilios de cocina, instrumentos musicales, puentes, canaletas, acueductos, con parámetros comunes seguidos por los artesanos. Así mismo, las comunidades artesanales de la región la identifican como una cultura orgullosa de sus costumbres y sus ancestros, y las artesanías tienen características comunes.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

En Colombia los paisajes de la Zona Cafetera, es decir, los departamentos de Risaralda, Caldas y Quindío, Valle del Cauca y en el

Valle geográfico del río Cauca, se ven matizados por la presencia de la Guadua, cuyos tallos sobresalen y sus copas se hacen exuberantes. Regiones que poseen en general similares condiciones ecológicas y bioclimáticas, por estar ubicadas en la cordillera Central entre los 500 y los 5.000 m.s.n.m.

La guadua es una alternativa novedosa para el aprovechamiento e industrialización de este material, es una fuente de ingresos y empleo para el sector guaduo de Colombia. Permite desarrollar productos industrializados que sustituyen la madera y contribuye a la reducción del impacto ambiental sobre la selva tropical y ayuda también a conservar, la bio-diversidad.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

En la zona andina colombiana, la Guadua está localizada en áreas estratégicas de las cuencas hidrográficas, donde cumple un elevado papel en la dinámica sucesional que le permite perpetuarse en el ecosistema; no obstante, por la gran actividad evolutiva de la especie, la mayoría de los guaduales pueden encontrarse muy densos de tallos por falta de manejo o muy intervenidos debido al aprovechamiento antitécnico, que afecta la acción reguladora y el efecto de equilibrio biológico.

El manejo se fundamenta en bases biológicas, ecológicas y estructurales con lo cual se logra su sostenibilidad en el tiempo y espacio. Para que el Guadual se considere bien manejado es necesario que se cumplan tres condiciones fundamentales: sostenibilidad, máxima productividad y rentabilidad.

La sostenibilidad: implica que las actividades productivas del suelo y del vuelo forestal sean aprovechadas interrumpidamente, sin causar la menor alteración al ecosistema como tal.

La máxima productividad: está sujeta a la capacidad productiva del sitio, a las leyes biológicas naturales de la planta y a las condiciones ecológicas y estructurales que gobiernan el desarrollo de la Guadua como ser vivo.

La rentabilidad: exige que la emisión de nuevos individuos ocurra de manera periódica, en cantidad estable y en lapsos similares. Es evidente que para cumplir con esta condición se apliquen prácticas silviculturales

como la entresaca selectiva que garantiza la eficaz y oportuna sustitución de las cañas o guaduas cortadas.

Entre las alternativas económicas que contribuyen al desarrollo empresarial y a mejorar la rentabilidad del campo, surge la Guadua como una opción importante para los diferentes sectores de la industria nacional, como lo son: la construcción, la industria del mueble, la industria de los laminados y los pisos entre otras.

En la cadena productiva de la Guadua se identifican cuatro (4) eslabones y sus respectivos actores:

SILVICULTURA	COSECHA Y POSTCOSECHA	TRANSFORMACIÓN Y PROCESAMIENTO	MERCADEO Y COMERCIALIZACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Propietarios y Productores. - Administradores de Finca. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aprovechadores - Corteros - Coteros - Arrieros - Transportadores 	<ul style="list-style-type: none"> - Preindustrializadores - De secado y preservación. - Constructores - Ingenieros - Arquitectos - Fabricantes de muebles. - Artesanos 	<ul style="list-style-type: none"> - Proveedores de insumos y de máquinas. - Almacenes y Depósitos. - Exportadores - Comercializadores

PARAMETROS DE PRODUCCIÓN DE LA GUADUA LAMINADA

A continuación se describe el proceso productivo más común que se lleva a cabo en el Eje Cafetero para obtención de tableros y bloques de guadua laminada. Este proceso consta de tres grandes etapas: aprovechamiento, producción y transformación.

1. OBTENCION DE LATAS

a) Cosecha: El proceso productivo comienza a través de la cosecha. Los corteros cortan la Guadua entre la 1:00 y las 4:00 de la mañana, cuando las mareas de la tierra bajan y por consiguiente el agua, que la guadua ha acumulado, desciende hacia el rizoma.

Para llevar a cabo el proceso de cosechado se usan tecnologías básicas como herramientas manuales, el



machete, en otros casos, se usa la sierra eléctrica manual para la operación de cosechado.

b) Arreo: Las Guaduas maduras se encuentran generalmente en el centro del guadual y la mayoría de los guaduales están en zonas de altas pendientes, es por ésta razón que se hace necesario el arreo de las guaduas a través de animales de carga, la mayoría de veces por caballos.



c) Selección de la Guadua: Para la obtención de tablillas se necesita Guadua de mínimo 12 CMS de diámetro, con un espesor de pared de 1.5 CMS. Debe estar recién cortada, no más de 4 días, debido a que si se realiza la preservación natural (dejar la guadua 20 días parada dentro del guadual para que sus azúcares se conviertan en alcoholes) aparecen en las latas manchas que alteran la calidad del producto.

Además, la Guadua debe estar madura, es decir, que debe tener alrededor de 5 años. Para saber cuál es la guadua que ya está madura se pueden observar líquenes blancuzcos en todo el tronco de la misma.

d) Troceo: Se cortan la guaduas de una misma medida. En el mejor de los casos, se alcanza a aprovechar el 38% del total de la guadua, dependiendo del ancho y espesor de las latas.



La tecnología utilizada para el proceso de troceo se basa en maquinaria industrial instalada en la planta como lo es la sierra circular, dependiendo del producto que se valla a fabricar.

e) Aserrado – Doble Corte: Con una sierra de cuchillas paralelas se logra que un solo operativo vaya rotando el cúmulo de tal forma que se realicen los 6 cortes necesarios por guadua.

Después de este doble corte las latas se sostienen unidas entre si, por los tabiques; para su desprendimiento se tiran los cúmulo al suelo y esos tabiques se separan.

f) Descortezado: En esta parte del proceso, como su nombre lo indica, se le quitan a las latas los nudos, pero además se retira toda la corteza de la planta. Para hacer el denudado se usa la sierra de disco.

g) Residuos: Después del aserrado y el denudado quedan residuos sólidos grandes que se queman en el horno para producir energía para secar la Guadua. El aserrín que resulta de los cortes es utilizado como fertilizante.

h) Calidad: Es necesario verificar las latas para que no se vayan al siguiente paso del proceso latas que perjudiquen el cepillo, ya que una tascada del cepillo demora el proceso aproximadamente 2 horas.

2. OBTENCIÓN DE TABLILLAS

a) Cocción: La cocción de las latas se realiza en un tanque de acero inoxidable. Se cocinan en agua.

b) Residuos: De la cocción resulta un líquido que contiene mucho almidón y mucho azúcar.

c) Preservación: En este punto del proceso productivo se acomodan todas las latas en una piscina con bórax y ácido bórico para hacerle un tratamiento de inmunización.



d) Secado: Después de la inmunización se llevan las latas a un horno o cámara de secado. Existen diferentes formas de realizar el secado: por aire; se utiliza el viento natural y el sol, con cobertizo; bajo un cobertizo, forzado por un ventilador en un extremo para soplar viento entre la madera, con horno; la madera se seca en una recámara controlando el flujo de aire, temperatura y humedad.

Cuando se seca la Guadua se generan unas deformaciones, por esta razón es necesario que las latas estén con una dimensión superior para que cuando se sequen y se deformen, con el cepillado se pueda corregir.

e) Cepillado: Para lograr unas tablillas parejas y de iguales dimensiones es preferible cepillar las cuatro caras. La maquinaria apropiada es una molduradota o perfiladora de cuatro caras, con cuchillas de tungsteno.

f) Empaque de tablilla: Se empaquetan generalmente entre costales o simplemente se amarran las tablillas con una pita de manera manual.

g) Blanqueamiento: El color se homogeniza con un proceso de blanqueamiento con peróxido de hidrógeno (agua con 2% hasta 4% de H₂O₂ en algunos casos se usa más el bisulfato), cocinándolo en un tanque durante una o dos horas. Este tratamiento también ablanda las fibras y libera tensiones dentro de las tablillas, que permiten una mayor densidad en el prensado final y descompone el almidón.



h) Carbonización: Es el efecto contrario del blanqueamiento. En un autoclave se tratan las latillas de guadua con vapor caliente de 150°C durante 30 minutos.

3. PROCESO DE LAMINACIÓN

a) Encolado: es el proceso en el cual se aplica el adhesivo a la Guadua para ser armada y prensada posteriormente. Este proceso se puede realizar de dos formas: la primera es aplicando el adhesivo en los cantos de la tablilla para hacer tableros más delgados; la segunda, es aplicando el adhesivo en las caras de las tablillas para unir cara con cara.

b) Prensado: el prensado es necesario para que las tablillas unan correctamente. Los tiempos, la temperatura y los parámetros de prensado dependen del tipo de adhesivo que se escoja, para este proceso. Para el caso de PVA el adhesivo más usado, los tiempos son relativamente cortos con una temperatura entre 15°C – 18°C, Y UNA PRESIÓN DE 1-10KG/CM².



7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

2.15 HAMACAS Y CHINCHORROS WAYUU

CHINCHORROS Y HAMACAS WUAYUU

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: CHINCHORROS Y HAMACAS.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: CHINCHORROS Y HAMACAS WAYUU.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

La Hamaca y el Chinchorro se asocian a todos los eventos del ciclo vital de los Wayuu y son, por lo tanto, el principal elemento de su cultura material. Según esta cultura, en ellos se descansa, se procrea, se muere y antiguamente en ellos se envolvía en cuerpo del difunto.

Las técnicas de la elaboración de las hamacas y los chinchorros son de alta complejidad, su materia prima es el algodón mercerizado, tienen un gran valor artístico y una autenticidad sorprendente, propias del artesano Wayuu del departamento de la Guajira.

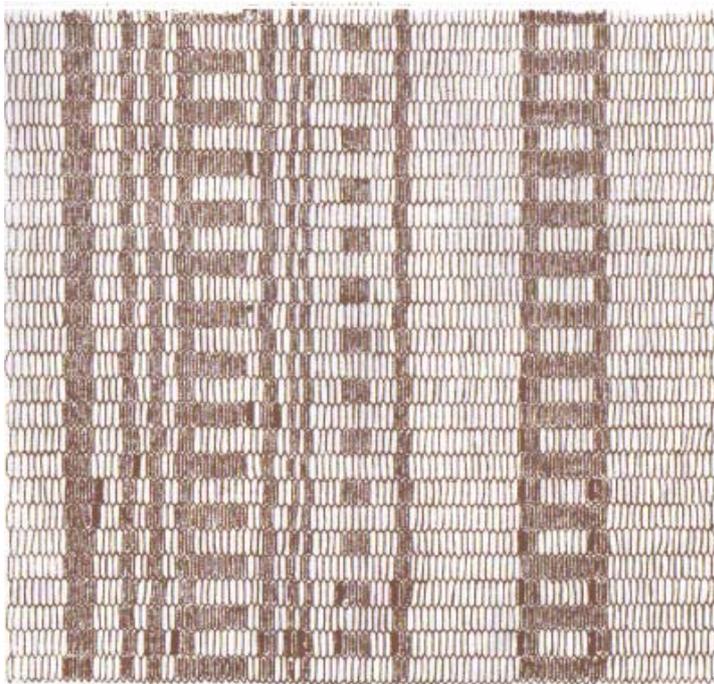
b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

Las hamacas y los Chinchorros son productos autóctonos del departamento de la Guajira, región que se caracteriza por poseer una cultura particular, de ascendencia arawak, que se ha conservado a través de siglos.

El tejido ha sido siempre una tradición de los Wayuu, el cual ha sido elaborado por una diversidad de técnicas, formas y colores, que son característicos de la región.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

En el departamento de la Guajira, se encuentra el núcleo de los Wayuu, quienes elaboran las hamacas y chinchorros, trabajo que se caracteriza por los diseños, punteadas, rayas y franjas de diversos colores.



La hamaca es elaborada en tejido plano, conocido como "paleteado" que le da una apariencia compacta y pesada, a diferencia de los chinchorros que son más transparentes y elásticos.

Las hamacas comunes presentan diseños simples con líneas punteadas, rayas y franjas longitudinales en vivos colores y las más finas presentan varias franjas longitudinales con diseños de kanaas, sobre la tela del fondo.

Por las características de transparencia, elasticidad, estructura y diseño, los chinchorros se dividen en dos grandes grupos: los trenzados con tripa y los tejidos con tramas espaciadas sobre una urdimbre sencilla o doble.



Sui Kolompianoo

Es el más elástico de los chinchorros wayuu, en el que los hilos se entrelazan en forma alterna con los adyacentes produciendo diseños de líneas y franjas verticales.

38. Detalle de sui kolompianoo

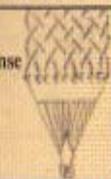
PRODUCTO	TECNICA	MATERIAL	DIMENSION	REFERENCIA
Sui Kolompianoo 	Trenzado de entrelazamiento	nylon	280 x 160 cms.	ChT.Ko / n

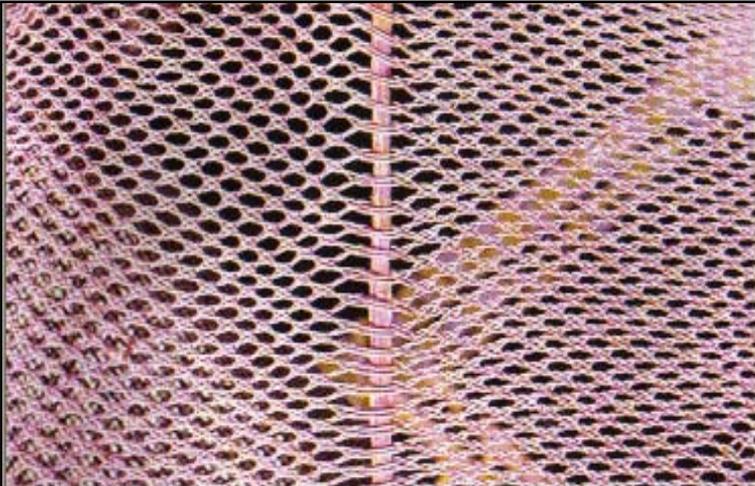


Sui Kayulainse

Es un chinchorro con diseños de líneas o franjas oblicuas que se cruzan formando rombós, logrados con un trenzado simple, más o menos tupido, en el cual los hilos se entretrejen uno a uno en forma diagonal.

37. Detalle de sui kayulainse

PRODUCTO	TECNICA	MATERIAL	DIMENSION	REFERENCIA
Sui Kayulainse 	Trenzado de entrecruzamiento	h. algodón mercerizado h. algodón mercerizado h. algodón mercerizado h. algodón mercerizado artesania	280 x 160 cms. 280 x 160 cms. 280 x 160 cms. 280 x 160 cms.	ChT.Ka / e ChT.Ka / d ChT.Ka / t ChT.Ka / c / a



Süi Pittouya

Chinchorro de gran transparencia y firmeza con diseños de franjas diagonales y rombos, en el cual los hilos, además de entrecruzarse uno a uno, se tuercen por pares en ambos sentidos resultando un tejido muy similar al de las mochilas piula, lo que le da también el nombre de piulouya.

39. Detalle de süi pittouya

PRODUCTO	TECNICA	MATERIAL	DIMENSION	REFERENCIA
Süi Pittouya 	Trenzado de torsión y entrelazamiento	h. algodón mercerizado h. algodón mercerizado h. algodón mercerizado pita (currican) nylon	280 x 160 cms. 280 x 160 cms. 280 x 160 cms. 280 x 160 cms.	ChT.Pi / e ChT.Pi / d ChT.Pi / t ChT.Pi / p ChT.Pi / n

Algunas variedades de chinchorros, presentan diferentes tramas de cadenetas que corren en líneas diagonales y quebradas que se cruzan formando redes de rombos.

7.- NOTAS FINALES:

- Se ha identificado una Comunidad Indígena de Productores.
- Fuente Básica: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA. - Investigación propia.

2.16 ARTESANÍAS EN MIMBRE

ARTESANÍAS EN MIMBRE

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: MIMBRE.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: ARTESANÍAS EN MIMBRE.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

El Mimbres es una fibra natural que se utiliza para producir artículos artesanales que utilizan componentes tejidos.

El proceso de trabajar el Mimbres, las técnicas de elaboración artesanal, en cuanto a su calidad de tejido, materia prima, tintes y acabados se refiere, se realiza a través de tareas comunes seguidas por los artesanos en los Departamentos de Cundinamarca y Tolima.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

Existen dos regiones productoras del Mimbres: San Antonio, en el Tolima y Silvania en Cundinamarca, las cuales representan la mayor oferta a nivel nacional de Mimbres.

El Mimbres es una alternativa novedosa para el aprovechamiento e industrialización de esta materia prima, es una fuente de ingresos y empleo para el sector mimbrenero de Colombia. Permite desarrollar productos industrializados que sustituyen la madera y contribuye a la

reducción del impacto ambiental sobre la selva tropical y ayuda también a conservar, la bio-diversidad.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

El mimbre, al igual que otras fibras naturales, reciben el nombre de "wicker", DENOMINACIÓN genérica que se utiliza a nivel mundial para denominar a los productos que utilizan componentes tejidos.



El proceso comienza luego de la cosecha (Junio, Julio), momento en que el mimbre es enfardado en atados de un metro de perímetro en la base. Luego, para extraerles la corteza, se siguen los procedimientos alternativos.

En uno, la base de los atados de mimbre se sumerge en pozos de agua, «mimbre empozado», permaneciendo allí por 2 ó 3 meses hasta que a principios de la primavera surgen los primeros brotes. En ese momento, la corteza es más fácilmente desprendida, ya sea con herramientas manuales o con máquinas.



Posteriormente, es secado al sol y clasificado según largos. A este tipo de mimbre se le denomina «mimbre blanco».

En el segundo procedimiento las varas de mimbre son hervidas durante 1 ó 2 horas, lo que facilita el descortezado posterior y le otorga al mimbre un característico color café-rojizo que ha sido rápidamente aceptado por el



mercado. Este mimbre es denominado comúnmente, «mimbre cocido»

Una vez en la fábrica o taller artesanal, cada una de las varillas, dependiendo de su grosor, es seccionada longitudinalmente en 3 ó 4 partes con cuñas de madera, cuyo desplazamiento, partiendo de un



pequeño corte inicial realizado con cuchillo en uno de sus extremos, es guiado hasta el otro extremo. Estas "huiras" son introducidas en agua a temperatura ambiente, para posteriormente, pasarlas por una máquina "descarnadora", que puede ser manual o eléctrica, y cuya función es extraer la médula. Finalmente,

las "huiras" son dimensionadas en su ancho, de forma homogénea, en una máquina "descostilladora".

7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

2.17 PALMA ESTERA

TEJIDOS EN PALMA ESTERA

- 1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: TEJIDOS EN PALMA ESTERA.
- 2.- CATEGORÍA: ARTESANAL.
- 3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA.
- 4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: TEJIDOS EN PALAMA ESTERA.
- 5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA COLECTIVA COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos que este producto cumple con los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, en el siguiente sentido:

a). El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

Los tejidos de Palma Estera tienen unas características comunes, no desde el punto de vista de la obtención de la materia prima, sino en el proceso de manufactura de los productos artesanales en si mismos.

El proceso de trabajar la Palma Estera, las técnicas de elaboración artesanal, en cuanto a su calidad de tejido, materia prima, tinturado y acabado se refiere, se realiza a través de tareas comunes seguidas por los artesanos del departamento del Cesar.

b). El producto tiene un origen empresarial (artesanal) y geográfico común:

El producto final, es decir, los tejidos en Palma de Estera, tienen un origen artesanal común que además coincide con una región geográfica específica, es decir, en el Departamento del Cesar, en las comunidades de Chimichagua, Mandinguilla, Candelaria, Soledad, Saloa y el Municipio de Tamalameque.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

En el departamento del Cesar, se encuentra el núcleo artesanal de los Tejidos en Palma de Estera, el trabajo va desde la adquisición de la materia prima (bejuco y su tinturada) hasta el proceso de tejeduría.

La materia prima es adquirida en el monte y transportada por atados y generalmente, para obviar problemas de peso, se dispone de un día para adquirirla.

Es importante coger los cogollos de la palma, doblarlos y sacudirlos para que sus hojas se abran y se facilite la deshojada de la palma, la cual consiste en halar hoja por hoja del palmiche. En este punto, se debe tener en cuenta, que los cogollos no deben cortarse para la preservación de la especie.

Una vez terminada la labor de deshojamiento, los artesanos proceden a su recolección, para ser transportadas al lugar de trabajo; donde se procede a su preparación, la cual consiste en:



a) El Espajado: Consiste en quitar los bordillos o bordes de cada hoja en la Palma Estera, debido a que esta presenta espinas.

b) El tirado: Consiste en quitar la nervadura de cada hoja.

c) El secamiento: El proceso dura de 3 a 4 días. La Palma Estera se cuelga.



d) Tinturados: Como herencia del ancestro indígena, los colores que se utilizan en la tinturación de la Palma Estera, son extraídos de las plantas de la misma región, aunque también se pueden utilizar anilinas.



e) Telar: Es vertical y consta de un marco rectangular de palos de madera y dimensiones y proporciones variables de acuerdo al producto. Este rectángulo consta de unos palos verticales constituidos por unas horquetas, en las cuales se le unen en sus cuatro extremos un palo amarrado con alambre para formar el rectángulo.

f) Hilada: Consiste en el torcido de las fibras para convertirlas en hilo, este proceso se realiza con instrumento llamado huso o macana, tiene forma de berbiquí y con una rueda giratoria de madera, la cual se encuentra atravesada por un eje de madera, que lo constituye un palo largo y delgado que gira en su parte inferior.

7.- NOTAS FINALES:

- No se ha identificado una Asociación de Productores regional.
- Fuente: Centro de Documentación CENDAR. ARTESANÍAS DE COLOMBIA.

2.18 PAPA CRIOLLA

PAPA CRIOLLA COLOMBIA

1.- PRODUCTO DISTINGUIDO: PAPA CRIOLLA.

2.- CATEGORÍA: AGRICOLA.

3.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA COLECTIVA O DE CERTIFICACIÓN.

4.- SIGNO O MARCA COLECTIVA: PAPA CRIOLLA COLOMBIA

5.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE DOS EVENTUALES SISTEMAS DE PROTECCIÓN COMO MARCA COLECTIVA O DE CERTIFICACIÓN COMO SIGNO DISTINTIVO PARA LA PROTECCIÓN DE ESTE PRODUCTO:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, en que este producto cumple en principio los requisitos esenciales de las marcas colectivas en nuestro régimen de propiedad industrial, pero igualmente no se descarta que se pueda registrar una marca de certificación a través de la cual se garantice la calidad del producto, en el siguiente sentido:

- El producto tiene elementos o características comunes en su proceso de manufactura, susceptibles de ser incluidas por el titular de la marca, como condiciones para autorizar su uso:

La papa Criolla Colombia es una variedad registrada y siendo un producto tan importante a nivel nacional, se sugiere su protección a través de esta marca colectiva, en primer lugar, para buscar su distintividad en mercados externos y, en segundo lugar, para buscar una producción que siga algunos parámetros mínimos estandarizados en su producción, sin necesidad de ligarla a una norma técnica más propia de una marca de certificación. En este sentido, con los lineamientos básicos identificados en esta ficha técnica, se podría elaborar unas condiciones de autorización del uso de la marca, a los productores que cumplan con algunas básicas que denoten un conjunto de características comunes del producto, sin necesidad de llegar a ligarla con una marca de garantía. Se identifica igualmente un origen común por la expresión Colombia, porque aún cuando la misma se cultiva en más de 8 departamentos, suele tener unas características comunes uniformes.

No obstante, si a través de parámetros técnicos más rigurosos se pensará en llegar a un sello de calidad que certifica o garantice la calidad de la papa criolla Colombia, la información contenida en esta ficha igualmente permitiría hacer un reglamento de uso de la misma.

6.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN o MANUFACTURA: (Para establecer las eventuales condiciones de uso de la marca).

La papa criolla *Solanum phureja* (Juz. et Buk.), es uno de los recursos genéticos de mayor importancia para Colombia; pertenece a la familia solanacea, serie tuberosa, género *Solanum* y especie *phureja*.

El Clon Uno dio origen al registro de la variedad denominada CRIOLLA COLOMBIA entregada a los agricultores en 2.005, gracias al apoyo de la Universidad Nacional de Colombia, CEVIPAPA, FEDEPAPA, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, ICA y el Consejo Nacional de la Papa.

La variedad de más amplio uso en Colombia es la conocida como "Yema de Huevo", conformada por una serie de por lo menos once diferentes clones que producen tubérculos amarillos redondos. La planta de papa criolla presenta un sistema radical débil, conformado por raíces laterales poco profundas y por estolones (tallos modificados subterráneos) en cuya punta, se formarán los tubérculos.

La planta es de porte bajo de unos 60 centímetros de altura, conformada por varios tallos herbáceos delgados de color verde claro con muchas ramificaciones, de donde se generan inflorescencias con abundantes flores con pétalos de color rojo o blanco, que se mantienen hasta el final de la madurez comercial. Las hojas son compuestas de color verde claro, con folíolos primarios pequeños; la fructificación es media, constituida por bayas de color verde claro. Los tubérculos son los órganos de reserva de la planta, tienen forma redonda, con brotes distribuidos a lo largo de toda su superficie y ojos de profundidad media; la piel es delgada y transparente; el color de la pulpa es amarillo; el tubérculo no presenta reposo y puede emitir brotes, incluso antes de la madurez comercial.

El ciclo vegetativo en condiciones normales de cultivo es de 120 días, pero tiende a alargarse cuando se siembra a mayores alturas sobre el nivel del mar o cuando se presentan condiciones climáticas de alta nubosidad y humedad en el ambiente.

La madurez comercial se consigue cuando la piel del tubérculo se ha fijado, aún cuando el follaje de la planta permanezca verde y no haya iniciado el proceso de senescencia.

Para acelerar la recolección de la cosecha, los agricultores acuden a prácticas tales como el "azote", "apaleo" o "tronche de rama" con lo que se obstruye el transporte de nutrientes desde la parte aérea hasta el tubérculo y se propicia una rápida maduración fisiológica de la planta. En papa criolla no se ejecutan labores como la eliminación física del follaje a nivel del suelo, ni su desecación con herbicidas.

La producción de semilla certificada se realiza bajo los parámetros de calidad establecidos por la Resolución ICA No. 2501 de 2.003, con la multiplicación del material conocido como "Clon Uno", fruto de la selección efectuada por FEDEPAPA con recursos de financiación de CORPOCEBADA durante 1992 hasta 1996. Este material presenta flores de color rojo intenso y presenta tubérculos de excelente calidad culinaria e industrial.

Actualmente, la papa criolla se cultiva en pequeñas áreas de minifundio y escasas explotaciones en medianas y grandes extensiones, en alturas comprendidas entre 2.300 y 3.100 MSN., con temperaturas entre 8 y 22°C correspondiente a clima frío moderado y frío.

A continuación, se presenta un recuento de los principales municipios donde se cultiva papa criolla:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIOS
Cundinamarca	Subachoque, El Rosal, Une, Chipaque, Choachí, Ubaque, Fómeque, Zipacón, Chocontá, Granada, Sibaté, Pacho, Mosquera, Cota, Guasca, Funza, Carmen de Carupa, Pasca, Facatativa, Suesca, Bogotá.
Boyacá	Toca, Siachoque, Motavita, Ventaquemada, Umbita, La Capilla, Turmequé, Monguí, Tunja, Firavitova y Buenavista.
Nariño	Pasto, Puerres, Potosí, Córdoba, Ipiales, Pupiales, Guachucal, Cumbal.
Antioquia	Sonsón, La Unión, Abejorral, Carmen de Viboral, Santuario
Tolima	Murillo, Cajamarca, Villahermosa
Santander	Cerrito, Málaga, Tona
Santander del Norte	Mutiscua, Silos, Pamplona, Cácuta
Cauca	Silvia, Puracé, Sotaró, Jambaló, Totoró

Fuente: Mosquera C., Jorge. La modesta papa criolla. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. 1992. Actualizado Departamento Técnico FEDEPAPA. 2.006

El área sembrada en papa criolla en Colombia se estima en 7.500 hectáreas/año. En 2.002 se calculó en 4.100 hectáreas según el registro del Primer Censo Nacional del Cultivo de la Papa en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, superficie inferior al 5% del área total cultivada en papa de los dos departamentos; en Nariño de 27.000 hectáreas sembradas en 2.005, cerca del 8% corresponde a papa criolla.

Las condiciones ideales de suelo para el cultivo de papa criolla se resumen en textura franca y pH entre 5,2 y 5,9, con altos contenidos de materia orgánica. La producción en suelos arcillosos, de alta humedad, es limitada. En razón a lo anterior, es necesario adelantar labores de preparación no inferior a 25 centímetros de profundidad, con implementos que no dañen las condiciones físicas.

Para la siembra se utilizan tubérculos seleccionados de tal manera que no presenten daños o presencia de plagas y/o enfermedades que sean la fuente de futuros problemas fitosanitarios. Los tubérculos deben presentar forma y color característicos, sin mezclas varietales; por tamaño se usan para siembra, tubérculos pequeños con diámetro inferior a 3,5 cm., utilizando entre uno y tres por sitio para compensar en cada sitio el establecimiento de un número mínimo de tallos. No es común el uso de tubérculos de diámetros mayores a 4,0 cm. que comercialmente tienen mayor aceptación en plazas de mercado.

Las distancias de siembra están en función de la tradición de siembra, condiciones ambientales y las necesidades del mercado. Normalmente, los agricultores manejan una densidad de siembra de 50.000 plantas por hectárea con surcos distanciados a 1,0 metros y 20 centímetros entre sitios, utilizando entre 800 y 900 kilos de semilla por hectárea (menos de 20 gr. por sitio de siembra). Altas densidades aunque aumentan la incidencia de enfermedades como la Gota de la Papa, permiten obtener tubérculos de tamaño mas uniforme, ideales para atender mercados especializados como los de semilla certificada o los de tubérculo con destino a la exportación que exige la mayor parte de la producción con tamaños entre 2,5 y 4,1 centímetros de diámetro.

En promedio, una planta de papa criolla produce entre 15 y 30 tubérculos de varios tamaños, entre cero (la más gruesa) hasta riche (la mas pequeña), para un rendimiento entre 8 y 14 toneladas por hectárea, para un promedio nacional de 11,5 toneladas por hectárea. En clasificación para semilla, de acuerdo al diámetro, los tamaños se

dividen en: Muy Grande (mayor a 5 cm.), Grande o Primera (entre 4,0 y 4,9 cm.), Mediana o Segunda (entre 3,0 y 3,9 cm.), Pequeña o Tercera (entre 2,0 y 2,9 cm.) y muy pequeña (inferior a 2,0 cm.).

Aunque no existen criterios únicos que permitan hacer una recomendación de fertilización, el resultado del análisis completo de suelos y la determinación de síntomas visuales de deficiencias nutricionales, son los indicativos más adecuados para un programa de nutrición del cultivo. Los requerimientos nutricionales de papa criolla son inferiores a los de papa de año, por lo cual se aplican entre 750 y 800 kilos de fertilizantes compuesto NPK por hectárea, con baja relación Fósforo: Nitrógeno (2:1 ó 1,5:1); la fertilización con elementos secundarios y menores es una práctica poco usual pero las aplicaciones conjuntas de Zinc, Cobre y Manganeso, Calcio, Boro y Magnesio repercuten positivamente en el rendimiento y calidad del tubérculo de papa criolla. Los excesos de Nitrógeno ocasionan un excesivo crecimiento vegetativo en detrimento del rendimiento. En criolla, no se recomienda la práctica de fraccionamiento edáfico de la fertilización por su corto ciclo vegetativo que imposibilita una adecuada absorción de nutrientes aplicados en el "reabone".

Para el manejo integrado de plagas y enfermedades del cultivo de papa criolla se recomienda una oportuna detección, prevención y evaluación de las medidas de control, considerando el costo y el impacto ambiental generado. Entre las principales medidas para un eficiente manejo fitosanitario del cultivo se debe recurrir a sembrar semilla sana en lotes que no presenten historial o evidencia de contaminación por estructuras de organismos como Rizoctoniasis o Mortaja Blanca; efectuar una recolección detallada de residuos de cosechas anteriores de papa e involucrar un programa de rotación de cultivos que permitan disminuir la cantidad de inóculo en los lotes. En el caso de hacer uso de plaguicidas, su aplicación debe responder a umbrales de acción basados en niveles de población o del daño de los organismos, un correcto uso y una acertada disposición final de residuos peligrosos.

La oferta de semilla certificada de la variedad "Yema de Huevo" se encuentra concentrada en productores debidamente autorizados por el Instituto Colombiano Agropecuario, en diversas zonas del país. En Cundinamarca: José Hernando Prieto (Cogua), Plantar de Colombia (Facatativá), Corpoica (Mosquera), Biogenética (Granada), Universidad Nacional de Colombia (Bogotá) y Federación Colombiana de Productores de Papa (Zipaquirá) y, en Nariño, las empresas Semillas Nariño y Federación Colombiana de Productores de Papa. Se calcula que sólo un 40% de la producción total de un lote inscrito para semilla de

papa criolla recibe marbete oficial de certificación, condición que incrementa significativamente los costos de producción.

7.- NOTAS FINALES:

- Existen estructuras que eventualmente podrían controlar el uso de la marca para garantizar la uniformidad del sistema de producción.
- Se identificó una Asociación de Productores Regional que corresponde a la federación Colombiana de Productores de Papa – FEDEPAPA
- Fuente: PEDRO DAVID PORRAS RODRIGUEZ. Ingeniero Agrónomo. Jefe Departamento Técnico. FEDEPAPA.

CAPÍTULO III

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR MARCAS DE CERTIFICACIÓN

3.1 LECHE PURA DE FINCA

LECHE PURA DE FINCA

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN.

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: LECHE PURA DE FINCA O LECHE CERTIFICADA DE FINCA.

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN :

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que la leche de finca, cumple con unos requisitos de carácter técnico, de calidad y salubridad, es una marca de certificación de conformidad con la normas de propiedad industrial, además útil para que pequeños hatos comercialicen directamente su producto, en el siguiente sentido:

Se certificaría por el titular que el producto (leche de finca) cumple determinadas características en su proceso de producción que lo hace apto para el consumo humano, susceptibles de ser certificados o garantizados por el titular de la marca.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El sello identificaría leche que fuera obtenida directamente en fincas certificadas, cuyo proceso de elaboración se limita como máximo a un proceso de pasteurización, haciendo pasar la leche en circuito cerrado y de forma continua, realizándose en la propia finca todas estas operaciones y elaborándose únicamente la leche producida en la específica finca.

En España por ejemplo, se exige que la leche se obtenga de explotaciones de vacuno (hatos) pertenecientes a razas puras e inscritas en el correspondiente libro genealógico, y con título de ganadería diplomada o de sanidad comprobada.

El sello podría ser promovido por instituciones privadas, como FEDEGAN o el CONSEJO NACIONAL LACTEO, definiendo procesos de igual naturaleza.

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promover la producción, comercialización y consumo de leche de finca obtenida mediante sistemas de producción higiénica en la propia finca.
- Proteger la salud pública.
- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.
- Proporcionar requisitos generales y recomendaciones para garantizar la inocuidad de la leche de la finca.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

La entidad que registre el sello, autorizaría su uso, conforme la norma oficial mencionada o el reglamento de uso que se defina, que establezca aspectos tales como:

- REGISTRO GENEALOGICO DE LAS RAZAS PURAS.
- REGISTRO DE LOS HATOS ANTE EL ICA.
- DEFINIR REQUISITOS EN LA RUTINA DE ORDEÑO.
- PLAN DE SANEAMIENTO DE LOS HATOS.
- SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.
- DEFINIR ESPECIFICACIONES DE LA LECHE.
(Características organolépticas, fisicoquímicas, requisitos microbiológicos)
- REQUISITOS DE ENVASE Y PRESENTACION. (Se suelen exigir envases libres de aluminio, con cierre soldado automáticamente, con impreso indeleble de la fecha de caducidad).
- REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE.

Todas estas y otras condiciones que puedan establecer se deben ser verificadas por una entidad certificadora, acreditada ante el Ministerio

de Agricultura, el ICA o la SIC, que será la responsable de analizar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de calidad.

Es común establecerse en este tipo de sello, (España tiene uno similar al propuesto), unos procedimientos de control periódicos (mensuales), que se deben llevar a cabo por el titular de la marca de certificación, con inspectores habilitados, haciendo muestras realizadas en laboratorios oficiales o privados acreditados, en los cuales se determine la cantidad de leche producida por cada animal (para evitar que el hato o finca, venda otro tipo de leche),

La autorización de uso del sello se otorgará al producto, durante un período determinado, el cual podrá prorrogarse siempre y cuando el titular mantenga su sistema productivo conforme a los requisitos exigidos y certificados por el titular.

6. – EVENTUALES SOLICITANTES O TITULARES:

MINISTERIO DE AGRICULTURA.

CONSEJO NACIONAL LACTEO.

FEDEGAN.

3.2 MERCADO JUSTO

MERCADO AGRÍCOLA JUSTO

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN .

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: SELLO MERCADO JUSTO.

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

Teniendo en cuenta la totalidad de aspectos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que los productos o servicios que ofrecen los productores agropecuarios, están ligados a condiciones sociales o ambientales buenas o benéficas, resulta por demás muy útil para que los consumidores tomen sus decisiones de compras movidas por consideraciones como el apoyo a una causa social o ambientalmente relevante.

Este aspecto de política social o medioambiental, se encontró mucho al analizar varios productos que algunos gremios sugirieron como elegibles por considerar que tenían una reputación o calidad especial derivada del medio geográfico, y en consecuencia, sugerían la protección por DENOMINACIÓN de origen, o por pensar que su producto tenía una característica común o un origen común que ameritaban la protección por marca colectiva o de certificación, pero verdaderamente al desentrañar la totalidad de información recibida, encontramos que existían más factores de tipo social que calidades o reputación especiales en los productos.

Es el caso, de productos como el aceite de palma, donde fue difícil advertir una calidad o reputación especial derivada esencialmente del medio geográfico, pero si se encontraron temas sociales muy importantes ligados al hecho de que la mano de obra empleada en las plantaciones de la palma, era fundamentalmente población desplazada o paramilitares desplazados. Teniendo en cuenta, que estos factores no son fácilmente cubiertos por los signos distintivos objeto de estudio, se nos ocurrió proponer el sello de Mercado Justo como una marca de certificación.

Se certificaría por el titular de la marca, que el producto o servicio está ligado a causas sociales relevantes, como empleo de población desplazada por la violencia, campesinos beneficiarios de programas de reforma agraria organizados colectivamente, comunidades indígenas, entre otros.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promocionar productos agropecuarios de campesinos con algún problema social relevante o de comunidades indígenas (desplazamiento, pobreza, etc.)
- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

La entidad que registre el sello, autorizaría su uso, conforme a un reglamento de uso, que contenga las causas sociales relevantes que puedan justificar una decisión de consumo.

Los criterios para identificar el mercado justo suelen ser de variada índole:

Políticas salariales apropiadas de las empresas, no discriminación entre hombres y mujeres, no explotación infantil, respecto al medio ambiente, entre otros.

El criterio que aquí se sugiere es identificar con el sello productos agropecuarios que provengan de poblaciones campesinas que merezcan un apoyo social, por haber sido identificados dentro de las políticas públicas como una vulnerables por aspectos de desplazamiento, apoyo a desmovilizados, población indígena, etc.

3.3 SELLO B.P.A

SELLO: PRODUCIDO BAJO B. P. A.

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN.

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que ciertos productos cumple con unos requisitos de carácter técnico (B.P.A.), es una marca de certificación útil para el sector agropecuario y agroindustrial, en el siguiente sentido:

Se certificaría por el titular que el producto tiene elementos o características en su proceso de producción que cumplen ciertos parámetros técnicos, susceptibles de ser certificados o garantizados por el titular de la marca.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El sello identificaría productos del sector agrícola que fueran obtenidos conforme a unos requisitos previamente establecidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, dentro de diferentes categorías, (frutas, hortalizas, cereales, etc.) que interesaría promover e incentivar dentro de las políticas públicas del sector, para que utilicen técnicas y recomendaciones que les permitan ser más competitivos en los mercados, al aplicar Buenas Prácticas manufactureras o de Higiene.

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promover la producción, comercialización y consumo de alimentos obtenidos mediante sistemas de producción que tengan en cuenta enfoques preventivos de inocuidad, competitividad y desarrollo sostenible.
- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.
- Proporcionar requisitos generales y recomendaciones para garantizar la inocuidad de los productos.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

El Ministerio autorizaría el uso del sello B.P.A., a los productos obtenidos conforme a una resolución previamente expedida por el Ministerio, que establezca aspectos tales como:

- PLANEACION DEL CULTIVO:
(Selección de la zona, evaluación ambiental, identificación de las características, recursos de la zona, evaluación de suelos y aguas)
- MANEJO DE INSTALACIONES:
(Almacenamiento de insumos, dosificación de insumos, almacenamiento de equipos; áreas de acopio, poscosecha, instalaciones sanitarias.
- MANEJO DE AGUA:
(Agua para riego, agua para insumos).
- MANEJO DE SUELOS:
(Análisis de características fisicoquímicas y microbiológicas, manejo de plagas, problemas de nutrientes del suelo).
- MANEJO DE MATERIAL DE PROPAGACION.
(Semillas, estacas, esquejes, libres de plagas, comprar material registrado por la autoridad sanitaria).
- MANEJO NUTRICIONAL.
(Programa de nutrición para el cultivo, manejo de abonos orgánicos)
- PROTECCIÓN DEL CULTIVO.
(Uso de plaguicidas).
- MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA.
(planificación, transporte)
- TRAZABILIDAD.

Todas estas y otras condiciones que puedan establecerse deben ser verificadas por una entidad certificadora, acreditada ante la SIC, que será la responsable de analizar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de calidad.

La autorización de uso del sello se otorgará por producto, durante un periodo determinado, el cual podrá prorrogarse siempre y cuando el titular mantenga su sistema productivo conforme a los requisitos exigidos y certificados.

6. – EVENTUAL SOLICITANTE O TITULAR: MINISTERIO DE AGRICULTURA.

3.5 SELLO CALIDAD DE LA CARNE

SELLO DE CALIDAD DE LA CARNE

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN.

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: SELLO DE CALIDAD DE LA CARNE.

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que la CARNE cumple con unos requisitos de carácter técnico, de calidad y salubridad, es una marca de certificación de conformidad con la normas de propiedad industrial, además útil para el sector agropecuario y agroindustrial, en el siguiente sentido:

Se certificaría por el titular que el producto (carne) cumple determinadas características en su proceso de producción que lo hace apto para el consumo humano, susceptibles de ser certificados o garantizados por el titular de la marca.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El sello identificaría carne obtenida conforme a los requisitos establecidos por una entidad pública o cualquier organismo estatal.

El sello también podría ser promovido por instituciones privadas, como FEDEGAN, definiendo procesos de igual naturaleza.

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promover la producción, comercialización y consumo de carne obtenidos mediante sistemas de producción higiénica.
- Proteger la salud pública.

- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.
- Proporcionar requisitos generales y recomendaciones para garantizar la inocuidad de la carne.
- Fortalecer los procesos tendientes a cumplir con las barreras sanitarias impuestas al producto en los mercados externos.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

La entidad que registre el sello, autorizaría su uso, conforme la norma oficial mencionada o el reglamento de uso que se defina, que establezca aspectos tales como:

- VERIFICACION DE QUE LOS GANADOS HAN SIDO ALIMENTADOS CON REQUERIMIENTOS SANITARIOS.
(Verificación de peso, edad y conformación óptimos para el sacrificio).
- EL PROCESO DE MANEJO DEL GANADO MINIMIZA MAGULLADURAS.
- ESTABLECIMIENTO DE PROTOCOLOS EN LA PLANTA DE BENEFICIO QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD DE LA CARNE.
- IDENTIFICACIÓN TÉCNICA DE LA CANALES BOVINAS
(Tanto en la planta como en el expendio y adicionalmente que los cortes cumplan con la norma técnica nacional).
- MANEJO DE RESIDUOS Y EMISIONES EN LA PLANTA.
- REFRIGERACIÓN EN LAS PLANTAS DE BENEFICIO Y EN LA CADENA DE FRIO.
- ASEPSIA EN EL TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO.
- PROGRAMAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS EXPENDIOS.
- TRAZABILIDAD
- ROTULADO Y EMPAQUE.

Todas estas y otras condiciones (Vg., Manejo de residuos, Muestreo de patógenos, Inspecciones y Controles oficiales, Equivalencias de sistema de control), que puedan establecerse deben ser verificadas por una entidad certificadora, que será la responsable de analizar el

cumplimiento de los requisitos técnicos y de calidad, tanto en la plantas de beneficio, deshuese y puntos de venta.

La autorización de uso del sello se otorgará al producto, durante un periodo determinado, el cual podrá prorrogarse siempre y cuando el titular mantenga su sistema productivo conforme a los requisitos exigidos y certificados.

6. – EVENTUALES SOLICITANTES O TITULARES:

MINISTERIO DE AGRICULTURA.

FEDEGAN.

3.5 SELLO DE CALIDAD DE LA LECHE

SELLO DE CALIDAD DE LA LECHE

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN.

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: SELLO DE CALIDAD DE LA LECHE.

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

De conformidad con los elementos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que la leche cumple con unos requisitos de carácter técnico, de calidad y salubridad, es una marca de certificación de conformidad con la normas de propiedad industrial, además útil para el sector agropecuario y agroindustrial, en el siguiente sentido:

Se certificaría por el titular que el producto (leche) cumple determinadas características en su proceso de producción que lo hace apto para el consumo humano, susceptibles de ser certificados o garantizados por el titular de la marca.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El sello identificaría leche que fueran obtenidos conforme a los requisitos establecidos por el Ministerio de Protección Social y Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, mediante el decreto 616 de 2.006, o la norma que lo sustituya, modifique o adicione.

El sello también podría ser promovido por instituciones privadas, como FEDEGAN o el CONSEJO NACIONAL LACTEO, definiendo procesos de igual naturaleza.

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promover la producción, comercialización y consumo de leche obtenidos mediante sistemas de producción higiénica.
- Proteger la salud pública.

- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.
- Proporcionar requisitos generales y recomendaciones para garantizar la inocuidad de la leche.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

La entidad que registre el sello, autorizaría su uso, conforme la norma oficial mencionada o el reglamento de uso que se defina, que establezca aspectos tales como:

- REGISTRO DE LOS HATOS ANTE EL ICA.
- DEFINIR REQUISITOS EN LA RUTINA DE ORDEÑO.
- PLAN DE SANEAMIENTO DE LOS HATOS.
- SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.
- MEDIDAS PARA LA RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LA LECHE CRUDA HACIA LAS PLANTAS DE ENFRIAMIENTO O PLANTAS DE PROCESAMIENTO
- REQUISITOS Y CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE ENFRIAMIENTO O CENTROS DE ACOPIO DE LECHE.
- DEFINIR ESPECIFICACIONES DE LA LECHE.
(Características fisicoquímicas, requisitos microbiológicos)
- REQUISITOS Y CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO.
- REQUISITOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION, RECONSTITUCION, PULVERIZACION.
- REQUISITOS DE ENVASE.
- REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE.

Todas estas y otras condiciones que puedan establecerse deben ser verificadas por una entidad certificadora, acreditada ante la SIC, que será la responsable de analizar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de calidad.

La autorización de uso del sello se otorgará al producto, durante un periodo determinado, el cual podrá prorrogarse siempre y cuando el titular mantenga su sistema productivo conforme a los requisitos exigidos y certificados.

6. – EVENTUALES SOLICITANTES O TITULARES:

MINISTERIO DE AGRICULTURA.

CONSEJO NACIONAL LACTEO.

FEDEGAN.

3.6 SELLOS SANITARIO Y FITOSANITARIO

SELLOS SANITARIO Y FITOSANITARIO

1.- TIPO DE PROTECCIÓN SUGERIDA: MARCA DE CERTIFICACIÓN.

2.- SIGNO O MARCA DE CERTIFICACIÓN: SELLOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS - ICA.

3.- JUSTIFICACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

Teniendo en cuenta la totalidad de aspectos identificados en la presente ficha técnica, consideramos, que este signo distintivo consistente en un sello que pueda certificar que los productos o servicios que ofrecen los productores agropecuarios, están exentos de riesgos sanitarios, biológicos y químicos (sanidad animal o vegetal), cumple con los requisitos de una marca de certificación, de conformidad con la normas de propiedad industrial, y resulta por demás muy útil para que los consumidores conozcan de mejor forma la función misional del ICA, reconozcan en el mercado los productos agropecuarios de calidad y desde la perspectiva de los productores adquieran mejores ventajas competitivas.

Se certificaría por el titular de la marca (ICA), que el producto o servicio cumplen determinadas normas de sanidad animal y vegetal, susceptibles de ser certificados o garantizados.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SELLO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE PODRÍA CERTIFICAR:

El objetivo de sello o la marca de certificación serían los siguientes:

- Promover la sanidad animal y vegetal.
- Proteger la salud pública.
- Proporcionar al consumidor información completa y adecuada para poder diferenciar los productos distinguidos con el sello de los convencionales.
- Proporcionar requisitos generales y recomendaciones para garantizar la sanidad animal y vegetal.

5.- EVENTUALES REQUISITOS PARA AUTORIZAR EL USO DEL SELLO:

La entidad que registre el sello, autorizaría su uso, conforme las normas oficiales y el reglamento de uso que se defina, que establezca aspectos propios de la normatividad sanitaria y fitosanitaria, que si bien son propios del objeto misional del ICA, no se identifican fácilmente por el público.

En efecto, los productos obviamente deben indicar en un lugar visible el respectivo permiso o autorización del ICA, pero lo que se aconseja en este estudio, es crear un signo lo suficientemente distintivo (ojala acompañado de un logotipo) para que el público pueda reconocer que dicha entidad oficial, certifica que el producto cumple con la correspondiente normatividad sanitaria.

Lo que se propone en consecuencia, no es otra cosa que otorgarle imagen institucional al ICA a través de una marca de certificación, por cuanto todas las funciones propias de aprobación, control y prevención de riesgos zoonosológicos y fitosanitarios, le están asignadas por la ley.

La autorización de uso del sello se otorgará al producto, durante el periodo determinado que establecen las leyes y reglamentos para el trámite o permiso correspondiente.