

**Denominación de
origen en
biotecnología.
Avances y retos.**

Una conversación con

Adriana María Soto.

Jefe de Planeación Institucional.

Jennifer Ramírez Betancur

Profesional Unidad de Turismo

Isbelia Orozco Orozco

Productora artesanal de tapetusa

El Carmen de Viboral.

Conversan con

José Mario Gómez.

Programa de Emprendimiento, Innovación y

Transferencia Tecnológica -CEITTO.

I.U. Colegio Mayor de Antioquia

Seguramente muchas personas en sus fiestas han tomado diferentes bebidas fermentadas y destilados, pero seguro que pocas han pensado cómo es que se elaboran. Esta industria no es nueva, y de hecho la fermentación para la obtención del vino y la cerveza es uno de los usos más antiguos de la biotecnología. Cada pueblo en el mundo con lo que tiene en su entorno ha preparado su propia bebida aplicando la biotecnología.

Colombia posee más de 200 bebidas fermentadas tradicionales, muchas de ellas desconocidas fuera de sus regiones de origen. La chicha en la región Andina, el guarapo en el Valle, el viche en el Chocó, el chirrinchi en La Guajira, la yaguaza en la Amazonía, todas estas han sido pilares culturales y económicos de comunidades rurales durante siglos. Entre estas joyas líquidas, la tapetusa de El Carmen de Viboral representa una tradición ancestral que ya ha alcanzado un reconocimiento formal. La tapetusa, elaborada artesanalmente a partir de la fermentación de panela, naranja y especias, es mucho más que una bebida: es un patrimonio cultural inmaterial que ha pasado de generación en generación en las familias campesinas del Oriente Antioqueño. Su proceso de fermentación espontánea, resultado del conocimiento empírico acumulado durante décadas, representa una biotecnología tradicional única.

El proceso de Denominación de Origen para la tapetusa es una certificación que no es simplemente un sello: es una herramienta de desarrollo rural que puede transformar realidades. La Denominación de Origen protege el conocimiento tradicional, previene la apropiación indebida, agrega valor al producto y abre mercados diferenciados donde los campesinos pueden obtener precios justos por su trabajo. El Colegio Mayor de Antioquia inició un proyecto de denominación de origen para la tapetusa, buscando productos del territorio con procesos ancestrales y el objetivo es preservar esta tradición en su lugar de origen, específicamente los cañones de El Carmen de Viboral, y proteger el conocimiento cultural asociado.

El Carmen de Viboral tiene 448 km² de extensión, de los cuales solo el 2% corresponde a zona urbana. El 98% restante es rural, distribuido en 56 veredas, con más del 60% considerado reserva forestal protectora regional. El territorio presenta una geografía diversa que va desde los 800 hasta los 3,200 metros sobre el nivel del

mar y con cultivos de caña de azúcar en sus cañones, la cual se procesa en sus trapiches con el fin de obtener uno de los principales ingredientes de la tapetusa: la panela.

La fermentación para la producción de la tapetusa se inicia en aparatos artesanales conocidos tradicionalmente como *mico*, usando una madre (o cultivo iniciador) que algunas familias han mantenido activa incluso por más de 100 años. La producción es completamente natural y artesanal y los productores identifican empíricamente el punto de la panela y los grados de alcohol del producto final entre 35-40, logrando un destilado inicial conocido como *cabeza* con hasta 90 grados de alcohol.

El acompañamiento dado por la I.U. Colegio Mayor de Antioquia a los productores de tapetusa ha incluido estudios microbiológicos del producto y medición de grados de alcohol de las tapetusas producidas por las diferentes familias para la estandarización de la producción, promoviendo la obtención tradicional y mejorando las buenas prácticas de manufactura. A pesar de ser un producto tradicional, los productores de El Carmen de Viboral se han permitido innovar en la búsqueda de nuevos sabores mediante maceración (café, cacao, menta, caramelo, comino) y en la exploración de usos alternativos tanto en la medicina como en la gastronomía.

Cabe destacar sin embargo que tanto el proceso productivo como de denominación de origen presenta grandes retos como las dificultades de acceso al territorio (5-6 horas de viaje, incluyendo 3-4 horas en mula), las regulaciones para la comercialización de licores y la necesidad de formalización del proceso. Pero el principal reto es acompañar a productores como la familia Orozco, representada por doña Isbelia, para que su tapetusa sea reconocida como producto de denominación de origen, validando científicamente el conocimiento empírico de los productores y permitiendo su comercialización formal, sin perder su carácter ancestral y manteniendo la producción en el territorio de origen.

(Si quieres ver el conversatorio completo, ingresa al enlace <https://www.youtube.com/watch?v=B4fwUGXyu7c&t=9177s> entre 2:32:57 y 3:33:00)



