



III SIMPOSIO INTERNACIONAL

PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Resguardo y Tradición del Queso Costeño Elaborado en el Municipio de Caucasia

Carlos Omar Ortiz Arias
Johnty Julio Pardo
Carlos Daniel García Morales.

Estudiantes de Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos

Facultad de Administración

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Medellín – Colombia





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

INTRODUCCIÓN

El queso costeño es un ícono de la gastronomía de Cauca ya que tiene influencia de la región caribe, por ser un alimento con mucho arraigo en todas las clases sociales y es consumido de manera directa o acompañado de otros productos.



(Queso costeño, tradición del caribe, 2019)



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuál es la importancia cultural-gastronómica del queso costeño?

La presente investigación pretende describir la importancia cultural y gastronómica del queso costeño consumido en Cauca, la cual busca fortalecer su arraigo, ya que es un producto que lleva consigo las tradiciones y costumbres de toda una región.





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

OBJETIVOS

Objetivo general

Describir la importancia cultural y gastronómica del queso costeño consumido en el municipio de Caucaasia.

Objetivos Específicos

- Realizar una búsqueda bibliográfica para conocer la importancia cultural del queso costeño.
- Indagar sobre la percepción que se tiene sobre el queso costeño
- Proponer nuevas preparaciones con el queso costeño





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

MARCO TEÓRICO

La fabricación de queso costeño en la zona geográfica del departamento del Atlántico, Colombia, sigue un esquema de producción no industrial (Matos et al., 2013).

Para el moldeado y prensado del queso costeño, se introduce este en unas ceretas o ampletas las cuales cuentan con perforaciones para dejar salir el suero (Chávez y Romero, 2006).



(Así se hace - sacando el queso seco de la prensa artesanal el salvador en el campo, 2018, 03:15–05:21)



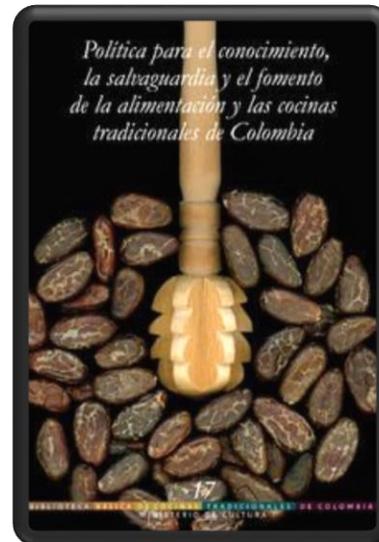
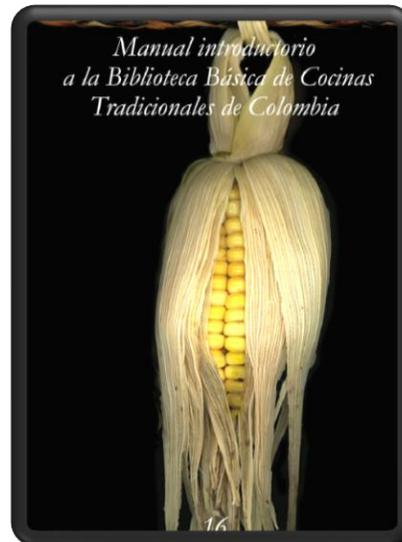
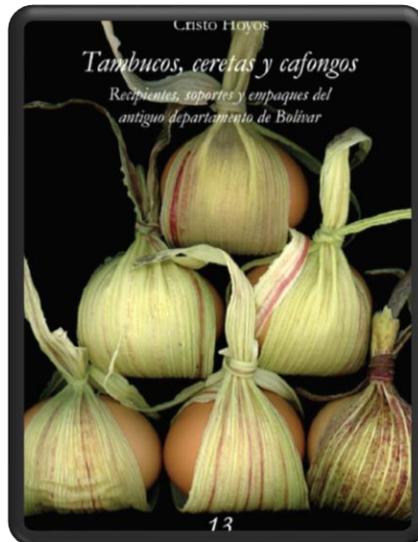
**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL**

METODOLOGÍA

Es una investigación descriptiva con enfoque mixto (cualitativo – cuantitativo)

FASE I

Análisis documental





III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

METODOLOGÍA

FASE II

Entrevistas



Portador de tradición



Entrevistados





METODOLOGÍA

FASE III

Elaboración de productos



(El toque colombiano, 2014)



(Pinterest, s. f.)



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

RESULTADOS

El queso costeño es un producto agrícola, netamente artesanal elaborado por hombres del campo con base en un proceso que ha pasado de generación en generación, es prensado, no madurado, posee un alto contenido de sal, bajo porcentaje de humedad por lo cual su conservación es mayor que la de los otros quesos.

En las entrevistas realizadas se evidencia que quienes elaboran y comercializan el queso costeño en la región son personas adultas que llevan en dicho oficio más de 30 años, ellos no solo indican el proceso de elaboración, también indican características ideales de las materias primas y condiciones que se deben tener en cuenta a lo largo de su obtención. Además recomiendan como consumirlo y conservarlo. Afirman que “el queso industrial no representa el queso costeño”.



(Palomino, 2020)



(Palomino, 2020)



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

RESULTADOS

Teniendo en cuenta la percepción de dos personas entrevistadas y un portador de tradición manifiestan que el consumo de queso costeño ha bajado, no solo por su forma de elaboración sino también debido a su alto contenido en sal y los problemas de salud que acarrearán.

Se han realizado preparaciones tanto con el queso costeño tradicional como con el queso costeño bajo en sal y como resultado se encontró una mejor aceptación del queso costeño bajo en sal por su sabor, textura, frescura y claramente por qué está disminuyendo en su contenido de sal.





CONCLUSIONES

Como se observó en las entrevistas y en lo investigado es un producto que corre el peligro de desaparecer, ya que es perseguido por las autoridades debido a la forma de elaboración y está siendo reemplazado por un queso costeño industrial que no tiene ninguna similitud al artesanal principalmente su sabor y textura.

Con la implementación del queso costeño en nuevas preparaciones, se evidencio que se puede promover un mayor consumo no solo en Cauca sino en otras partes de Antioquia y de Colombia.



(Sweet y Salado, 2019)



(Colquesos, s. f.)



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

BIBLIOGRAFÍA

Ash, A., y A. Wilbey. (2010). The nutritional significance of cheese in the UK diet. *Int. J. Dairy Technol*, 63, 305-319.

<https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2010.00606.x>

D'Elia, L., F. Galletti, y P. Strazzullo. (2014). Dietary salt intake and risk of gastric cancer. *Adv. Nutr. Cancer*, 159, 83-95.

https://doi.org/10.1007/978-3-642-38007-5_6

Cappuccio, F.P. (2013). Cardiovascular and other effects of salt consumption. *Kidney Int. Suppl*, 3:312-315.

<https://doi.org/10.1038/kisup.2013.65>

Castro, K., M.L. Restrepo, G. Taborda, y G.A. Quintero. (2009). Intensidad de los sabores básicos del tomate (*Lycopersicon esculentum*) en seis estados de madurez. *Rev. Bio. Sector Agro.* 7, 23-28. <https://doi.org/10.1590/S1692-35612009000100004>

Chávez, A., y A. Romero. (2006). Diagnóstico de las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del queso costeño producido en el municipio de Sincé-Sucre (Colombia). Universidad de Sucre, Sincelejo, COL.

Díaz, J.F. (2009). Caracterización del mercado de la industria quesera en la subregión Valle del Ariguaní, Departamento del Magdalena. Tesis de grado. Bogotá. Universidad de la Salle. Facultad de Ciencias Agropecuarias, 105.

Gómez, M. (2005). Tecnología de Lácteos. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD.

Guinee, T.P., y B.T. O'Kennedy. (2007). Reducing salt in cheese and dairy spreads. In: F. Angus, editor, *Reducing salt in foods*. Woodhead Publishing, Cambridge, GBR., 316-357.





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

BIBLIOGRAFÍA

Gutiérrez Castañeda, C., Quintero Peñaranda, R., y Burbano Caicedo, I. (2017). Modelo de quesería artesanal bajo un signo distintivo en el Caribe colombiano: caso Atlántico. *Lasallista de Investigación*, vol. 14, 72-83.

Henderson, L., K. Irving, J. Gregory, C.J. Bates, A. Prentice, J. Perks, G. Swan, y M. Farron. (2003). The national diet & nutrition survey: adults aged 19 to 64 years. Vol. 4. Office for National Statistics, London, GBR.

Hoyos, C. (2002). *Tambucos, ceretas y cafongos* (Vol. 13). Bogotá: Ministerio de cultura.

IOM (Institute of Medicine). (2010). *Strategies to reduce sodium intake in the United States*. Institute of Medicine, and The National Academies Press, WA, DC, USA.

McCarron, D.A. (1997). Role of adequate dietary calcium intake in the prevention and management of salt-sensitive hypertension. *Am. J. Clin. Nutr.* 65, 712S-716S.

McCarron, D.A. (2000). The dietary guideline for sodium: should we shake it up? Yes! *Am. J. Clin. Nutr.* 71, 1013-1019.

Manual introductorio (biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia). (2012). Bogotá: Ministerio de cultura.

Matos, R.; Gutiérrez, C.; Burbano, I.; Rodríguez, M. y Cabarcas, O.E. (2013). Evaluación sensorial de quesos elaborados en el municipio de Sabanalarga (Atlántico). Informe parcial de investigación del proyecto Desarrollo de un piloto de Denominación de Origen de acuerdo al modelo PNUD (2005) para la disminución del riesgo de ETA por consumo de queso costeño. (Informe 2). (No publicado). Universidad Libre Seccional Barranquilla, Colombia.

O'Shaughnessy, K.M., y F.E. Karet. (2006). Salt handling and hypertension. *Annu. Rev. Nutr.* 26, 343-65.
<https://doi.org/10.1146/annurev.nutr.26.061505.111316>





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

BIBLIOGRAFÍA

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

Ramírez Navas, J. S., Aguirre Londoño, J., Aristizábal Ferreira, V. A., y Castro Narváez, S. (2017). La sal en el queso: diversas interacciones. *Agronomía Mesoamericana*, 28(1), 303-316. <https://doi.org/10.15517/am.v28i1.21909>

Ruíz-Pérez, R. A., Menco-Morales, N.Y. y Chams-Chams, L. M. (2017). Valoración Microbiológica de queso costeño artesanal y evaluación higiénico-locativa de expendios en Córdoba, Colombia. Microbiological evaluation of artisan coastal cheese and hygienic-locative evaluation of small shops in Córdoba, Colombia, *Rev. Salud Pública*, 19(3), 311-317.

Saint-Eve, A., C. Laverjat, C. Magnan, I. Déléris, and I. Souchon. (2009). Reducing salt and fat content: impact of composition, texture and cognitive interactions on the perception of flavoured model cheeses. *Food Chem.* 116, 167-175. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.02.027>

Soto-Varela, Z. E., Gutiérrez, C.G., De Moya, Y., Mattos Hernando, R., Bolívar-Anillo, J. y Villareal, J. L., (2018). Detección molecular de *Salmonella* spp., *Listeria* spp. y *Brucella* spp. en queso artesanal fresco comercializado en Barranquilla: un estudio piloto. *Biomédica*, 38, 30-36. <https://doi.org/10.7705/biomedica.v38i3.3677>

Susic, D., and E.D. Frohlich. 2012. Salt consumption and cardiovascular, renal, and hypertensive diseases: clinical and mechanistic aspects. *Curr. Opin. Lipidol*, 23,11-6. <https://doi.org/10.1097/MOL.0b013e32834d9c52>

Wyness, L.A., J.L. Butriss, and S.A. Stanner. 2011. Reducing the population's sodium intake: the UK Food Standards Agency's salt reduction programme. *Pub. Health Nutr*, 15, 254-261. <https://doi.org/10.1017/S1368980011000966>





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

GRACIAS

VIGILADA por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®**

Acreditados
en **ALTA CALIDAD**



Alcaldía de Medellín