



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



# Tradición del Queso Costeño elaborado en el municipio de Caucasia

*Carlos Omar Ortiz Arias & Carlos Daniel García Morales*

*Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos  
Semillero de investigación Cultura Gastronómica  
Facultad de Administración  
Medellín*



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Introducción

El Queso Costeño es un ícono de la gastronomía de Caucasia 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.

El Queso Costeño, además, es un insumo de alta demanda por parte de procesadores de alimentos que le dan valor agregado al producir alimentos típicos de la región.

# Planteamiento del problema

Por tal motivo la presente investigación pretende describir la importancia cultural y gastronómica del Queso Costeño elaborado en el municipio de Caucasia, para fortalecer las tradiciones y costumbres asociadas a este producto.



**Figura 1.**

Queso costeño elaborado en el municipio de Caucasia –  
Autoría propia

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

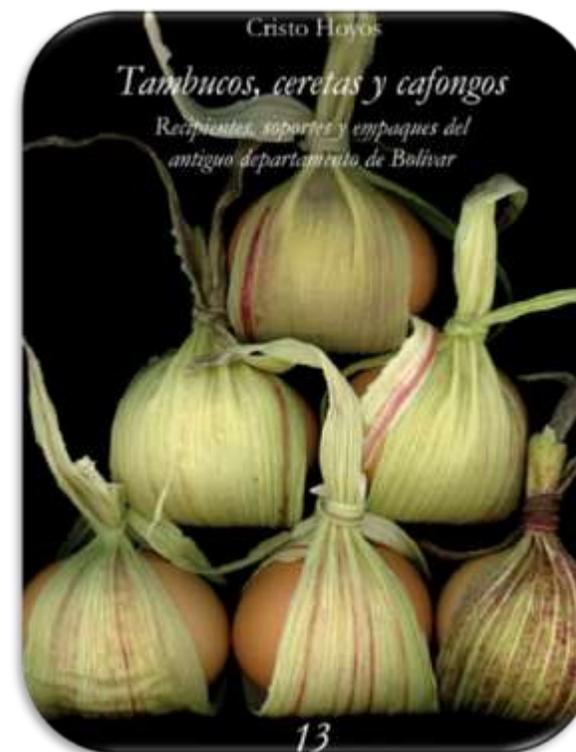
# Objetivos

## Objetivo general

Identificar la importancia cultural y gastronómica del Queso Costeño consumido en el municipio de Caucasia.

## Objetivos específicos

- Indagar sobre la importancia cultural del Queso Costeño consumido en el municipio de Caucasia.
- Elaborar propuestas gastronómicas usando el Queso Costeño del municipio de Caucasia.
- Evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas elaboradas a partir del Queso Costeño del municipio de Caucasia



**Figura 2.**  
Hoyos, C. (2002). Tambucos, ceretas y cafongos (Vol. 13). Bogotá: Ministerio de cultura.

# Marco Teórico

- Los primeros embarques de animales domésticos hacia las tierras recién descubiertas se realizaron en el segundo viaje de Cristóbal Colón en el año de 1493, en el cual trajeron cerdos, ovejas, caballos, bovinos y otras especies menores. Los animales importados por los conquistadores se dispersaron por todas las regiones en donde atracaban los barcos españoles. Debido al clima y a la feracidad de sus tierras, los animales se reprodujeron asombrosamente (Melendrez, 2021).
- Las técnicas de elaboración de queso fueron traídas por los españoles y transmitidas a los indígenas a medida que iban siendo conquistadas las diferentes regiones de la costa y del interior del país (Melendrez, 2021).



**Figura 3.**  
XLSemanal. (2020, 11 abril). ¿Cómo llegaron los caballos a América?  
<https://www.xlsemanal.com/conocer/historia/20200410/caballos-historia-conquista-america-colon-hernan-cortes-reyes-catolicos.html>

# Marco Teórico

- El Queso Costeño es de dos tipos: el amasado de la cuajada y el picado. Las materias primas, equipos y en general la tecnología utilizada es similar, con pequeñas diferencias en los instrumentos de corte, manejo de la cuajada y suero. El queso costeño picado tiene algunos ojos, textura dura y seca, que no se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos. El amasado es moderadamente duro, suelta poca agua, tiene algunos ojos y se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos (Díaz, 2009).
- 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, a esta cereta se le coloca un peso de 6 libras por cada libra de queso y cada hora se le agrega más peso hasta llegar aproximadamente a 20 veces el peso del queso (Chávez y Romero, 2006).



**Figura 4.**

Así se hace - sacando el queso seco de la prensa artesanal el salvador en el campo. (2018, 27 enero). [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=TCgZ9WuiFQ0>



**Figura 5.**

Forbidden. (s. f.). Evisos. Recuperado 21 de abril de 2021, de <https://loslagos.evisos.cl/prensa-para-quesoskit-de-moldes-id-240989#!>

# Metodología

Dicha investigación se abordó desde una metodología descriptiva con enfoque mixto (cualitativo – cuantitativo)

FASE I

## **Análisis Documental**

- Revisión documental para conocer la historia y tradición del Queso Costeño, por medio de textos, blogs, revistas, noticias, etc.
- Entrevistas a profundidad a portadores de tradición que tengan conocimiento acerca del tema.

FASE II

## **Elaboración de productos**

- Preparaciones a partir del Queso Costeño elaborado en el municipio de Cauca

FASE III

## **Pruebas de aceptación**

- Pruebas de aceptación de las preparaciones realizadas

# Resultados

- En las entrevistas realizadas se evidenció que quienes elaboran y comercializan el Queso Costeño en la región son personas adultas que llevan en dicho oficio más de 40 años.
- 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, es por esto que el portador de tradición decidió elaborar un Queso Costeño bajo en sal, más húmedo y llamativo en su presentación, dejándolo como queso de mesa donde aparte de consumirlo sólo, sirve para realizar las preparaciones tradicionales; al realizar este cambio en la receta las ventas del portador aumentan.



**Figura 6.**  
Portador de tradición – Foto  
autoría propia.



**Figura 7.**  
Entrevistados – Foto autoría propia.

# Resultados

- Las preparaciones que se realizaron con Queso Costeño para las pruebas de aceptación fueron: Flan de moca con Queso Costeño, hamburguesa artesanal con Queso Costeño, puré de ñame con Queso Costeño.
- Las personas calificaron de 1 a 5 la preparación siendo 5. Excelente, 4. Bueno, 3. Aceptable, 2. Deficiente, 1. Malo. Como resultado se obtuvo:
  - ✓ Flan de moca con Queso Costeño: El 93% de los encuestados calificó en 5 la preparación.
  - ✓ Hamburguesa Artesanal con Queso Costeño: El 90% de los encuestados calificó en 5 la preparación.
  - ✓ Puré de Ñame con Queso Costeño: El 88% de los encuestados calificó en 5 la preparación.



**Figura 8.**  
Flan de Moca con Queso Costeño  
- Elaboración propia



**Figura 9.**  
Puré de Ñame con Queso Costeño  
- Elaboración propia



**Figura 10.**  
Hamburguesa Artesanal con Queso Costeño - Elaboración propia

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Conclusiones

- Como se observó en las entrevistas y en lo investigado, el Queso Costeño artesanal es un producto que corre el riesgo a desaparecer debido a su forma de elaboración, además está siendo reemplazado por un Queso Costeño industrial que no tiene ninguna similitud al artesanal, principalmente por el sabor y textura.
- Los productores de tradición reinventan una nueva receta para aumentar las ventas y competir en el mercado con un producto único en sabor y aportando un poco de salud a los consumidores.
- De las preparaciones realizadas a partir del Queso Costeño, las pruebas de aceptación demuestran que éste se comporta bien en recetas dulces y saladas, lo que permite llevar el producto a otros espacios y contextos con el propósito de fomentar su consumo y preservar su uso en la cocina colombiana; la preparación de mayor aceptación fue el Flan de Moca con Queso Costeño.
- Las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, de acuerdo a cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia que se debe defender para que productos como el Queso Costeño no desaparezca.

# Bibliografía

- 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.
- 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.
- Manual introductorio (biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia). (2012). Bogotá: Ministerio de cultura.
- Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. (2012). Bogotá: Ministerio de cultura.
- 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.
- XLSemanal. (2020, 11 abril). ¿Cómo llegaron los caballos a América? <https://www.xlsemanal.com/conocer/historia/20200410/caballos-historia-conquista-america-colon-hernan-cortes-reyes-catolicos.html>

# GRACIAS



**CULTURA  
GASTRONÓMICA**  
Semillero de Investigación  
I.U. Colegio Mayor de Antioquia

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

