

Tradición del Queso Costeño elaborado en el municipio de Caucasia

Carlos Omar Ortiz Ariasⁱ
Carlos Daniel García Moralesⁱⁱ
Docente:
Eddy Yhomara Rúa Osorioⁱⁱⁱ

El propósito de esta investigación es describir la importancia gastronómica y cultural del queso costeño elaborado en el municipio de Cauca. Tiene una metodología descriptiva con un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), se realiza búsqueda bibliográfica y se aplican instrumentos a portadores de tradición y habitantes del municipio para conocer la percepción que se tiene sobre el queso costeño, la información recolectada permite identificar los métodos de elaboración y comercialización del queso, además las percepciones que hay en el municipio del producto, de los hallazgos encontrados llama la atención que una de las razones del bajo consumo del queso costeño sea por el alto contenido de sal, ya que este se asocia con problemas de salud, y las soluciones para mantener dicha tradición es la elaboración de producto bajo en sal por parte de los mismos portadores de tradición. Un producto que se emplea en preparaciones tradicionales y modernas. La misma investigación diseña y elabora recetas con el producto del bajo cauca antioqueño y realiza pruebas de aceptación no solo en el lugar de estudio, también lo hace en la ciudad de Medellín para hacerlo más visible, se evidencia la versatilidad y agrado por el producto.



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

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

ⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. carlosortizar@gmail.com

ⁱⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. carlosdanielgarciamorales11265@gmail.com

ⁱⁱⁱ Docente. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. eddy.rua@colmayor.edu.co