



DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE

V SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

VIGILADA por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

**V SEMANA DE LA FACULTAD
DE ADMINISTRACIÓN**



**V SIMPOSIO
INTERNACIONAL**

PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL:

**CONSUMIDORES
Y MERCADOS
EMERGENTES**



Aplicación gastronómica del queso costeño en la cocina popular de dos sectores y una plaza de mercado de la ciudad de Medellín.

Carlos Ortiz Arias – carlosortizar@gmail.com

Carolina Congote Fernández – carolina1999congote@gmail.com

Carlos Daniel García Morales - carlosdanielgarciamorales11265@gmail.com

Docente acompañante - Eddy Yhomara Rúa Osorio

Semillero de investigación Cultura Gastronómica
Facultad de Administración

Introducción

El queso costeño es un ingrediente versátil usado en la cocina costera y sus alrededores, al interior del país y puntualmente en la ciudad de Medellín su aplicación culinaria es baja, debido a que está arraigada principalmente a las personas migrantes del caribe o pacífico colombiano

Planteamiento del problema

La presente investigación pretende identificar el uso gastronómico del queso costeño y generar preparaciones para la cocina popular de dos sectores y una plaza de mercado de la ciudad de Medellín.



Figura 1. Venta de queso en una plaza de mercado – Autoría propia



Figura 2. Queso costeño. (s. f.). [Fotografía]. Plazalaamerica. <https://www.plazalaamerica.com/quesos-y-lacteos/>.

Marco Teórico

- El ministerio de cultura (2012) expone que “las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos...”
- Según Melendrez (2021) “parte de los insumos que hoy se utilizan en la cocina, llegaron con los colonizadores...”
- Gómez (2005) dice que “el queso costeño se caracteriza por ser una variedad de queso no madurado...”
- Para Ordóñez (1991) “Colombia es un país productor quesero, entre ellos el queso costeño...”

Metodología

Es una investigación exploratoria con enfoque mixto (cualitativo – cuantitativo), dicha investigación se realizará en dos sectores y una plaza de mercado en la ciudad de Medellín:

1. Barrio Laureles
2. Barrio San Javier
3. Plaza de mercado La América

Objetivo general	Objetivos específicos	Elementos de estudio	Alcances
<p>Realizar preparaciones gastronómicas a partir del uso del queso costeño en la cocina popular de dos sectores y una plaza de mercado de la ciudad de Medellín.</p>	<p>Identificar el uso y consumo del queso costeño en los dos sectores y la plaza de mercado de la ciudad de Medellín.</p>	<p>1 Análisis documental 2. Entrevistas-</p>	<p>1. Recopilar investigaciones, teorías, conceptos como base para la investigación 2. Entrevistas a portadores de tradición que elaboren recetas a partir del queso costeño en la ciudad de Medellín</p>
	<p>Elaborar propuestas gastronómicas partiendo de la cocina popular de la ciudad de Medellín.</p>	<p>1. Elaboración de productos y pruebas de aceptación</p>	<p>1. Identificar preparaciones realizadas con queso costeño. 2. Se elaborarán diferentes propuestas contando con el queso costeño como ingrediente principal.</p>
	<p>Realizar pruebas de aceptación de las propuestas gastronómicas en la ciudad de Medellín.</p>		<p>1. Se realizan pruebas de aceptación.</p>

Resultados parciales



Figura 3. El queso en amasijos tradicionales – Autoría propia



Figura 4. Venta de buñuelos, pan de queso, entre otros, Barrio San Javier – Autoría propia



Figura 5. Buñuelos - Elaboración propia

Resultados parciales



Figura 6. Cazuela de mariscos con queso costeño – Autoría propia



Figura 7. Sopa de pastas con atún y queso – Autoría propia



Figura 8. (Aquí están todas las BURGERS del BURGER Master 2019 en Medellín, 2019)

Resultados parciales



Figura 9. Hamburguesa artesanal con queso costeño - Elaboración propia



Figura 10. Helado de queso costeño y bocadillo— Autoría propia



Figura 11. frijoles antioqueños con queso costeño— Autoría propia

Conclusiones parciales

Los dos sectores y una plaza de mercados en estudio reconocen su aplicación en productos como lo son los amasijos, productos de panadería y pastelería y a su vez validan la posibilidad de encontrarlo en otras preparaciones populares del consumo diario.

Conclusiones parciales

El queso costeño es un producto muy versátil, porque puede ser utilizado en preparaciones dulces y saladas, aportando sabor, textura y aroma y en varios casos es el producto fundamental o principal de diferentes preparaciones.

Referencias bibliográficas

- 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.
- Manual introductorio (biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia). (2012). Bogotá: Ministerio de cultura.
- Melendrez, J. (2021) El Queso en Colombia <http://culturaamericataller.blogspot.com/2013/10/el-queso-en-colombia.html>
- Ordóñez, C. (1991). Gran libro de la cocina colombiana: Cocina colombiana: guía práctica y recetario. Círculo de Lectores.