

**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 Omar Ortiz Arias, carloso@est.colmayor.edu.co  
Carolina Congote Fernández, ccongote@est.colmayor.edu.co  
Carlos Daniel García Morales, cdgarcia@est.colmayor.edu.co  
Programa: Profesional en gastronomía y culinaria

Coordinadora de semillero: Eddy Yhomara Rúa Osorio, eddy.rua@colmayor.edu.co  
Semillero de Investigación Cultura Gastronómica

Semillero de investigación Cultura Gastronómica  
Facultad de Administración  
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Medellín, 2022

NIT: 890980134-1



[WWW.COLMAYOR.EDU.CO](http://WWW.COLMAYOR.EDU.CO)

Código: GD-FR-016  
Versión: 13  
Fecha: 27-07-2022



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

## **APLICACIÓN GASTRONÓMICA DEL QUESO COSTEÑO EN LA COCINA POPULAR DE DOS SECTORES Y UNA PLAZA DE MERCADO DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN.**

### **Introducción**

Mantener las tradiciones de la cocina colombiana actualmente es un interés colectivo tanto en los hogares, como en los restaurantes; que busca fomentar, darle importancia, auge y sentido a estas prácticas culturales que se arraigan y se transmiten de generación en generación, por medio de los saberes y sabores. Este tema ha tomado tal importancia que diferentes entidades se han interesado en la salvaguarda de las tradiciones culinarias.

Es entonces que la salvaguarda de las cocinas tradicionales se convierte en elemento de trabajo desde los hogares colombianos, introducción en la industria gastronómica hasta la academia. El queso costeño es un producto artesanal ícono de la gastronomía colombiana, el cual cuenta con gran influencia de la región caribe, por ser un alimento con arraigo en todas las clases sociales y ser consumido de manera directa o acompañado de otros productos insignias de esta región.

De acuerdo a la investigación realizada anteriormente “Tradición del queso costeño elaborado en el municipio de Cauca”, se encontró un queso costeño que tiene una gran identidad gastronómica, arraigado al municipio dado que está asociado a su historia y tradiciones; Aparte de esto obtuvo gran aceptación en la ciudad de Medellín por ser un queso costeño bajo en sal, con muy buen sabor, textura, aroma y calidad. El cual se usará como base para la elaboración de las diferentes preparaciones del recetario.

A partir de la presente investigación se 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.

### **Objetivo General**

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.

### **Objetivos específicos**

- Identificar el uso y consumo del queso costeño en los dos sectores y la plaza de mercado de la ciudad de Medellín.
- Elaborar propuestas gastronómicas partiendo de la cocina popular de la ciudad de Medellín.
- Realizar pruebas de aceptación de las propuestas gastronómicas en la ciudad de Medellín.

### **Palabras claves**

Queso costeño, cocina popular, plaza de mercado, Medellín, gastronomía.

### **Marco teórico**

Las cocinas tradicionales son un saber histórico que pasa de generación en generación, donde se transmite conocimientos y prácticas aprendiendo a realizar preparaciones, las cuales generan sentimientos y recuerdos sobre las tradiciones pasadas, esto conlleva a un auge tanto familiar, social y personal en el cual se valora la generosidad y la solidaridad (Ministerio de Cultura, 2012).

En Colombia, gran parte de los insumos que hoy se utilizan en su cocina, llegaron con los colonizadores, es el caso de las embarcaciones de animales domésticos que llegaron 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).

*“A partir de estos ingredientes en el territorio nacional, se inició pronto la manufactura*

*de los quesos, cuyas técnicas 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. El tipo de queso fabricado fue el queso fresco, aquel que una vez elaborado queda disponible para su consumo; es un queso de vida útil muy corta, que presenta variaciones dependiendo de las diferentes regiones y a las condiciones climáticas, a la ración alimenticia, calidad de pastos, razas, conocimiento y del ordeño. En la costa Atlántica se desarrolla el Queso Costeño, llamado también queso picado y queso de banco, el cual tiene un alto contenido de sal que se le adiciona para preservarlo y darle una mayor vida útil, por las condiciones climáticas tan adversas de la región” (Melendrez, 2021).*

Lo que demuestra que Colombia es un país productor quesero, entre ellos el queso costeño se encuentra en muchos platos tradicionales; en sopas como el mote de queso (Sucre), como acompañante del bollo de yuca (Barranquilla), del bollo de mazorca (Guajira), de las carimañolas (Barranquilla), bollo limpio (Barranquilla), plátanos maduros asado con queso rallado (Cartagena), plátanos en tentación (Bolívar), enyucado (Cartagena), queso frito con patacón (Cartagena), entre otros y es el ingrediente principal en la elaboración de los buñuelos (Ordoñez, 1991)

Existen diferentes tipos de cocina entre ellos se encuentran: la popular que es aquella que es consumida constantemente por el pueblo, que hace parte del día a día; además, está la cocina tradicional que es aquella que ha sido transmitida de generación en generación a lo largo del tiempo dentro de una comunidad y por último, se conoce la cocina típica, que es aquella que identifica una región. Por ejemplo: el ajiaco santafereño es tradicional por ser una preparación arraigada desde los antepasados hasta las nuevas generaciones, además es típico de una región (Bogotá), y popular por ser consumido con frecuencia en los hogares (Ministerio de cultura, 2012).

### **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: se quiere ver cómo se comporta un producto popular dentro de la oferta

gastronómica que tiene el barrio Laureles donde encontramos una gran variedad de productos

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

Búsqueda documental en textos, blogs, revistas, noticieros, bases de datos para identificar el uso y consumo del queso costeño en la ciudad de Medellín.

Entrevistas a portadores de tradición encargados de la elaboración y preparación del queso costeño al igual que a expertos con el fin de conocer el uso del queso costeño;

Se visitarán restaurantes para conocer diversas aplicaciones del queso costeño y puntos de venta (plazas de mercado, tiendas, cafeterías y panaderías) para una observación puntual del tipo de queso costeño que se está comercializando en la ciudad de Medellín;

La información recolectada permitirá elaborar productos a partir del queso costeño bajo en sal y se realizaría una serie de pruebas de aceptación de las propuestas gastronómicas

### **Resultados parciales**

En una serie de visitas realizadas se evidenció que el uso de queso costeño en la ciudad de Medellín es limitado, que su aplicación se concentra en amasijos como lo son: pandebonos, buñuelos, pandeyuca. Los cuales se suelen distribuir en panaderías, cafeterías y kioscos populares. No obstante, en el barrio San Javier se han identificado algunas preparaciones en la cocina popular traídas por población del pacífico y caribe colombiano como sancocho con queso costeño, sopa de pastas con atún y queso costeño, cazuela de mariscos con queso costeño, entre otros.



Figura 1. Sopa de pastas con atún y queso – Autoría propia



Figura 2. Cazuela de mariscos con queso costeño – Autoría propia



El restaurante Barrio Burger con una sede en Laureles, participo en el burger master con una hamburguesa llamada "Guayabal" la cual resaltaba el uso del queso costeño.



Figura 3. "Guayabal", hamburguesa participante en el burger master – Barrio burger Medellín, 2019)

Se evidencia en la plaza de mercado en investigación, que ya se comercializa el queso costeño bajo en sal, traído de sucre.

Hasta ahora se han desarrollado: helado de queso costeño y bocadillo, hamburguesa artesanal con queso costeño, frijoles antioqueños con queso costeño. Los cuales fueron sometidos a pruebas de aceptación, en esta se les pidió a las personas que calificaran el producto en una escala de 1 a 5, donde 5. Excelente, 4. Bueno, 3. Aceptable, 2. Deficiente, 1. Malo; En esta se encontró:

- En el helado de queso costeño y bocadillo: El 93% de los encuestados calificó en 5 la preparación
- la hamburguesa Artesanal con queso costeño: El 90% de los encuestados calificó en 5 la preparación
- los frijoles antioqueños con queso costeño: El 90% de los encuestados calificó en 5 la preparación.



Figura 4. Hamburguesa artesanal con queso costeño - Elaboración propia



Figura 5. Helado de queso costeño y bocadillo– Autoría propia



Figura 6. frijoles antioqueños con queso costeño– Autoría propia

### Conclusiones parciales

Uno de los hallazgos encontrados que más llama la atención, es una problemática en particular por el alto contenido de sal con el que se ha venido elaborando el queso costeño artesanal ya que en altos consumos llega a generar problemas de salud ocasionando que su consumo se haya reducido gradualmente.

Se evidencia que el queso costeño es un producto con una gran versatilidad, puede ser utilizado tanto en preparaciones dulces como saladas, aportando sabor, textura, aroma y en varios casos es el producto o ingrediente fundamental y principal de una gran variedad de preparaciones tradicionales y populares.

### 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.
- 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.

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.